

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, crèmefarbene 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. *Burgers, steaks, salads* – mit Kreativität und Finesse verschmelzen wir das Ur-Amerikanische mit den Küchen aus aller Welt. Aubrey, das ist Gastro-Lounge pur.

Donnerstag heisst bei uns afterwork. Apéro ist nämlich die schönste Zeit des Tages! Bei uns treffen sich die unterschiedlichsten Leute auf den ersten Drink des Abends. Wein, Prosecco, Bier und verschiedene Cocktails – wir haben alles, was das Herz begehrt. Zudem offerieren wir feines Finger-Food aus unserer Küche.

Samstags verwandelt sich das Aubrey fliegend 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 PLATTER 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 und Gorgonzolasauce 6 Stk. 14.50

MEAT BALLS mit Haussauce 6 Stk. 14.50

JALAPEÑO POPPERS mit Guacamole 6 Stk. 14.50

HOUSE FRIES 8.00

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

TAPAS PLATTER 2-3 Personen 63.50

4-6 Personen 95.50

Jalapeño Poppers, Meat Balls, Black Tiger Riesencrevetten, gebackene Champignons, Onion Rings, Padron Peppers, Chorizo, BLT-Wraps, Chicken Wings, Sliders (unsere kleinen hausgemachten Burger), House Fries

jalapeño poppers, meat balls, Black Tiger prawns, baked mushrooms, onion rings, padron peppers, chorizo, BLT-wraps, chicken wings, sliders, house fries

BLACK ANGUS BEEF SLIDERS & HOUSE FRIES 8 Stk. 46.50

Kleine hausgemachte Schweizer Black Angus Burger, Haussauce, marinierte Gurken, mit Cheddar gratiniert

small homemade beef burgers, homemade sauce, pickles, gratinated with cheddar, house fries

VEGGIE SLIDERS & HOUSE FRIES 8 Stk. 35.50

Kleine Gemüse-Burger, Haussauce, marinierte Gurken, mit Cheddar gratiniert

small vegetable burgers, homemade sauce, pickles, gratinated with cheddar, house fries

MIXED BEEF & VEGGIE SLIDERS 4 + 4 Stk. 41.00

SOUPS & SALADS

	Starter	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
Lentil Salad Linsen, Karotten, Tomaten, Pastinaken, Basilikum, gegrillte Süsskartoffeln, Hausdressing <i>lentils, carrots, tomatoes, parsnips, basil, grilled sweet potatoes, house dressing</i>		25.50
Auocado-Chickpea Salad Auocado, Kichererbsen, Granatapfelkerne, Feta, Hausdressing <i>avocado, chickpeas, pomegranate seeds, feta, house dressing</i>		25.50
Chèvre Salad Bunter Gartensalat mit warmem Ziegenkäse und Thymianhonig auf geröstetem Brot <i>colorful garden salad with warm goat cheese and thyme honey on toasted bread</i>		23.50
Healthy Salad Bunter Gartensalat mit Auocado, Karotten, Parmesan, Pastinaken, Linsen, Basilikum, Granola, Hausdressing <i>colorful garden salad with avocado, carrots, parmesan, parsnips, lentils, basil, granola, house dressing</i>		24.50
Caesar Salad Lattich mit Parmesan, Speck, Brot-Croûtons, Caesar-Dressing <i>lettuce with parmesan, bacon, bread croutons, caesar dressing</i>	16.50	24.00
mit Black Tiger Riesencroutons with Black Tiger prawns		32.50
mit Pouletbrust-Streifen with chicken breast strips		29.00
Steak Salad Geschnittenes Black Angus Entrecôte auf einem bunten Gartensalat mit Auocado, Cherry-Tomaten, Parmesan, Granola, Hausdressing <i>sliced Black Angus Ribeye on a colorful garden salad with avocado, cherry tomatoes, parmesan, granola, house dressing</i>		36.50

CLASSICS

Beef Tatar 32.00

Rindstatar mit saisonalem Salat, marinierten Gurken und getoastetem Brot
beef tartare with a seasonal salad, pickles, and toasted bread

Ueggie Tatar 26.50

Auocado-Feta-Oliuen-Tatar mit saisonalem Salat, marinierten Gurken und getoastetem Brot
avocado-feta-olive-tartare with a seasonal salad, pickles, and toasted bread

BURGERS & CLUBS

ZU DEN BURGERN UND CLUB SANDWICHES SERVIERT WIR COLESLAW UND HOUSE FRIES ODER ONION RINGS.
WITH OUR BURGERS AND CLUB SANDWICHES, WE SERVE COLESLAW AND HOUSE FRIES OR ONION RINGS.

