

Liebe Gäste

Aubrey, das ist drink dine dance. Aubrey, das ist all in one!

Wir befinden uns im Herzen des lebhaften, bewegenden Züri West. Das Quartier hat sich in den vergangenen Jahren stark verwandelt und doch sind die Kontraste zwischen längst vergangenen, industriellen Zeiten und dem heutigen Geschäfts- und Wohnviertel noch stark spürbar.

Auch im Aubrey lieben und zelebrieren wir Kontraste. Die kühlen, industriell wirkenden Betonwände treffen auf weiche, cremefarbene Lederlounges. Glitzernde Kristalleuchter auf warme, naturbelassene Holztische.

Wir laden Sie von Herzen dazu ein, in dieser einmaligen Atmosphäre leckere Cocktails von unserem Bar-Team oder ein schönes Glas Wein bei stimmungsvoller Musik zu geniessen. Dabei soll das Feinschmeckerherz nicht zu kurz kommen. **Burger, Steak, Salad**, mit Kreativität und Finesse verschmelzen wir das Ur-Amerikanische mit den Küchen aus aller Welt. Aubrey, das ist Gastro-Lounge pur.

Donnerstags heisst bei uns Thirsty Thursday. Denn Apéro ist die schönste Zeit des Tages! Bei uns treffen sich die unterschiedlichsten Leute auf den ersten Drink des Abends. Wein, Prosecco, Bier und verschiedene Cocktails. Zudem offerieren wir feines Finger-Food aus unserer Küche.

Samstags verwandelt sich das Aubrey fliessend von einer gediegenen Gastro-Lounge für den ersten Cocktails sowie für ein köstliches Dinner in einen stilvollen Club mit gemütlichem Ambiente, das zum weiteren Verweilen einlädt.

Tauchen Sie mit uns ein
wir heissen Sie herzlich willkommen!

Ihr Aubrey-Team

Wir sind auch für Privat- & Firmenanlässe für Sie da. Kommen Sie auf uns zu!

STARTERS

AUBREY'S APÉRO-PLATTE 22.50

Chorizo, sonnengetrocknete Tomaten, marinierte Oliven, Grana Padano DOP, handgemachte Grissini
Chorizo, sundried tomatoes, marinated olives, Grana Padano DOP, handmade breadsticks

CHICKEN WINGS mit BBQ-Marinade & Blue Cheese-Sauce 6 Stk. 14.50

MEAT BALLS mit House Sauce 6 Stk. 14.50

JALAPEÑO POPPERS mit Guacamole 6 Stk. 14.50

HAUS-FRIES 8.00

NACHOS N CHEESE Tortilla-Chips, Cheddar, Guacamole, Sour Cream, Tomaten-Salsa 17.50

TAPAS PLATTE 2-3 Personen 63.50

4-6 Personen 95.50

Jalapeño-Poppers, Meat Balls, Riesencrevetten, gebackene Champignons, Onion Rings, Padron Peppers
Chorizo, BLT Wraps, Chicken Wings, Sliders-unsere kleinen hausgemachten Burger, Haus-Fries
Jalapeño-Poppers, meat balls, king prawns, fried mushrooms, onion rings, padron peppers chorizo, BLT wraps, chicken wings, sliders-our little homemade burgers, house fries

ORGANIC BEEF SLIDERS & HAUS-FRIES 8 Stk. 46.50

Kleine hausgemachte Schweizer-Rindfleisch-Burger, Haussauce, marinierte Gurken mit Cheddar gratiniert
Small organic homemade beef burgers, house sauce, marinated cucumber gratinated with cheddar, house fries

ORGANIC VEGGIE SLIDERS & HAUS-FRIES 8 Stk. 35.50

Kleine BIO Gemüse-Burger, Tomaten-Salsa, marinierte Gurken mit Cheddar gratiniert
Small organic vegetable burgers, tomato salsa, marinated cucumber gratinated with cheddar, house fries

