

a r o s a  
 v e t t e r   
h o t e l

## Grapperia

Restposten / on sale

Diverse Grappa Restposten zu CHF 8.  
Bitte fragen Sie unsere  
Servicemitarbeiterinnen.

Herzlichen Dank für Ihren Besuch  
Ihr Vetter-Team

*Thank you for visiting us!  
your Vetter team*



## Dessertkarte

*Für unserer Gäste ist nur das Beste gut genug.*

Darum stellen wir alle Glacen selber her.  
Wir verwenden dazu Schweizer Milch,  
Zucker und Fruchtmark, Haselnusspaste  
aus dem Piemont, Vanillemark aus Thaiti,  
Saft aus sardinischen Bergmandarinen oder  
feine Cacao Zutaten. Konservierungsstoffe  
finden bei uns keinen Platz. Je nach  
Jahreszeit ergänzen wir unser Glace  
Angebot. Unsere Küchenchefin Rahel wäre  
beleidigt, wenn Sie als gelernte Konditorin  
nicht auch alle anderen Desserts hier im  
Haus selber herstellen könnte.

## Kaffeekultur im Vetterstübli

Eine hochstehende Kaffeekultur zu einem  
fairen Preis ist uns sehr wichtig. Mit  
unserer neuen Kaffeemaschine der Firma  
Frank verarbeiten wir fein gerösteten  
Sirocco Kaffee (100% Arabica). Versuchen  
Sie Kaffeegenuss pur aus unserer  
Auswahl:

|   |      |
|---|------|
| Ristretto   | 2.10 |
| Espresso  | 2.10 |
| Doppelter Espresso/double espresso                  | 3.50 |
| Kaffee crème/coffee                                 | 4.10 |
| Cappuccino  | 4.40 |
| Schale, Milchkaffee/coffee with milk                | 4.40 |
| Kaffee melangé/ coffee topped with<br>whipped cream | 5.40 |
| Latte Macchiato                                     | 6.00 |

## *Hausgemachte Glacesorten*

|                 |      |
|-----------------|------|
| <b>1 Kugel</b>  | 4.00 |
| <b>2 Kugeln</b> | 6.00 |
| <b>3 Kugeln</b> | 8.00 |
| <b>Frappé</b>   | 7.00 |
| Glace und Milch |      |

## *Glace - und Sorbetaromen*

All unsere Glaces werden hausgemacht. Vanille, Mocca und Schoggi sind immer erhältlich. Für weitere Aromen fragen Sie unsere Servicemitarbeiterinnen.

(Sorbetes=laktosefrei)

|   |      |
|---|------|
| <u>Zuschlag für:</u><br>Rahm, Schoggisauce, Caramelsauce,<br>Prosecco | 1.50 |
|---|------|

|   |      |
|---|------|
| Baileys, Röteli, Malibu, Campari,<br>Kirsch, Vodka, Vieille Prune | 3.00 |
|---|------|

## *Desserts..*

### *mit hausgemachten Glacesorten*

|  | klein | gross |
|--|-------|-------|
| <b>Baileys</b>                                 |       | 9.00  |
| Vanilleglace, Baileys                          |       |       |
| <b>Dänemark</b>                                | 8.00  | 11.00 |
| Vanilleglace, Schoggisauce, Rahm               |       |       |
| <b>Bananensplit</b>                            |       | 11.00 |
| Bananen, Vanilleglace, Schoggisauce, Rahm      |       |       |
| <b>Eiscafe</b>                                 |       | 10.00 |
| Moccaglace, Espresso, Rahm                     |       |       |
| <b>Heissi Liabi</b>                            | 8.00  | 11.00 |
| Vanilleglace, heisse Kirschen, Rahm            |       |       |
| <b>Röteli</b>                                  |       | 10.00 |
| Vanilleglace, Röteli, eingelegte Sauerkirschen |       |       |
| <b>Degustationsteller</b>                      |       | 14.00 |
| diverse Glacearomen mit Rahm                   |       |       |

## *Begleiter zum Dessert*

Dessert wine- per glass

|                              |      |
|------------------------------|------|
| <b>1 Glas Moscato d'Asti</b> | 7.00 |
|------------------------------|------|

## *Dessertweine*

Dessert wine- per bottle

|                          |        |
|--------------------------|--------|
| <b>Kracher Spätlese</b>  | 48.00  |
| 37 cl                    |        |
| <b>La Tour Blanche</b>   | 67.80  |
| Sauternes, 37 cl         |        |
| <b>La Tour Blanche</b>   | 113.80 |
| Sauternes, 75 cl         |        |
| <b>Chateau Veyres</b>    | 52.70  |
| Sauternes, 37 cl         |        |
| <b>Schloss Saarstein</b> | 250.00 |
| Eiswein, 37 cl           |        |