Aubrey Black Angus Beef Burger 29.50

Schweizer Black Angus Patty, Cheddar, Speck, Tomaten, karamellierte Zwiebeln, marinierte Gurke, Haussauce
Swiss Black Angus patty, cheddar cheese, bacon, tomatoes, caramelized onions, pickles, house sauce

Blue Cheese Burger 30.50

Schweizer Black Angus Patty, Speck, Onion Rings, Coleslaw und Gorgonzolasauce
Swiss Black Angus patty, bacon, onion rings, coleslaw and blue cheese sauce

Chorizo & Beef Burger 30.50

Schweizer Black Angus Patty, warmer Ziegenkäse, Chorizo, Thymianhonig, karamellierte Zwiebeln, Chipotle-Mayo
Swiss Black Angus patty, warm goat cheese, chorizo, thyme honey, caramelized onions, chipotle mayo

Steak Burger 38.50

Geschnittenes Black Angus Entrecôte, Parmesan, Tomaten, Rucola, Trüffelcrème
sliced Black Angus Ribeye, parmesan cheese, tomatoes, arugula, truffle cream

Smoked Chicken Burger 28.50

Grillierter Pouletschenkel, Cheddar, Tomaten, Jalapeños, Rucola, geräucherte Honigsauce
grilled chicken thigh, cheddar cheese, tomato, jalapeño, arugula, smoked honey sauce

Ueggie Burger 25.50

Bio-Gemüse-Patty, Grillgemüse, Haussauce
organic veggie patty, grilled vegetables, house sauce

Beef Club Sandwich 38.50

Geschnittenes Black Angus Entrecôte, Spiegelei, Speck, Auocado, Lattich, Haussauce
sliced Black Angus Ribeye, fried egg, bacon, avocado, lettuce, house sauce

Chicken Club Sandwich 28.50

Pouletschenkel, Spiegelei, Speck, Auocado, Lattich, Haussauce
chicken thigh, fried egg, bacon, avocado, lettuce, house sauce

Ueggie Club Sandwich 27.50

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

STEAKS & SEAFOOD

Black Angus Ribeye Steak 200 g 39.50

Black Angus Entrecôte vom Grill
grilled Black Angus ribeye steak

Black Angus Filet Mignon 200 g 52.50

Black Angus Filet Mignon vom Grill
grilled Black Angus filet mignon

Slow Roasted Beef 200 g 36.50

Schonend geröstetes Rindfleisch mit Kartoffelpüree und wildem Brokkoli
slow roasted beef with mashed potatoes and wild broccoli

Grilled Lamb 200 g 44.50

Lammfilet vom Grill
grilled lamb fillet

Tomahawk Steak ca. 1200 g 138.50

Tomahawk Steak vom Grill
grilled tomahawk steak

Loup De Mer 200 g 28.50

Seebarsch mit Zitronenrahmsauce
seabass with lemon cream sauce

Black Tiger Prawns 5 Stk. 33.50

Black Tiger Riesencrevetten, Knoblauch, Chili, Kräuterbutter
Black Tiger prawns, garlic, chili, herb butter

Side Dishes

House Fries / Onion Rings / Gemüse / Gartensalat
house fries / onion rings / vegetables / garden salad

erste inkl. / jede weitere 7.00

Sauces

Trüffelcrème – Chimichurri – Kräuterbutter
truffle cream – chimichurri – herb butter

erste inkl. / jede weitere 4.00

SWEETS

Sorbet & Ice Cream

Zitronen- oder Himbeersorbet; Vanille- oder Schokoladenglacé pro Kugel 4.00
lemon or raspberry sorbet; vanilla or chocolate ice cream *per scoop*

+ Schlagrahm / *whipped cream* 1.00

Brownie

Lauwarmer Brownie mit Schlagrahm und Granola 9.50
lukewarm brownie with whipped cream und granola

New York Cheesecake

Traditioneller NY-Cheesecake mit frischen Brombeeren 12.50
traditional NY cheesecake with blackberries

Chocolate Surprise

Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Vanilleglacé 12.50
lukewarm mini chocolate cake with vanilla ice cream

Herkunftsdeklaration:

Rindfleisch: Schweiz

Poulet: Schweiz

Rindsfilet und Rindsentrecôte: Argentinien*

Pouletschenkel: Frankreich

Chorizo: Spanien

Tomahawk: Irland

Black Tiger Riesencrevetten: Vietnam

Loup de mer: Türkei

Allergene und Intoleranzen:

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

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