

Willkommen im RAURICA



Delikate Speisen vom Grill

Wer etwas Spezielles sucht, findet es garantiert in der Rôtisserie Raurica. Hier werden Sie mit delikaten Speisen vom Holzkohlegrill und feinen Weinen verwöhnt.

Wir bereiten gekonnt Steaks, Kalbskoteletts, Rauricaspiesse, Entrecôtes, Tournedos, Entrecôtes double, Chateaubriand oder Lammfilets für Sie zu. Wer vegetarisches Essen bevorzugt, wird bei uns ebenso zufriedengestellt.

Gönnen Sie sich einen köstlichen Wein aus unserem Weinkeller. Wir verfügen über eine grosse Auswahl an auserlesenen Weinen und überlassen Ihnen die Entscheidung bei über 100 Weinen.

Perfektion & Motivation

Bekim Ameti und sein Team überzeugen durch ihre dynamische und erfinderische Art. Die Leidenschaft zur Gastronomie spürt man bei einem Aufenthalt in der Rôtisserie Raurica sehr. Mit viel Erfahrung und Liebe werden die Teller angerichtet.

Welcome to RAURICA

Delicious food from the grill

If you are looking for something special, you are guaranteed to find it at the Rôtisserie Raurica. Here you will be spoiled with tasty dishes from the charcoal grill and fine wines.

We skilfully prepare steaks, veal chops, skewers, entrecôtes, tournedos, double entrecôtes, chateaubriand or fillets of lamb for you. Those who prefer vegetarian food will be equally satisfied.

Treat yourself to a delicious wine from our wine cellar. We have an assortement over 100 wines for you to choose from.

Perfection & motivation

Bekim Ameti and his team convince with their dynamic and inventive nature. Their passion for gastronomy is evident during your stay at the Rôtisserie Raurica. The dishes are deliciously prepared with much experience and love.



Bekim Ameti, seit 2011 Ihr Gastgeber im Raurica
Bekim Ameti, owner & chef at Raurica since 2011



Unsere Fleischspezialitäten, alle auf dem Holzkohlegrill zubereitet, werden mit einem gemischten Salat, wahlweise mit französischer, italienischer oder mit unserer Roquefortsauce sowie einer kleinen Gemüse garnitur serviert. Zum Fleisch servieren wir unsere hausgemachte Senfsauce sowie Kräuterbutter.

Our meat is prepared on the charcoal grill and is served with a mixed salad with your choice of French, Italian or Roquefort dressing as well as a small vegetable side-dish. Our meat is served with our home-made mustard sauce and herbed butter.

Garstufen / cooking levels

rare	-	blutig, roh
medium rare	-	halb roh
medium	-	rosa
medium well	-	¾ durch
well-done	-	durch

Fleischherkunft / origin of the meat

Schwein / pork	-	Schweiz / Switzerland
Kalb / veal	-	Schweiz / Switzerland
Rind / beef	-	Australien / Australia
Entrecôte	-	Australien / Australia & Schweiz / Switzerland
Lamm / lamb	-	Australien / Australia

Importfleisch kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein!
Imported meat may have been produced with antibiotics and/or other antimicrobial performance enhancers!

Beilagen nach Wunsch:

Pommes Frites, Nudeln, Safranreis, hausgemachte Spätzli CHF 8.00

Side dishes on request:

French fries, noodles, saffron rice, home-made Spaetzli CHF 8.00



Vorspeisen / starters

Gourmet-Spinatravioli	klein/small	CHF 24.00
Gourmet spinach ravioli	gross/big	CHF 32.00
Rindscarpaccio mit Trüffelöl	50 gr.	CHF 26.50
Beef carpaccio with truffel oil	90 gr.	CHF 33.50
Geräucherter Lachs mit Toast und Butter	70 gr.	CHF 24.50
Smoked salmon with toast and butter	130 gr.	CHF 38.50
Bündner Teller	40 gr.	CHF 21.50
Dried meat (speciality from Grison)	70 gr.	CHF 30.50
Melone mit Rohschinken	50 gr.	CHF 21.50
Melon with smoked ham	90 gr.	CHF 30.50
Bouillon		CHF 9.50
Bouillon mit Ei		CHF 10.50
Bouillon with egg		
Tagessuppe		CHF 12.50
Soup of the day		

unsere berühmten Spiesse

our famous skewers

Rauricaspiess (Schwein & Rind) Raurica-skewer (pork & beef)	320 gr.	CHF 49.50
Rindshuftspiess Hip-skewer (beef only)	300 gr.	CHF 52.50

vom Schwein / pork

1 Zimmerliplätzli 1 escalope of pork	120 gr.	CHF 34.50
2 Zimmerliplätzli 2 escalopes of pork	200 gr.	CHF 39.50
1 Schweinesteak vom Nierstück 1 pork steak	200 gr.	CHF 39.50