MIXED ORGANIC BEEF & VEGGIE SLIDERS 4+4 Stk. 41.00

SOUPS & SALADS

	To start	Main
Tagessuppe <i>Soup of the day</i>	9.50	17.50
Garden Salad Blattsalat, Kerne, Tomaten, Karotten, Pastinaken, Linsen, Basilikum <i>Lettuce, seeds, tomatoes, carrots, parsnips, lentils, basil</i>	9.50	17.50
Chèvre Salad Warmer Ziegenkäse mit Thymianhonig auf geröstetem Brot mit gemischtem Salat <i>Warm goat cheese with thyme honey on toasted bread with mixed salad</i>		23.50
Healthy Salad Bunter Gartensalat mit Avocado, Karotten, Parmesan, Pastinaken, Linsen, Basilikum, Granola & Haus-Dressing <i>Colorful garden salad with avocado, carrots, parmesan, parsnips, lentils, basil, granola & house dressing</i>		24.50
Caesar Salad Lattich mit Parmesan, gebratenem Speck, Brot-Croûtons & Caesar-Sauce <i>Lettuce with parmesan, roasted bacon, bread croutons & caesar dressing</i>	16.50	24.00
Mit ganzen Riesencrevetten - With tiger shrimps		32.50
Mit Pouletbrust-Streifen - With chicken breast slices		29.00
Steak Salad ARG Geschnittenes Black-Angus-Entrecôte auf Gartensalat mit Avocado, Cherry-Tomaten, Parmesan, Granola & Haus-Dressing <i>Sliced black angus sirloin steak on garden salad with avocado, cherry tomato, parmesan, granola & house dressing</i>		36.50

CLASSICS

Beef Tatar CH Rindstatar, Saisonsalat, Essiggurken & getoastetes Brot <i>Beef tatar, seasonal salad, pickles & toasted bread</i>		32.00
Uegi Tatar Avocado, Feta, Oliuen, Saisonsalat, Pickles & getoastetes Brot <i>Avocado, feta, olives, seasonal salad, pickles & toasted bread</i>		26.50

BURGERS & CLUBS

Aubrey Beef Burger – homemade! 29.50

Schweizer Rindfleisch, Cheddar, gebratener Speck, Tomate, karamellisierte Zwiebeln, marinierte Gurke, Haussauce
Swiss beef, cheddar cheese, roasted bacon, tomato, caramelized onion, marinated cucumber, house sauce

Chorizo & Beef Burger 30.50

Schweizer Rindfleisch, warmer Ziegenkäse, Chorizo, Thymian-Honig, karamellisierte Zwiebeln, Chipotle-Mayo
Swiss beef, warm goat cheese, chorizo, thyme honey, caramelized onion, chipotle mayo

Steak Burger 38.50

Geschnittenes Black Angus-Entrecôte, Parmesan, Tomaten, Rucola, Trüffel-Crème
Sliced black angus sirloin steak, parmesan cheese, tomato, arugula, truffle cream

Smoked Chicken Burger 28.50

Schweizer Pouletbrust, Cheddar, Tomaten, Rucola, Smoked Honey-Sauce
Swiss chicken breast, cheddar cheese, tomato, arugula, smoked honey sauce

Ueggie Burger 25.50

Gemüse-Patty, gegrilltes Gemüse, Haussauce
Organic vegetable patty, grilled vegetables, house sauce

Beef Club Sandwich 38.50

Black Angus-Entrecôte, Spiegelei, Speck, Avocado, Lattich, Haussauce
Sliced black angus sirloin steak, fried egg, bacon, avocado, lettuce, house sauce

Chicken Club Sandwich 28.50

Schweizer Pouletbrust, Spiegelei, Speck, Avocado, Lattich, Haussauce
Swiss chicken breast, fried egg, bacon, avocado, lettuce, house sauce

Ueggie Club Sandwich 27.50

Avocado, Grillgemüse, Spiegelei, Lattich, Parmesan, Tartarsauce
Avocado, grilled vegetables, fried egg, lettuce, parmesan, tartar sauce

ZU UNSEREN BURGERS UND SANDWICHES SERUIEREN WIR HAUS-FRIES ODER ONION RINGS UND COLESLAW
WITH THE BURGERS AND SANDWICHES WE SERUE HOUSE FRIES OR ONION RINGS AND COLESLAW

STEAKS & SEAFOOD

Black Angus Sirloin 200g 39.50
Black Angus-Entrecôte vom Grill
Grilled black angus-entrecôte

