

## *Hausgemachte Suppen*

### **Tagessuppe**

gross CHF 9  
klein CHF 7

### **Rinds-Bouillon nature**



gross CHF 8  
klein CHF 6

### **Rinds-Bouillon**

mit hausgemachten Flädli

gross CHF 9  
klein CHF 7

### **Bündner Gerstensuppe**



gross CHF 10  
klein CHF 8

### **Rassige Zitronengrassuppe**

serviert mit gebratenen Crevetten




CHF 14


### **Rassige Zitronengrassuppe ohne Crevetten**





CHF 10


## Unsere Salatschüsseln

**Grüner Salat** CHF 10  
serviert mit gerösteten Nüssen und Croutons  


**Gemischter Salat** CHF 12  
serviert mit gerösteten Nüssen und Croutons  


**Nüsslisalat nature** CHF 13  
serviert mit gerösteten Nüssen und Croutons  


**Nüsslisalat „Mimosa“** CHF 18  
serviert mit gebratenen Speckstreifen,  
gehacktem Ei und Croutons  


**Salatschüssel „Moorhuhn“** CHF 18  
grüner Salat serviert mit gebratenem Pouletspiessli,  
Speckstreifen und Parmesan  


*Das passt immer ...*

**Knoblauchbrot**  
CHF 4  


## Salatsaucen...

All unsere Salate werden mit hausgemachter französischer Salatsauce serviert.  
Die italienische Salatsauce dürft Ihr selber am Tisch zubereiten.

## Vorspeisen

**Speck Capuns** (2 Stück) CHF 12  
Mangoldwickel in Gemüsefond gekocht,  
mit Alp Käse überbacken

**Gebratener Alp Käse „Grossmutter Art“** CHF 15  
serviert mit einem Salatbouquet an Himbeer-Vinaigrette  
& Preiselbeeren



**Fagottini** CHF 19  
Teigwarensäckli gefüllt mit Ricotta,  
geschwenkt in Trüffelbutter



**Vitello tonnato** CHF 20  
dünn aufgeschnittenes Kalbsfleisch  
serviert an Thunfischsauce



**Rindstatar à la Vetter** CHF 20  
**mit rohem Wachtel Ei in der eigenen Schale**  
rohes Rinderfilet gehackt,  
gewürzt mit Olivenöl, Salz und Pfeffer;  
dazu servieren getoastetes Ruchbrot



mit glutenfreiem Brot



**Rinds Carpaccio** CHF 22  
rohes, handgeschnittenes Rinderfilet  
serviert an feinem Olivenöl,  
mit Parmesan und Limettenschnitz



## klein aber oho...

**Crevetten Diavolo**  
gebraten in  
Knoblauch und Chili  
CHF 13



**Pazifischer Wildlachs**  
feinster geräucherter  
Sockeye Salmon,  
leinengefangen,  
serviert mit Kapern,  
Meerrettichschaum,  
Zwiebeln und  
getoastetem Ruchbrot  
CHF 24

ohne Meerrettichschaum



mit glutenfreiem Brot



*Hauptgänge mit viel Auswahl...  
Hier dürft Ihr Hauptgang und Beilagen  
ganz nach Eurem Geschmack kombinieren.*

**Schweinschnitzel nature**



gross CHF 20  
klein CHF 15

**Schweinschnitzel paniert**



gross CHF 20  
klein CHF 15

**Schweinsrahmschnitzel**

gross CHF 20  
klein CHF 15

**Pouletflügeli im Chörbli**

serviert mit hausgemachter rassisger „Confettura di Peperoncini“  
oder mit Sweet-Chili Sauce

CHF 16



**Gemüseteller**

verschiedene Sorten Marktgemüse

CHF 20



**Vitello tonnato**

dünn aufgeschnittenes Kalbsfleisch serviert an Thunfischsauce

CHF 24



**Rinds Carpaccio**

rohes, handgeschnittenes Rinderfilet

serviert an feinem Olivenöl, mit Parmesanhebeln und Limettenschnitz

CHF 26



**Pazifischer Wildlachs**

130 gr feinsten geräucherter Sockeye Salmon, leinengefangen,  
serviert mit Kapern, Meerrettichschaum,

Zwiebeln & getoastetem Ruchbrot

ohne Meerrettichschaum

mit glutenfreiem Brot

CHF 28

**Kalbsgeschnetzeltes „Vetter Art“**

serviert in feuriger Rahmsauce

gross CHF 31  
klein CHF 26

## Unser Neuling!

**Tagliata aus dem Flat Iron Steak** (second cut) CHF 30

Flat Iron ist ein flaches Stück aus dem oberen Teil der Rinderschulter. Dieses Beef Steak ist ein besonders saftiges Fleisch und wird saignant (blutig bis rosa) tranchiert serviert, abgeschmeckt mit Fleur de Sel und Olivenöl.