vom Kalb / veal

Kalbskotelettes Veal chops	300 gr.	CHF 55.50
-------------------------------	---------	-----------

vom Lamm / lamb

Lammfilet Fillet of lamb	150 gr.	CHF 43.50
	200 gr.	CHF 47.50

vom Rind / beef

Entrecôte Sirloin steak	200 gr.	CHF 53.50
Tournedos (Rindsfilet)	150 gr.	CHF 47.50
Tournedos (fillet of beef)	200 gr.	CHF 55.50
Rindshuftsteak Hip-beef steak	200 gr.	CHF 50.50

ab 2 Personen / for 2 or more

Entrecôte double mit gemischtem Salat und kleiner Gemüse garnitur, dazu wahlweise Pommes Frites, Nudeln, Safranreis oder hausgemachte Spätzli.

Double Sirloin steak with mixed salad, vegetables and french fries, noodles, saffron rice or home-made spaetzli.

Pro Person / per person	230 gr.	CHF 64.50
-------------------------	---------	-----------

unsere Hausspezialität für 2 our special for 2

Chateaubriand mit gemischtem Salat und kleiner Gemüse garnitur, dazu wahlweise Pommes Frites, Nudeln, Safranreis oder hausgemachte Spätzli.

Chateaubriand with mixed salad, vegetables and french fries, noodles, saffron rice or home-made spaetzli.

Pro Person / per person	230 gr.	CHF 67.50
-------------------------	---------	-----------

für unsere vegetarischen Gäste for our vegetarian guests

Gourmet-Spinatravioli mit gemischtem Salat
Gourmet spinach ravioli with a mixed salad

CHF 36.50

für unsere kleinen Gäste for kids

Kinderteller: Pommes, Schnitzel vom Grill und Salat
Childrens dish: French fries, escalope from the grill and salad

CHF 25.50



Gala Menu

Gala dinner

Gourmet-Spinatravioli
Gourmet spinach ravioli

Gemischter Salat
Mixed salad

Tagessuppe
Soup of the day

Lammfilet mit Gemüsegarntur
Fillet of lamb with vegetables

Grapefruit-Sorbet
Sorbet of grapefruit

Tournedos Raurica, garniert
Tournedos Raurica, garnished

Dessertteller oder Käse
Dessert plate or cheese

Pro Person / per person CHF 128.00

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt / 7.7% VAT included

Kleines Gala Menu

small gala dinner

Gourmet-Spinatravioli
Gourmet spinach ravioli

Gemischter Salat
Mixed salad

Tagessuppe
Soup of the day

Lammfilet, Tournedos oder Entrecôte mit Gemüse garnitur
Lamb fillet, tournedos or Sirloin steak with vegetables

Dessertteller oder Käse
Dessert plate or cheese

Pro Person / per person CHF 105.00

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt / 7.7% VAT included

Desserts

Dessertteller mit frischen Früchten, Sorbets & Mousse, fein garniert
Dessert plate with fresh fruits, sorbets & mousse, garnished
CHF 19.50

Hausgemachtes Mousse au Chocolat / home-made mousse au chocolat
CHF 17.50 - klein/small CHF 13.50

Hausgemachtes Toblerone Mousse / home-made Toblerone mousse
CHF 17.50 - klein/small CHF 13.50

Karamelköpflli / caramel custard
CHF 13.50

Vanilleglacé mit Baileys / vanilla ice cream with Baileys
CHF 16.50 - klein/small CHF 13.50

Raurica Käsevariationen (mit oder ohne Roquefort)
Raurica plate of cheese (with or without Roquefort)
CHF 19.50

Heisse Himbeeren mit Vanilleglacé / hot raspberries with vanilla ice cream
CHF 18.50

Cassata / cassata ice cream
CHF 13.50

Meringue Glacé / meringue ice cream
CHF 16.50

Banana Split
CHF 16.50

Coupe Dänemark / coupe Denmark
CHF 16.50 - klein/small CHF 13.50

Eiskaffee / ice coffee
CHF 13.50

Sorbets mit Alkohol

sorbets with alcohol

normal / klein-small

Himbeersorbet mit Framboise
Raspberry sorbet with Framboise CHF 15.50 / 13.50

Zwetschgensorbet mit Vieille Prune
Plum sorbet with Vieille Prune CHF 17.50 / 15.50

Pink Grapefruitsorbet mit Campari
Pink grapefruit sorbet with Campari CHF 15.50 / 13.50

Aprikosensorbet mit Apricotine
Apricot sorbet with Apricotine CHF 15.50 / 13.50

Zitronensorbet mit Wodka
Lemon sorbet with Vodka CHF 15.50 / 13.50

Apfelsorbet mit Calvados
Apple sorbet with Calvados CHF 15.50 / 13.50

Williamssorbet mit Williamine
Pear sorbet with Williamine CHF 15.50 / 13.50

Unsere Auswahl an FRISCO IMPERIAL Rahmglacés:

