



**MELACHERE**

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

# Mittagstisch, Freitag, 23. März 2018

Bei allen Menus inbegriffen: Salatbuffet oder Suppe oder Saft

**Frisch zubereitete Pasta geliefert von**



Menu 1	« Chäs – Spätzli » auf Blattspinat oder Kräuter-Ravioli auf Rahm-Wirsing	20
Menu 2	„Coq-au-vin“ Schweizer Pouletbrust in Rotweinsauce dazu Spätzli und Gemüse	20
Menu 3	Gebratenes Zanderfilet (P) auf Lauch-Wirsing-Kartoffel-Allerlei	23

...es hed nu es paarmal....

Menu 4	Kalbfleischvogel mit Spätzli und Romanesco	23
--------	--------------------------------------------	----

....und sonst noch....

Kalbsteak mit Kräuterbutter dazu Pommes Frites und Gemüse	29
-----------------------------------------------------------	----

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

Pannacotta mit Himbeersauce	Fr. 7.00
Coup Dänemark (klein)	Fr. 8.00
„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

Rueda DO Verdejo Tresolmos, Bodega Garciarevalo	E	2016	6.50 / 43.50
-------------------------------------------------	---	------	--------------

Komplex, fruchtige Nase mit Noten von Zitrus und tropischen Früchten wie Grapefruit

Vilette Lavaux AOC, J.&M. Dizerens, Lutry	CH	2016	7.00 / 47.00
-------------------------------------------	----	------	--------------

Chasselas, Pinot. Gris, Chardonnay / fruchtige Noten von exotischen Früchten

Grüner Veltliner Käferberg, Kamptal DAC Reserve	A	2015	7.50 / 50.50
-------------------------------------------------	---	------	--------------

Grüner Veltliner / am Gaumen feine Frucht und gutes Spiel, feingliedrig und spielerisch

Sangiovese di Romagna, DOC Riserva	I	2011	6.50 / 43.50
------------------------------------	---	------	--------------

100% Sangiovese / Noten von Zimt, Pfeffer, Zedernholz und angenehmen Röstaromen

Merlot, AOC Valais	CH	2016	7.50 / 50.50
--------------------	----	------	--------------

Merlot/Waldbeeren und Schokolade, leicht würzige Note, schöne Fülle mit weichen Tanin

Rioja DOCA Reserva, Bodegas LAN	E	2012	7.50 / 50.50
---------------------------------	---	------	--------------

80% Tempranillo, 10% Gamacha, 10% Mazuelo / gute Balance zwischen Holz und Frucht

Primitivo di Manduria DOP-80 Vecchie Vigne / Moro	I	2014	8.50 / 57.50
---------------------------------------------------	---	------	--------------

100% Primitivo / Aromen nach dunklen Beeren mit intensiven Noten nach kompottartigen Früchten