



MELACHERE

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

Mittagstisch

Donnerstag, 18. Januar 2018

Bei allen Menus inbegriffen: Salatbuffet oder Suppe oder Saft

Frisch zubereitete Pasta geliefert von



Menu 1	Ravioloni all'arrabbiata	20
Menu 2	Lammfilet und Lamm-Entrecôte mit Rosmarinjus dazu Bratkartoffeln und Zucchini-Gemüse	24
Menu 3	Pot-au-feu mit Rindfleisch, Wurzelgemüse, Speck, Kartoffeln	22

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

Menu 4	Medaillons vom Schweinsfilet mit Dörrbirnen dazu Bratkartoffeln und Zucchini-Gemüse	23
--------	--	----

....und sonst noch....

Kalbssteak 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 Ananas-Mangoculis	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

Vilette Lavaux AOC, J.&M. Dizerens, Lutry	CH	2012	7.00 / 47.00
---	----	------	--------------

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

Grüner Veltliner Käferberg, Kamptal DAC Reserve	A	2012	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

Melrot, 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

