



**MELACHERE**

Bar und Beiz  
Schmiedgasse 10  
6370 Stans  
Telefon 041 610 13 80

# Mittagstisch

Freitag, 18. Oktober 2019

Bei allen Menus inbegriffen: Salatbuffet, Suppe oder Saft

Frisch zubereitete Pasta geliefert von



Menu 1	Ricotta-Marroni-Ravioli im Feigenteig	20
Menu 2	Wienerschnitzel (Kalb) mit gebackenen Kartoffeln, Gemüseduo	24
Menu 3	Médallions vom Schweinsfilet mit Eierschwämmli, Spätzli und Gemüseduo	24
Menu 4	Kalbssteak mit Café de Paris, Gemüseduo und Pommes-frites	32

## sonst noch....

Salat als Hauptgang so viel du magst	17
Suppe und Brot so viel du magst	12
Pommes frites dazu	6
Pommes frites Portion Mayonnaise oder Ketchup	12

Fleischherkunft: Schweiz, Neuseeland

<b>Kaffee plus (kleines Vermicelle)</b>	<b>Fr. 9.00</b>
„Melacherli“ (Banane, Caramel, Caramelglacé, Meringues, Rahm)	Fr. 7.00
Espresso Gelato	Fr. 6.00
1 Kugel Glacé Vanille, Caramel, Zitrone oder Schoko	Fr. 3.50 / m.R. Fr. 4.50

## Weinempfehlungen

<b>Rueda DO Verdejo Tresolmos, Bodega Garciarevalo</b>	<b>E</b>	<b>2017</b>	<b>6.50 / 43.50</b>
<small>Kompexe, fruchtige Nase mit Noten von Zitrus und tropischen Früchten wie Grapefruit</small>			
<b>Vilette Lavaux AOC, J.&amp;M. Dizerens, Lutry</b>	<b>CH</b>	<b>2017</b>	<b>7.00 / 47.00</b>
<small>Chasselas, Pinot. Gris, Chardonnay / fruchtige Noten von exotischen Früchten</small>			
<b>Grüner Veltliner Käferberg, Kamptal DAC Reserve</b>	<b>A</b>	<b>2015</b>	<b>7.50 / 50.50</b>
<small>Grüner Veltliner / am Gaumen feine Frucht und gutes Spiel, feingliedrig und spielerisch</small>			
<b>Cornalin, Domaines Rouvinez, Wallis</b>	<b>CH</b>	<b>2017</b>	<b>7.50 / 50.50</b>
<small>100% Cornalin / im Bouquet intensive Fruchtigkeit mit Aromen verschiedener Beeren</small>			
<b>Sangiovese di Romagna, DOC Riserva</b>	<b>I</b>	<b>2015</b>	<b>6.50 / 43.50</b>
<small>100% Sangiovese / Noten von Zimt, Pfeffer, Zedernholz und angenehmen Röstaromen</small>			
<b>Rioja DOCA Reserva, Bodegas LAN</b>	<b>E</b>	<b>2011</b>	<b>7.50 / 50.50</b>
<small>80% Tempranillo, 10% Gamacha, 10% Mazuelo / gute Balance zwischen Holz und Frucht</small>			
<b>Liano Rubicone IGT, Umberto Cesari San Pietro</b>	<b>I</b>	<b>2015</b>	<b>8.50 / 57.50</b>
<small>70% Sangiovese, 30% Cabernet Sauvignon / fruchtbetont, an schwarze Kirsche erinnernd, Eichenholznote</small>			