

# WIRTSHAUS zum MELSERHOF

aus Liebe zur Tradition

## Alkoholfreie Aperitifs

Trubetau	Fr. 5.60
San Bitter Orange	Fr. 6.50

## Aperitifs

Prosecco Cüpli	Fr. 7.50
Lillet	Fr. 11.50
Hugo	Fr. 11.50
Aperol Spritz	Fr. 11.50
Campari	Fr. 6.80

Auf der Suche nach einer passenden Location für Ihren nächstes Anlass? Wir haben verschiedene Räumlichkeiten für Sie. Gerne dürfen Sie diese besichtigen.



*Gewölkeller Gonzen für bis zu 20 Personen*



*Gewölbekeller Castels für Feiern und Apéros bis zu 40 Personen*

Zusätzlich haben wir einen grossen Saal für Feierlichkeiten mit Platz bis zu 130 Personen.

## Suppe

<b>Tagessuppe</b>	Fr. 6.50
<b>Bouillon mit Flädli</b>	Fr. 7.50

## Salate

<b>Grüner Salat</b>	Fr. 9.50
<b>Gemischter Salat</b>	Fr. 11.50
<b>Nüssli Salat mit Ei</b>	Fr. 11.50

## Vorspeisen

<b>Bruschetta alla casa</b> Knoblibrot mit Tomaten, Ruccola und Parmesan	Fr. 12.50
<b>Tatarbeefsteak</b> pikant gewürzt dazu Toast und Butter	Fr. 19.50/29.50

## Kalte Speisen

Salatteller mit Ei	Fr.19.50
Wurstsalat einfach	Fr.12.50
Wurstsalat garniert	Fr.19.50
Wurst-Käsesalat garniert	Fr.21.50
Thonsalat garniert	Fr.19.50

## Spaghetti

Spaghetti Napoli Tomaten Sauce	Fr.15.50
Spaghetti Carbonara Vorderschinken, Rahm und Parmesankäse	Fr.18.50
Spaghetti Bolognese Tomaten- Hackfleischsauce	Fr.18.50

### *Fleisch- und Fischdeklaration*

*Rindfleisch: Schweiz/Australien\*/Paraguay\* und Brasilien\**

*Kalbfleisch und Schweinefleisch: Schweiz / Poulet: Schweiz oder Ungarn\**

*Lamm: Australien\* oder Neuseeland\**

*Fleischerzeugnisse: Schweiz Rauchlachs: Norwegen/ Fischknusperli; Egli-Filet  
Polen*

*Crevetten und Zander: Vietnam, Estland oder Russland*

# WIRTSHAUS MELSERHOF

aus Liebe zur Tradition

*Brotdeklaration*  
*Brot: Schweiz*  
Toast: Österreich

## Beliebte Gerichte

<b>Paniertes Schweinsschnitzel</b> mit Pommes-frites und Gemüse	Fr.27.50
<b>Schweinsrahmschnitzel</b> mit Nudeln und Gemüse	Fr.31.50
<b>Schweins Cordon-bleu "Maison"</b> mit Pommes-frites und Gemüse	Fr.31.50
<b>Hausgemachte Frühlingsrollen</b> mit Fitnessteller	Fr.23.50
<b>Rindsfilet "Melserhof" Pilzrahmsauce</b> mit Nudeln und Gemüse garnitur	Fr.49.90

## Dessert

<b>Caramel Köpfl</b> mit Rahm	Fr.8.50
<b>Schokoladeküchlein</b> mit Vanille Glace und Rahm	Fr.10.50

“Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unser Personal”

## Weisswein offen

1dl/5dl

**Federweiss Rathauskeller Mels AOC St. Gallen** Fr.5.50/22.00  
Weinbaugenossenschaft, Mels

**Melser Müller Thurgau** Fr.5.40/22.00  
Christian Müller, Heiligkreuz

**Chardonnay Selection Bärtsch** Fr. 5.50/22.00  
Weinkellerei Felix und Eugen Bärtsch, Mels

**Féchy AOC La Côte** Fr. 5.30/21.80  
Bolle, Waadtland

**Pinot Grigio Grave del Friuli DOC** Fr.4.90/19.60  
Ca Livenza, Venetien

## Rotwein offen

1dl / 5dl

**Pinot Noir Rathauskeller Mels AOC St. Gallen** Fr. 5.50/22.00  
Weinbaugenossenschaf, Mels

**Melser Pinot Noir AOC St.Gallen** Fr. 5.40/22.00  
Weingut Steinersteg, Christian Müller, Heiligkreuz

**Pinot Noir Zehntenwein Mels AOC St. Gallen** Fr. 5.60/22.00  
Weinkellerei Felix und Eugen Bärtsch, Mels

**Tarantella Primitivo, Vino Rosso di Puglia IGT** Fr.5.30/21.50  
Abgefüllt von Kellerei Felix und Eugen Bärtsch, Mels

**Medievo Rioja Crianza DOC** Fr. 5.60/23.00  
Bodegas del Medievo, La Rioja

**Ripasso della Valpolicella DOC** Fr. 5.80/24.00  
Cantine di Verona, Cami, Venetien