# Grapperia

| Nr.                       |                                       |     | CHF   |
|---------------------------|---------------------------------------|-----|-------|
| 1446                      | Antinori, Grappa Ornellaia            | 42% | 16.00 |
| 1431                      | Joos, Trimmiser Marc                  | 41% | 8.00  |
| 1451                      | Gaja, Grappa Magari                   | 45% | 16.00 |
| 1445                      | Gaja, Grappa Darmagi                  | 45% | 16.00 |
| 1449                      | Marcati, Il Bacio della Musa, Riserva | 40% | 10.00 |
| 1447                      | Marolo, Grappa di Moscato             | 42% | 14.00 |
| 1475                      | Nardini Aquavite                      | 50% | 10.00 |
| 1476                      | Nardini Riserva                       | 50% | 10.00 |
| 1386                      | Paesanella, Grappa Ruta               | 38% | 7.00  |
| 1385                      | Paesanella, Grappa bianca             | 38% | 7.00  |
| 1467                      | Paesanella, Grappa Amarone            | 41% | 10.00 |
| 1435                      | Sibona, Grappa di Barbera             | 42% | 8.00  |
| 1436                      | Sibona, Grappa di Moscato             | 42% | 8.00  |
| 1437                      | Sibona, Grappa di Dolcetto            | 42% | 8.00  |
| 1434                      | Sibona, Grappa di Barolo              | 42% | 10.00 |
| 1438                      | Sibona, Grappa Barrique Riserva       | 44% | 12.00 |
| 1450                      | Brunetti, Grappa Riserva              | 43% | 12.00 |
| <b>Grappa Jacobo Poli</b> |                                       |     |       |
| 1384                      | Brandy di Poli                        | 40% | 10.00 |
| 1459                      | Grappa Sarpa bianco                   | 40% | 14.00 |
| 1456                      | Grappa Sarpa Riserva Barrique         | 40% | 14.00 |
| 1454                      | Amorosa Vespaiolo                     | 40% | 16.00 |
| 1455                      | Amorosa di Settembre                  | 40% | 16.00 |
| 1453                      | Poli Moscato, Grape Brandy            | 40% | 16.00 |
| <b>Grappa Berta</b>       |                                       |     |       |
| 1460                      | Bimba                                 | 40% | 12.00 |
| 1464                      | Monprà                                | 40% | 12.00 |
| 1465                      | Valdavi                               | 40% | 12.00 |
| 1466                      | Nibbio                                | 40% | 12.00 |
| 1470                      | Villa Prato                           | 40% | 12.00 |
| 1461                      | "La Musa" Grappa di Amarone           | 40% | 14.00 |
| 1462                      | "Sori' d'Olga" Grappa di Nebiolo      | 40% | 14.00 |
| 1433                      | Elisi                                 | 43% | 16.00 |
| 1468                      | DiLidia Riserva, Moscato, Barbera     | 43% | 16.00 |
| 1463                      | "Tre Soli Tre" Grappa di Nebbiolo     | 45% | 16.00 |

Unsere Preise verstehen sich für jeweils 4cl.

## weitere hausgemachte Desserts

|                                   |       |
|-----------------------------------|-------|
| <b>Affogato</b>                   | 5.50  |
| Espresso mit Vanilleglace         |       |
| <b>Caramelköppli</b>              | 8.50  |
| serviert mit Rahm                 |       |
| <b>Schoggimousse</b>              | 9.50  |
| serviert mit Rahm                 |       |
| <b>Meringues</b>                  |       |
| mit Rahm                          | 7.00  |
| mit Rahm und Glace                | 8.50  |
| mit Rahm und Kirsch               | 8.50  |
| mit Rahm, Glace und Kirsch        | 10.00 |
| <b>Apfelstrudel</b>               |       |
| mit Vanillesauce                  | 10.50 |
| mit Rahm und Glace                | 11.50 |
| mit Rahm und Vanillesauce         | 11.50 |
| mit Rahm, Glace und Vanillesauce  | 12.50 |
| (ca. 10 min Zubereitungszeit)     |       |
| <b>Heisses Schoggichüechli</b>    | 12.50 |
| mit Vanilleglace und Schoggisauce |       |
| (ca. 15 min Zubereitungszeit)     |       |