Vanille, Erdbeere, Mocca

Our selection of FRISCO IMPERIAL ice cream:

Vanilla, strawberry, mocha

... und alle FRISCO IMPERIAL Sorbets, wie oben beschrieben &
Ananas **and all FRISCO IMPERIAL sorbets** as mentioned above &
pineapple

1 Kugel / 1 scoop	CHF 5.50
2 Kugeln / 2 scoops	CHF 8.50
Rahm / whipped cream	CHF 1.00

Getränkekarte

Drinks

Alkoholfreie Getränke / alcohol-free drinks

Wasser / water

Arkina, ohne Kohlensäure / still	5 dl	CHF 7.50
	1 l	CHF 13.00
Arkina, mit Kohlensäure / sparkling	5 dl	CHF 7.50
	1 l	CHF 13.00

Süssgetränke / soft drinks

Coca Cola / Coca Cola zero	3.3 dl	CHF 5.50
Eistee / Ice Tea	3.3 dl	CHF 5.50
Apfelschorle / apple juice spritz	3.3 dl	CHF 5.50
Rivella rot	3.3 dl	CHF 5.50
Schweppes Tonic	2 dl	CHF 5.50

Warme Getränke / warm drinks

Kaffee & Espresso / coffee & espresso		CHF 5.50
Doppelter Espresso / double espresso		CHF 7.00
Cappuccino		CHF 6.00
Tee / tea		CHF 5.50
Milch / milk		CHF 3.00

Aperitifs alkoholfrei / alcohol-free aperitives

Orangensaft, frisch gepresst /		
Orange juice, freshly pressed	2 dl	CHF 8.50
Tomatensaft / tomato juice	2 dl	CHF 7.50
Sanbitter	1 dl	CHF 8.50

Aperitifs mit Alkohol / aperitives with alcohol

Aperol Spritz, Weisswein oder Prosecco /		
white wine or prosecco	1 dl	CHF 11.00
Champagner, Louis Roederer	1 dl	CHF 17.50
Prosecco	1 dl	CHF 9.50
Kir Royal Champagner	1 dl	CHF 18.50
Kir Royal Prosecco	1 dl	CHF 10.50

Appenzeller	29 vol. %	4 cl	CHF 8.50
Averna	29 vol. %	4 cl	CHF 13.50
Campari	23 vol. %	4 cl	CHF 8.50
Cynar	16.5 vol. %	4 cl	CHF 8.50
Gin Tonic	40 vol. %	4 cl	CHF 13.00
Martini bianco	15 vol. %	4 cl	CHF 8.00
Pastis	45 vol. %	4 cl	CHF 8.50
Sandmann Portwein	20 vol. %	4 cl	CHF 9.00
Sherry Tio Pepe	16 vol. %	4 cl	CHF 9.00

Bier / beer

Feldschlösschen Original	3.3 dl	CHF 5.50
Feldschlösschen alkoholfrei / alcohol-free	3.3 dl	CHF 5.50

Weine & Digestifs, siehe separate Weinkarte
Wines & digestives, see separate wine menu

Unsere Hausspezialität

Beim **legendären Rauricagewürz** handelt es sich um eine eigene Hausmischung. Unser Fleisch vom Grill wird mit dem Rauricagewürz mariniert und serviert.

Sie möchten das Rauricagewürz auch in Ihrer eigenen Küche zu Hause verwenden und Ihre Gäste damit verwöhnen? Kein Problem! Sie können bei uns ein Glas für CHF 14.50 kaufen und zu Hause geniessen.

Our house speciality

Our grilled meat is marinated and served with our **legendary Raurica spice** proprietary house blend.

You would like to use our Raurica seasoning in your own kitchen and impress your guests? Please ask our staff to purchase it for CHF 14.50.

Geschenkgutscheine

Schenken Sie, was Sie am liebsten selber geniessen würden! Fragen Sie unser Serviceteam oder bestellen Sie den passenden Gutschein per Email oder telefonisch. Wir wünschen viel Spass beim Verschenken.

Gift card

Give what you would most like to enjoy yourself. Ask our staff or order your gift card by email or phone.

Öffnungszeiten / opening hours

Dienstag - Freitag / Tuesday - Friday: 11:30 - 14:30 / 18:00 - 24:00

Samstag/Saturday: 18:00 - 24:00

Sonntag & Montag - Ruhetag / Sunday & Monday - closed

Für Veranstaltungen ab 15 Personen haben wir auch am Sonntag und Montag geöffnet.

We are also open on Sundays and Mondays for events with 15 or more people.

Gerne gibt unser Serviceteam Auskunft über enthaltene Allergene.
Our staff will provide information about the allergens contained.

Herzlichen Dank für Ihren Besuch bei uns im Raurica!
Thank you for your visit at Raurica!

Bekim Ameti & Team