

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
und 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 wichtig.
Mit unserer neuen Kaffeemaschine
der Firma Franke verarbeiten wir
fein gerösteten Sirocco Kaffee
(100% Arabica).
Versuchen Sie Kaffeegenuss pur
aus unserer Auswahl:

	CHF
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 whipped cream	5.40
Latte Macchiato	6.00

Hausgemachte Glacesorten

	CHF
1 Kugel	4.00
2 Kugeln	6.00
3 Kugeln	8.00
Frappé	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>	CHF
Rahm, Schoggisauce, Caramelsauce, Prosecco	1.50

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

Desserts...

mit hausgemachten Glacesorten

	klein	gross
	CHF	CHF
Baileys		9.00
Vanilleglace, Baileys		
Dänemark	8.00	11.00
Vanilleglace, Schoggisauce, Rahm		
Bananensplit		11.00
Bananen, Vanilleglace, Schoggisauce, Rahm		
à la minute gerührter Eiscafe		
Mocccaglace, Espresso, Rahm		
ohne Alkohol		10.00
mit Kirschwasser		13.00
Heissi Liabi	8.00	11.00
Vanilleglace, heisse Kirschen, Rahm		
Röteli		10.00
Vanilleglace, Röteli, eingelegte Sauerkirschen		
Degustationsteller		14.00
diverse Glacearomen mit Rahm		

Begleiter zum Dessert

Dessert wine- per glass

1 Glas Moscato d'Asti	CHF
	7.00

Dessertweine

Dessert wine- per bottle

	CHF
Kracher Spätlese	48.00
37 cl	
La Tour Blanche	67.80
Sauternes, 37 cl	
La Tour Blanche	113.80
Sauternes, 75 cl	
Schloss Saarstein	250.00
Eiswein, 37 cl	

Grapperia

Nr.			CHF
1431	Joos, Trimmiser Marc	41%	8.00
1446	Antinori, Grappa Ornellaia	42%	16.00
1450	Brunetti, Grappa Riserva	43%	12.00
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
1457	Villa de Varda, Grappa Gran Riserva,	40%	14.00
Grappa Jacobo Poli			
1384	Brandy di Poli	40%	10.00
1459	Grappa Sarpa bianco	40%	14.00
1456	Grappa Sarpa Riserva Barrique	40%	14.00
1454	Amorosa Vespaiole	40%	16.00
1455	Amarosa di Settembre	40%	16.00
1453	Poli Moscato, Grape Brandy	40%	16.00
Grappa Berta			
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 Nebbiolo	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.

winterlich...

	klein	gross
Zwetschgentraum	9.00	12.00
Vanille- und Zwetschgenglace mit Rahm und lauwarmen Gewürz-Zwetschgen		

weitere hausgemachte Desserts

	CHF
Affogato	5.50
Espresso mit Vanilleglace	
Schoggimousse	9.50
serviert mit Rahm	
Meringues	
mit Rahm	7.00
mit Rahm und Glace	8.50
mit Rahm und Kirsch	8.50
mit Rahm, Glace und Kirsch	10.00
Mandelparfait	11.50
mit warmen Gewürz-Zwetschgen	
Apfelstrudel	
mit Vanillesauce	10.50
mit Rahm und Glace	11.50
mit Rahm und Vanillesauce	11.50
mit Rahm, Glace und Vanillesauce (ca. 10 min Zubereitungszeit)	12.50
Heisses Schoggichüechli	12.50
mit Vanilleglace und Schoggisauce (ca. 15 min Zubereitungszeit)	

Doch lieber etwas Würziges?

	CHF
Käse Teller	10.00
3 Sorten (30 gr) Maraner Alpkäse serviert mit Mango-Chutney & Birnenbrot	
Käse Plättli	18.00
3 Sorten (60 gr) Maraner Alpkäse serviert mit Mango-Chutney & Birnenbrot	

Schon mal probiert?

Chef's Lieblings-Winter-Kombi	
Espresso Coretto Sambuca	7.00
Kaffee mit süssem Anisgeschmack	

Homemade ice cream

	CHF
1 scoop	4.00
2 scoops	6.00
3 scoops	8.00

Milk shake	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	CHF 1.50
---	-------	----------

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

Desserts ...

with homemade ice cream	small	big
-------------------------	-------	-----

Baileys dessert	9.00
Vanilla ice cream, Baileys	

Denmark	8.00	11.00
Vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream		

Banana split	11.00	
Banana, vanilla ice, chocolate sauce, whipped cream		

stirred iced coffee		
Mocca ice cream, fresh espresso coffee, whipped cream		
... without alcohol	10.00	
... with cherry schnapps	13.00	

Heissi Liabi	8.00	11.00
Vanilla ice cream, warmed cherries, whipped cream		

Röteli dessert	10.00	
Vanilla ice, Röteli (cherry liquor), "drunken" cherries		

Big ice cream tasting	14.00	
big ice cream sampler plate		

Winter is calling

	small	big
		CHF
Coupe "Indian Summer"	9.00	12.00
vanilla and plum ice cream, with warmed, red wine poached plums and whipped cream		

Homemade desserts

	CHF
Affogato	5.50
one scoop of vanilla ice cream in espresso coffee	

Chocolate mousse	9.50
served with whipped cream	

Meringues	
with whipped cream...	7.00
... & ice cream	8.50
... & Kirsch (Swiss cherry schnapps)	8.50
... & ice cream & Kirsch	10.00

Almond parfait	11.50
served with red wine poached plums	

Apple strudel	
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 and vanilla ice cream	12.50
(ca. 10 min waiting time)	

Molten chocolate cake	12.50
with vanilla ice cream & chocolate sauce	
(ca. 15 min waiting time)	

Do you prefer cheese?

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

Cheese plate	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?

	CHF
Espresso Coretto Sambuca	7.00
coffee with an italian anise liqueur (sweet) Only for our chef and really coffee lovers...	