## Doch lieber etwas Würziges?

|   |       |
|---|-------|
| <b>Käse Teller</b>                      | 10.00 |
| 3 Sorten (30 gr) Maraner Alpkäse        |       |
| serviert mit Mango-Chutney & Birnenbrot |       |
| <b>Käse Plättli</b>                     | 18.00 |
| 3 Sorten (60 gr) Maraner Alpkäse        |       |
| serviert mit Mango-Chutney & Birnenbrot |       |

## Schon mal probiert?

|                                      |      |
|--------------------------------------|------|
| <b>Chef's Lieblings-Sommer-Kombi</b> |      |
| Espresso Coretto Sambuca             | 7.00 |
| Kaffee mit süssem Anisgeschmack      |      |

## Homemade ice cream

|                 |      |
|-----------------|------|
| <b>1 scoop</b>  | 4.00 |
| <b>2 scoops</b> | 6.00 |
| <b>3 scoops</b> | 8.00 |

|                    |      |
|--------------------|------|
| <b>Milk shake</b>  | 7.00 |
| ice cream and milk |      |

## Ice cream & sorbet flavours

Our ice creams and sorbets are all homemade. Vanilla, mocca and chocolate are always available. For other flavours ask our waitresses.

(Sorbets=lactose free)

### You add what you like...

Whipped cream, chocolate sauce,  
caramel sauce, Prosecco extra 1.50

Baileys, Röteli, Malibu, Campari,  
Kirsch, Vodka, Vieille Prune extra 3.00

## Desserts...

with homemade ice cream

small big

|                            |      |
|----------------------------|------|
| <b>Baileys dessert</b>     | 9.00 |
| Vanilla ice cream, Baileys |      |

|   |      |       |
|---|------|-------|
| <b>Denmark</b>                                    | 8.00 | 11.00 |
| Vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream |      |       |

|   |       |
|---|-------|
| <b>Banana split</b>                                 | 11.00 |
| Banana, vanilla ice, chocolate sauce, whipped cream |       |

|   |       |
|---|-------|
| <b>Ice coffee</b>                                     | 10.00 |
| Mocca ice cream, fresh espresso coffee, whipped cream |       |

|   |      |       |
|---|------|-------|
| <b>Heissi Liabi</b>                               | 8.00 | 11.00 |
| Vanilla ice cream, warmed cherries, whipped cream |      |       |

|   |       |
|---|-------|
| <b>Röteli dessert</b>                                   | 10.00 |
| Vanilla ice, Röteli (cherry liquor), "drunken" cherries |       |

|                              |       |
|------------------------------|-------|
| <b>Big ice cream tasting</b> | 14.00 |
| big ice cream sampler plate  |       |

## Homemade desserts

|   |      |
|---|------|
| <b>Affogato</b>                                   | 5.50 |
| one scoop of vanilla ice cream in espresso coffee |      |

|                                |      |
|--------------------------------|------|
| <b>Caramel (cream) pudding</b> | 8.50 |
| served with whipped cream      |      |

|                           |      |
|---------------------------|------|
| <b>Chocolate mousse</b>   | 9.50 |
| served with whipped cream |      |

|                                      |       |
|--------------------------------------|-------|
| <b>Meringues</b>                     |       |
| with whipped cream...                | 7.00  |
| ... & ice cream                      | 8.50  |
| ... & Kirsch (Swiss cherry schnapps) | 8.50  |
| ... & ice cream & Kirsch             | 10.00 |

|   |       |
|---|-------|
| <b>Apple strudel</b>                                  |       |
| with vanilla sauce                                    | 10.50 |
| with whipped cream & vanilla ice cream                | 11.50 |
| with whipped cream & vanilla sauce                    | 11.50 |
| with whipped cream, vanilla sauce & vanilla ice cream | 12.50 |
| (ca. 10 min waiting time for all strudel)             |       |

|  |       |
|--|-------|
| <b>Molten chocolate cake</b>             | 12.50 |
| with vanilla ice cream & chocolate sauce |       |
| (ca. 15 min waiting time)                |       |

## Do you prefer cheese?

|  |       |
|--|-------|
| <b>Small cheese plate</b>                    | 10.00 |
| 3 kinds of cheese from the Alp Maran (30 gr) |       |
| served with mango-chutney & Swiss pear bread |       |

|  |       |
|--|-------|
| <b>Cheese plate</b>                          | 18.00 |
| 3 kinds of cheese from the Alp Maran (60 gr) |       |
| served with mango-chutney & Swiss pear bread |       |

## Have you ever tried this before?

|   |      |
|---|------|
| <b>Espresso Coretto Sambuca</b>               | 7.00 |
| coffee with an italian anise liqueur (sweet)  |      |
| Only for our chef and really coffee lovers... |      |







