

Grapperia

Restposten / on sale

Diverse Grappa Restposten zu CHF 8.

Bitte fragen Sie unsere
Servicemitarbeiterinnen.

Herzlichen Dank für Euren Besuch
und auf Wiederschauen!

Euer 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 Fruchtmarm, Haselnusspaste
aus dem Piemont, Vanillemark aus Tahiti
und feine Cacao Zutaten.

Konservierungsstoffe finden bei uns
keinen Platz. Je nach Jahreszeit
ergänzen wir unser Glace Angebot.

Alle anderen Desserts werden
ebenfalls hier im Haus hergestellt.

Kaffeekultur im Vetterstübli

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

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

Hausgemachte Glace Sorten

All unsere Glaces sind hausgemacht.

Vanille, Mocca und Schoggi sind immer erhältlich. Für weitere Aromen fragen Sie unsere Servicemitarbeiter/innen.

Sorbets (L,G)
Rahmglace (G)

	CHF
1 Kugel	4.00
2 Kugeln	6.00
3 Kugeln	8.00

Zusatz für:

Rahm, Schoggisauce, Caramelsauce, Prosecco	1.50
Baileys, Röteli, Malibu, Campari, Kirsch, Vodka, Vieille Prune	3.00

Frappé (G) – Glace nach Wahl
mit der gleichen Sorte ab 2 Personen

2 Personen	14.00
3 Personen	20.00

Desserts... mit hausgemachten Glace Sorten

	klein	gross
Coupe Baileys Vanilleglace, Baileys		9.00
Coupe Dänemark Vanilleglace, Schoggisauce, Rahm	8.00	11.00
Bananensplit Banane, Vanilleglace, Schoggisauce, Rahm		11.00
Indian Summer Vanille,- und Zwetschgenglace, lauwarme Gewürz-Zwetschgen, Rahm	9.00	12.00
À la minute gerührter Eiskaffee Mocca Glace, Espresso, Rahm mit Kirsch		11.00
ohne Kirsch		9.00
Heissi Liabi Vanilleglace, heisse Kirschen, Rahm	8.00	11.00
Coupe Röteli Vanilleglace, Röteli, eingelegte Sauerkirschen		10.00
Degustationsteller diverse Glace Aromen, Rahm		14.00

Homemade ice cream

Our ice creams and sorbets are all homemade.

Vanilla, coffee and chocolate are always available. For other flavors ask our waitresses.

(Sorbets=lactose free)
(iced glace=gluten free)

	CHF
1 scoop	4.00
2 scoops	6.00
3 scoops	8.00

You add what you like...

whipped cream, chocolate sauce, caramel sauce, Prosecco	1.50
Baileys, Röteli, Malibu, Campari, Kirsch, Vodka, Vieille Prune	3.00

Milk shake (G)

with the same flavor for 2 or more

2 people	14.00
3 people	20.00

Desserts... with homemade ice cream

	small	big
Baileys dessert Vanilla ice cream, Baileys		9.00
Denmark Vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream	8.00	11.00
Banana split Banana, vanilla ice, chocolate sauce, whipped cream		11.00
Indian Summer vanilla & plum ice cream, warmed poached plums, whipped cream	9.00	12.00
Stirred iced coffee coffee ice cream, fresh espresso coffee, whipped cream ... with cherry schnapps		11.00
... without schnapps		9.00
Heissi Liabi Vanilla ice cream, warmed cherries, whipped cream	8.00	11.00
Röteli dessert Vanilla ice, Röteli (cherry liquor), "drunken" cherries		10.00
Big ice cream tasting big ice cream sampler plate		14.00

Homemade desserts

CHF

Affogato (G) one scoop of vanilla ice cream in espresso coffee	5.50
Caramel (cream) pudding served with whipped cream	8.50
Chocolate mousse (G) served with whipped cream	9.50
Meringues (G) with whipped cream...	7.00
... & ice cream	8.50
... & Kirsch (Swiss cherry schnapps)	8.50
... & ice cream & Kirsch	10.00
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 & vanilla ice cream (ca. 10 min waiting time)	12.50
Plums dumpling (warm) 1 homemade dumpling filled with plum with warmed poached plums (ca. 15 min waiting time)	10.00
Molten chocolate cake with vanilla ice cream & whipped cream (ca. 15 min waiting time)	12.50

Do you prefer cheese?

Small cheese plate 3 kinds of cheese from the Alp Maran with mango-chutney & Swiss pear bread	10.00
Cheese plate 3 kinds of cheese from the Alp Maran with mango-chutney & Swiss pear bread	18.00

Have you ever tried this before?

Espresso Coretto Sambuca (L,G) coffee with an Italian anise liqueur (sweet)	7.00
---	------

weitere hausgemachte Desserts

CHF

Affogato (G) Espresso mit Vanilleglace	5.50
Caramelköppli serviert mit Rahm	8.50
Schoggimousse (G) serviert mit Rahm	9.50
Meringues (G) mit Rahm	7.00
mit Rahm und Glace	8.50
mit Rahm und Kirsch	8.50
mit Rahm, Glace und Kirsch	10.00
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
Lauwarmer Zwetschgen-Knödel 1 hausgemachter Zwetschgen-Knödel serviert an lauwarmen Gewürz-Zwetschgen (ca. 15 min Zubereitungszeit)	10.00
Heisses Schoggichüechli mit Vanilleglace und Rahm (ca. 15 min Zubereitungszeit)	12.50

Doch lieber etwas Würziges?

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

Schon mal probiert?

Chef's Lieblings-Sommer-Kombi Espresso Coretto Sambuca (L,G) Kaffee mit süßem Anisgeschmack	7.00
--	------

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, <i>Riserva</i>	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, <i>Grappa Gran Riserva</i>	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 Vespaiolo	40%	16.00
1455	Amorosa 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 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

Begleiter zum Dessert Dessert wine- per glass

1 Glas Moscato d'Asti

CHF

7.00

Dessertweine Dessert wine- per bottle

Kracher Spätlese 37 cl

CHF

48.00

La Tour Blanche Sauternes, 37 cl

67.80

La Tour Blanche Sauternes, 75 cl

113.80

Schloss Saarstein Eiswein, 37 cl

250.00