

## Grapperia

Restposten / on sale

### Diverse Grappa Restposten zu CHF 8.

Bitte fragen Sie unsere  
Servicemitarbeiterinnen.

Herzlichen Dank für Euren Besuch  
und auf Wiedersehen!

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).

Ristretto	CHF 2.10
Espresso	
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

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

### Zuslag 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

	CHF	
	klein	gross
<b>Coupe Baileys</b> Vanilleglace, Baileys	9.00	
<b>Coupe Dänemark</b> Vanilleglace, Schoggisauce, Rahm	8.00	11.00
<b>Bananensplit</b> Banane, Vanilleglace, Schoggisauce, Rahm	11.00	
<b>Indian Summer</b> Vanille- und Zwetschgenglace, lauwarme Gewürz-Zwetschgen, Rahm	9.00	12.00
<b>À la minute gerührter Eiskaffee</b> Mocca Glace, Espresso, Rahm mit Kirsch	11.00	
ohne Kirsch	9.00	
<b>Heissi Liabi</b> Vanilleglace, heisse Kirschen, Rahm	8.00	11.00
<b>Coupe Röteli</b> Vanilleglace, Röteli, eingelegte Sauerkirschen	10.00	
<b>Hausgemachtes Mandelparfait</b> mit heissen Kirschen und Rahm	12.50	
<b>Degustationsteller</b> unsere 6 aktuellen Glacesorten serviert mit Rahm, garniert	14.00	

## Homemade ice cream

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

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

	CHF
<b>1 scoop</b>	4.00
<b>2 scoops</b>	6.00
<b>3 scoops</b>	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

	CHF	
	small	big
<b>Baileys dessert</b> Vanilla ice cream, Baileys	9.00	
<b>Denmark</b> Vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream	8.00	11.00
<b>Banana split</b> Banana, vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream	11.00	
<b>Indian Summer</b> vanilla & plum ice cream, warmed poached plums, whipped cream	9.00	12.00
<b>Stirred iced coffee</b> coffee ice cream, fresh espresso coffee, whipped cream ... with cherry schnapps	11.00	
without cherry schnapps	9.00	
<b>Heissi Liabi</b> Vanilla ice cream, warmed cherries, whipped cream	8.00	11.00
<b>Röteli dessert</b> Vanilla ice cream, Röteli (cherry liquor), "drunken" cherries	10.00	
<b>Allmond Parfait</b> With hot Cherries and whipped cream	12.50	
<b>Big ice cream tasting</b> big ice cream sampler plate (6 flavors), whipped cream,	14.00	

## Homemade desserts

CHF

### Affogato (G) 5.50

vanilla ice cream in espresso coffee

### Caramel (cream) pudding 8.50

served with whipped cream

### Chocolate mousse (G) 9.50

served with whipped cream

### 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 12.50

& vanilla ice cream

(ca. 15 min waiting time)

### Molten chocolate cake 14.00

with vanilla ice cream & whipped cream

(ca. 15 min waiting time)

## Do you prefer cheese?

### Small cheese plate 10.00

3 kinds of cheese from the Alp Maran

with mango-chutney & Swiss pear bread

### Cheese plate 18.00

3 kinds of cheese from the Alp Maran

with mango-chutney & Swiss pear bread

## Have you ever tried this before?

### Espresso Coretto Sambuca (L,G) 7.00

coffee with an Italian anise liqueur (sweet)

## this is winter!

### Chestnut puree

served with whipped cream 8.50

with whipped cream & ice cream 11.50

with whipped cream & meringue 11.50

with whipped cream, meringue & ice cream 13.00

with whipped cream, meringue, 14.50

Kirsch & ice cream

## weitere hausgemachte Desserts

CHF

### Affogato (G) 5.50

Espresso mit Vanilleglace

### Caramelköpflì 8.50

serviert mit Rahm

### Schoggimousse (G) 9.50

serviert mit Rahm

### Meringues (G) 7.00

mit Rahm 7.00

mit Rahm und Glace 8.50

mit Rahm und Kirsch 8.50

mit Rahm, Glace und Kirsch 10.00

### Apfelstrudel 10.50

mit Vanillesauce 10.50

mit Rahm und Glace 11.50

mit Rahm und Vanillesauce 11.50

mit Rahm, Glace und Vanillesauce 12.50

(ca. 150 min Zubereitungszeit)

### Heisses Schoggichüechli 14.00

mit Vanilleglace und Rahm

(ca. 15 min Zubereitungszeit)

## Doch lieber etwas Würziges?

### 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?

### Chefs Lieblings-Winter-Kombi 7.00

Espresso Coretto Sambuca (L,G)

Kaffee mit süßem Anisgeschmack

## herrlich winterlich...

### Vermicelles 8.50

mit Rahm 8.50

mit Glace & Rahm 11.50

mit Meringue & Rahm 11.50

mit Glace, Meringue & Rahm 13.00

mit Glace, Meringue, Kirsch & Rahm 14.50

# 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
<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	Amarosa 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

## *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

Unsere Preise verstehen sich für jeweils 4cl.