**Rinds Entrecôte** CHF 35

serviert mit hausgemachter „Café de Paris Butter“



**Rinds Entrecôte mit Kräuterkruste** CHF 35

serviert an Bratensauce

**Hirsch Entrecôte mit Kräuterkruste** CHF 35

serviert an Bratensauce

**Cordon bleu** CHF 37

Kalbsschnitzel paniert, gefüllt mit Schinken und Maraner Alpkäse



**Filet Maison** CHF 48

Rinderfilet serviert mit hausgemachter „Café de Paris Butter“



## Beilagen zum Auswählen

**Preiselbeeren** CHF 1

**Gschwellti** CHF 4

**Hausgemachte Spätzli** CHF 5

**Tagesbeilage** (bitte fragen Sie unsere Mitarbeiterinnen) CHF 5

 **Kroketten** CHF 5

 **Spaghetti oder Nüdeli** CHF 5  
natur, mit Rahmsauce,  
hausgemachter Tomaten,- oder Hackfleischsauce

  **Pommes frites, Basmatireis,  
grüner oder gemischter Salat** CHF 5

  **nur Gemüse** CHF 8

**Gemüse und Beilage nach Wahl kombiniert** CHF 10

## Hauptgerichte rund um die Welt

### Reisnudelsuppe „Phò“ (Hauptgang)

Rinds-Bouillon nach vietnamesischer Art  
mit Reisnudeln, feinen Gemüsestreifen  
und frischem Koriander

Zum Nachwürzen servieren wir in separaten Schälchen  
Limettenschnitz, Thai-Basilikum, frischen Chili  
und Sriracha-Chili-Sauce

**serviert mit dünn geschnittenem Kalbsfleisch** CHF 16



**serviert mit Crevetten** CHF 16

in Knoblauch & Chili mariniert und gebraten



**serviert mit einem hart gekochten Ei** CHF 12



**Thai Curry „à la Vetter“ vegetarisch** gross CHF 24

Curry Gemüse und Basmatireis

klein CHF 19



**Thai Curry ... „à la Vetter“** gross CHF 29

Curry Gemüse und Basmatireis

klein CHF 24

**serviert mit Pouletspiessli**

oder

**serviert mit Crevetten**

in Knoblauch & Chili mariniert und gebraten



**Rindstatar à la Vetter** CHF 32

**mit rohem Wachtel Ei in der eigenen Schale**

rohes Rinderfilet gehackt,  
gewürzt mit Olivenöl, Salz und Pfeffer;  
dazu servieren wir ein rohes Wachtel Ei  
und getoastetes Ruchbrot



mit glutenfreiem Brot



## Pasta...

**Spaghetti oder Nüdeli**

**„Napoli“**

**hausgemachter**

**Tomatensauce**

gross CHF 22

klein CHF 17



**Spaghetti oder Nüdeli**

**„Bolognese“**

**hausgemachte**

**Hackfleischsauce**

gross CHF 22

klein CHF 17



**Fagottini**

Teigwarensäckli  
geschwenkt in Trüffelbutter,  
gefüllt mit Ricotta

gross CHF 24


klein CHF 19



## Lust auf Fisch?

### Hechtfilet im Bierteig mit Sauce Tartar

serviert mit Pommes frites oder Salat (grün oder gemischt)