Black Angus Filet Mignon 200g 52.50
Black Angus-Filet vom Grill
Grilled black angus-filet

Loup De Mer 200g 28.50
Seebarsch mit Zitronenrahmsauce
Sea bass with lemon cream sauce

Tiger Shrimps 5 Stk. 33.50
Ganze Riesencrevetten, Kräuter, Knoblauch, Chilli, Butter
King prawns, herbs, garlic, chilli, butter

Side Dishes

Haus Fries – Onion Rings – Gemüse – Gartensalat
House fries – onion rings – vegetables – garden salad

erste inkl. / jede weitere 7.00

Sauces

Trüffel-Crème – Chimichurri – Kräuterbutter
Truffle cream – chimichurri – herb butter

erste inkl. / jede weitere 4.00

SWEETS

Sorbet & Glacé

Zitronen-Sorbet / Himbeer-, Vanille-, Schokoladen-, Pistazien-Glacé
Lemon sorbet / raspberry, vanilla, chocolate, pistachio ice cream

pro Kugel
per scoop

3.50

+ Rahm / Cream

1.00

Brownies

Lauwarme Brownies, Schlagrahm & Granola
Lukewarm brownies with walnuts, whipped cream & granola

9.50

NY Cheese Cake

mit frischen Brombeeren
with blackberries

12.50

Chocolate Surprise

Lauwarmes Schokoladenküchlein & Vanilleglacé
Lukewarm mini chocolate cake & vanilla ice cream

12.50

Herkunftsdeklaration:

Rindfleisch: Schweiz, Rindsentrecôte: Argentinien*, Poulet: Schweiz, Chorizo: Spanien,
Black Tiger-Riesencreuetten: Vietnam.

* kann mit Hormonen und/oder mit Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Allergene und Intoleranzen:

Diesbezüglich bitten wir Sie, sich bei unseren Mitarbeitenden zu informieren.

SOFTDRINKS

Hausgemachte-Limonade	35cl	7.00
Bio Früchte-Eistee	30cl	6.00
Bio Grüntee & Apfel-Eistee	30cl	6.00
ZH20	30cl	2.00
Sodawasser	30cl	4.00
Arkina Blau ohne Kohlensäure	50cl	6.50
Arkina Grün mit Kohlensäure	50cl	6.50
Coca Cola/Cola Zero/Sprite/Bitter Lemon/Tonic/Ginger Beer/Ginger Ale/Rivella	30cl	5.00
Orangen- / Ananas- / Pink Grapefruitsaft	30cl	5.50
Tomatensaft nature oder gewürzt	20cl	5.50
San Bitter alkoholfreies Bittergetränk	10cl	6.00
Apfelschorle Apfelsaft, Soda, Limette	35cl	6.00
Cranberry-Spritzer Cranberrysaft, Soda, Limette	35cl	6.00
Red Bull Energy-Drink	25cl	7.00

BIER

Turbinenbräu Sprint Lagerbier aus Zürich (offen)	30cl	5.50	50cl	8.50
Turbinenbräu Rekord Amberbier naturtrüb aus Zürich	33cl	7.50		
Turbinenbräu Start Hefeweissbier aus Zürich	33cl	7.50		
Turbinenbräu Orion IPA aus Zürich	33cl	7.50		
Valaisanne Zwickelbier unfiltrierte Spezialität aus dem Wallis	33cl	8.00		
Feldschlösschen Alkoholfrei	33cl	7.00		

SPARKLING

	10cl	75cl
Prosecco Extra Dry Azienda Enrico Bedin (I)	9.00	63.00
Moscato Dolce "Accademia" Sandro Bottega, Treviso (I)	9.00	63.00
Moët & Chandon Impérial Champagne (F)	17.00	105.00

WEISSWEIN

	10cl	75cl
Grüner Veltliner „Löss“ 2020 (Ö) Trauben: Grüner Veltliner	8.50	59.00
Pinot Grigio „Sot lis Rivis“ 2018 (I) Trauben: Grauburgunder	10.00	70.00
Marius Blanco 2021 (Sp) Trauben: Verdejo, Sauvignon Blanc	7.50	52.00
Chardonnay Reserva Quinta de Cidrô 2020 (P) Trauben: Chardonnay	10.00	70.00
Quinta de Cidrô 2019 (P) Trauben: Sauvignon Blanc	10.00	70.00

