

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 Tahiti und feine Cacao Zutaten. Konservierungsstoffe finden bei uns keinen Platz. Je nach Jahreszeit ergänzen wir unser Glace Angebot. Vanille, Mocca und Schoggi sind immer erhältlich. Für weitere Aromen fragen Sie unsere Servicemitarbeiter/innen. Alle anderen Desserts werden ebenfalls hier im Haus hergestellt. Wir wünschen viel Spass beim Geniessen.

Hausgemachte Glace Sorten

All unsere Glaces sind hausgemacht.

Sorbets (L,G)
Rahmglace (G)

CHF

1 Kugel 4.00
2 Kugeln 6.00
3 Kugeln 8.00

Zuschlag 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 CHF
gross

Indian Summer 9.00 12.00
Vanille,- und Zwetschgenglace,
lauwarme Gewürz-Zwetschgen, Rahm

Coupe Baileys 9.00
Vanilleglace, Baileys

Coupe Röteli 10.00
Vanilleglace, Röteli, eingelegte Sauerkirschen

Coupe Dänemark 8.00 11.00
Vanilleglace, Schoggisauce, Rahm

Bananensplit 11.00
Banane, Vanilleglace, Schoggisauce, Rahm

Heissi Liabi 8.00 11.00
Vanilleglace, heisse Kirschen, Rahm

Degustationsteller 14.00
diverse Glace Aromen, Rahm

weitere hausgemachte Desserts

Affogato (G) CHF 5.50
Espresso mit Vanilleglace

Schoggimousse (G) 9.50
serviert mit Rahm

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 12.50
(ca. 15 min Zubereitungszeit)

Heisses Schoggichüechli 14.00
mit Vanilleglace und Rahm
(ca. 15 min Zubereitungszeit)

Vermicelles (enthält Kirschwasser)
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

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?

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

Grapperia

Nr.			CHF
1431	Joos, Trimmiser Marc	41%	8.00
1446	Antinori, Grappa Ornellaia	42%	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
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 Vespaiolo	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 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%	25.00

Unsere Preise verstehen sich für jeweils 4cl.

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 3.60
Kaffee crème	CHF 4.30
Cappuccino	CHF 4.80
Schale, Milchkaffee	CHF 4.80
Kaffee mélange	CHF 5.60
Latte Macchiato	CHF 6.00

Begleiter zum Dessert

1 Glas Moscato d'Asti	CHF 7.00
------------------------------	----------

Dessertweine

Kracher Spätlese	CHF 48.00
37 cl	

La Tour Blanche, Sauternes	
37 cl	67.80
75cl	113.80

Château Guiraud, Sauternes	
37 cl	60.00
75cl	120.00

Cyprès de Climes, Sauternes	
75 cl	110.00

Schloss Saarstein	250.00
Eiswein, 37 cl	

*Herzlichen Dank für Euren Besuch
und auf Wiedersehen!
Euer Vetter Team*