ohne Sauce Tartar 

CHF 31

## Grischa Original

### Gebratener Alpkäse „Grossmutter Art“

serviert mit einem Salatbouquet an Himbeer-Vinaigrette mit Preiselbeeren

oder

serviert mit G'schwellte, Essiggürkli und Silberzwiebeln



gross CHF 20

klein CHF 15

CHF 23

### Gebratene Aroser Hirschwurst

serviert mit Pommes frites

CHF 23

### Pizokel „Gigi der Vegi“ ohne Salsiz



gross CHF 22

klein CHF 17

### Pizokel „Gigi“ mit Hirsch-Salsiz

Spätzliteig mit Spinat, Wirsing, Hirsch-Salsiz und einer Prise Geheimnis

gross CHF 24

klein CHF 19

### Speck Capuns

Mangoldwickel in Gemüsefond gekocht, überbacken mit Alpkäse

gross CHF 24

klein CHF 19

### Bündnerplättli

Bündnerfleisch, Tannenchres Speck, Rohschinken und milder Aroser Alpkäse

CHF 24



## Fondue mit Chääs...

### Käsefondue

CHF 26 pro Person

Feiner Maraner Käse, rassige Gewürze und Chili machen unser Fondue unvergesslich gut; dazu servieren wir Ruchbrot



### Käsefondue mit Steinpilzen

CHF 29 pro Person

Das leckere Käsefondue wird noch besser mit feinen Steinpilzen; dazu servieren wir Ruchbrot



*das g'hört  
eifach dazüä...*

### Essiggürkli

### Silberzwiebeln

### Ananasscheiben

### Birnenschnitze

### Pfirsichschnitze

CHF 3 pro Schälchen

### G'schwellti

CHF 4 pro Portion

## Fondue und Menüs ab 2 Personen

### Schanfigger Chääs-Traum

CHF 45 pro Person

Bündnerplättli

\*\*\*

### Käsefondue à discrétion

serviert mit Ruchbrot, G'schwellte, Essiggürkli, Silberzwiebeln, Birnen, Ananasscheiben und Kirschwasser

### Fondue für Unentschlossene

CHF 40 pro Person

Grüner Salat oder gemischter Salat  
oder  
Tagessuppe oder Flädli-suppe

\*\*\*

### Käsefondue à discrétion

serviert mit Ruchbrot, G'schwellte, Essiggürkli, Silberzwiebeln, Birnen, Ananasscheiben und Kirschwasser



*Für unsere Gäste  
mit Glutenintoleranz  
servieren wir gerne  
ein separates Caquelon  
und glutenfreies Brot.  
Wenden Sie sich  
bitte an unsere  
Servicemitarbeiterinnen.*



## Fondue mit Fleisch...

ab 2 Personen

**Fondue Chinoise „Vetterstübli“** CHF 58 pro Person

Als Vorspeise wählt Ihr zwischen:

Grünem oder gemischtem Salat

Tagessuppe oder Flädli-suppe

Nüsslisalat nature Aufpreis CHF 4 pro Person

Nüsslisalat „Mimosa“ Aufpreis CHF 6 pro Person

Wir servieren geschmackvolles, handgeschnittenes Rinds-, Kalbs-, Hirsch- und Schweinefleisch sowie Poulet. Dazu kommen auserlesene, hausgemachte Saucen mit einem Hauch Fernost, einer Spur Italien und es Bitzli Vetterstübli.

Die Beilagen dürfen gewählt werden.

Wir bitten Euch das Fondue Chinoise bis 21 Uhr oder gerne auch schon im Voraus zu bestellen.

Vielen Dank.

## Der Vetter-Klassiker für zwei...

**Cordon bleu für Verliebte** CHF 74 pro Paar

Als Vorspeise wählt Ihr zwischen:

Grünem oder gemischtem Salat

Tagessuppe oder Flädli-suppe

Speck Capuns Aufpreis CHF 4 pro Person

Crevetten Diavolo Aufpreis CHF 5 pro Person

Wildlachs Aufpreis CHF 6 pro Person

Nüsslisalat nature Aufpreis CHF 4 pro Person

Nüsslisalat „Mimosa“ Aufpreis CHF 6 pro Person

Zum Hauptgang servieren wir Euch ein grosses Kalbs Cordon bleu auf zwei Tellern mit Gemüse und Beilage nach Wahl.

*Für unsere Gäste mit Glutenintoleranz panieren wir das Cordon bleu gerne mit glutenfreiem Paniermehl. Wendet Euch bitte an unsere Servicemitarbeiterinnen.*



## Info am Rande...

Da wir alle Saucen frisch zubereiten und das Fleisch à la Minute geschnitten wird, benötigen wir etwas Zeit.

## Beilagen zur Auswahl...

Nüdeli oder Spaghetti natur,  
Napoli oder Bolognese,

Pommes frites  
Kroketten  
Tagesbeilage  
Basmatireis  
Gschwellti  
hausgemachte Spätzli  
oder  
nur Gemüse