ROSÉ

	10cl	75cl
Château d'Esclans Whispering Angel 2020 Prudence (FRA) Trauben: Grenache, Vermentino	9.00	63.00

ROTWEIN

	10cl	75cl
Ripasso del Castello 2019 (I) Trauben: Corvina, Molinara, Rondinella	9.00	63.00
La Tremenda 2018 (Sp) Trauben: Monastrell	8.00	56.00
Gran Marius 2016 (Sp) Trauben: Tempranillo, Monastrell, Garnacha, Syrah	10.00	70.00
Malbec Ambrosia 2018 (Arg) Trauben: Malbec, Cabernet Franc	10.00	70.00

ROTWEIN by bottle

	75cl
Château Les Grauières Saint Émilion AC Grand Cru 2015 (Fra) Trauben: Merlot	110.00
Acòn Reserva 2016 (Sp) Trauben: Tempranillo, Cabernet Sauvignon	93.00
Estrecho 2017 (Sp) Trauben: Monastrell von der Einzellage «Estrecho de Pipa»	95.00

GRAPPA

	2cl
Grappa Bianca Accademia 38°	9.00
Grappa di Cabernet 5 Anni 38°	11.00
Grappa di Amarone Barricata 40°	14.00
Grappa Berta Tre Soli Tre 43°	18.00

HIGHBALLS & COCKTAILS

APÉRO

Bellini Pfirsichpüre und Prosecco	13.00
Ginger Hugo Holunderblüten-Sirup, Prosecco, Soda, Ingwer, Minze	13.00
Rosé Spritzer Holunderblüten-Sirup, Angostura, Prosecco Rosé, Zitrone	12.00
Hugo Holunderblüten-Sirup, Prosecco, Soda, Minze	13.00
Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Soda	13.00
Berry Thyme Bombay Gin, Zitronensaft, Waldbeeren, Thymian	16.00
Basil Lush 42 Below Wodka, Basilikum, Ananassaft, Limettensaft	16.00
Negroni Bombay Gin, Campari, Martini Rubino	15.00
Manhattan Canadian Club, Martini Rubino, Angostura	15.00

MOCKTAILS

Grapefruit Cooler Pink Grapefruitsaft, Minze, Angostura, Soda	10.00
Bora Bora Ananassaft, Passionsfruchtsaft, Zitronensaft, Grenadine,	10.00
Bloody Basil Bio-Blutorangenlimonade, Basilikum	10.00

COCKTAILS

Aubrey 42 Below Wodka, Passionsfruchtsaft, Cranberrysaft, Limettensaft	15.00
Lady Marmelade 42 Below Wodka, Früchte-Eistee, Hauslimonade, Holunderblüten- Liqueur, Soda	16.00
Forbidden Lover Bombay Gin, Apricot Brandy, Holunderblüten- Liqueur, Aperol, Limettensaft, Champagner	17.00
Le grand Fizz Belvedere Wodka, Holunderblüten- Liqueur, Limettensaft, Soda	17.00
Sloe Blossom Sloe Gin, Gurken Gin, Hibiskus Limettensaft, Minze	16.00
Honey & Bloom Jack Daniels Honey, Martini Bitter, Limettensaft, Eiweiss	16.00
Punjabi Bombay Gin, Limettensaft, Holunderblüten-Sirup, Ginger Beer	16.00
Singapore Sling Bombay Gin, Triple Sec, Cherry Heering, Grenadine, Limettensaft, Ananassaft	16.00
Dark & Stormy Bacardi 4 Años, Limettensaft, Ginger Beer, Limette	15.00
Air Mail Bacardi 4 Años, Honig-Liqueur, Zitronensaft	15.00
Hot Stuff Bacardi Carta Blanca, Agaven-Sirup, Limettensaft	15.00
Tipsy Mexican Tequila, Agaven-Sirup, Hibiscus-Sirup, Limettensaft	15.00

AFTER DINNER

Chocolate Lips Baileys, Frangelico, Kahlúa, Rahm, Cacao	16.00
Overnight Caramel Bacardi 4 Años, Patrón XO Cafe, Butterscotch, Rahm	16.00