



Moderne Erlebnis-Gastronomie
trifft auf Tradition:

Im feRUS lebt der Geist der
«alten Giesserei Emmenbrücke»
auf spektakuläre Art weiter.

Vorneweg
Starters

Bunter Vorspeisensalat in der Schüssel

9.50

mit Kichererbsen, saisonalen Früchten und Gemüse,
Kernen und Parmesan
Mixed salad in a bowl
Chickpeas, seasonal fruits and vegetables,
seeds and parmesan

Tagessuppe

9.50

Soup of the day

Rindstatar

19.- / 32.-

mit Belper Knolle
beef tatar with
Belper Knolle (special Swiss cheese)

Anschliessend

Main dishes

Entrecôte

vom Obwaldner Weiderind mit Gemüse
und feRUS-Frites, gute Alternative zu den Spareribs
Sirloin-Steak with vegetables and feRUS-fries

200g 52.-

feRUS Cordon bleu

mit Alpkäse, Schinken, Gemüse und Tagesbeilage
Chef's cordon bleu with Swiss cheese,
ham and side dish of the day

36.-

feRUS-Burger

Rindsburger mit Speck, Käse, BBQ-Mayo,
im Bier-Bun mit feRUS-Frites
Beef burger with bacon, cheese, BBQ-Mayo
and feRUS-fries

29.-

feRUS smoked BBQ-Spareribs
mit feRUS-Frites und Dipsaucen
with feRUS-Fries

300g 35.-

Vegetarischer Burger

Wir können nicht nur Fleisch...
mit feRUS-frites und Dipsaucen
Vegetarian burger feRUS-fries and dip
We can not only do meat...
with feRUS-fries and dip

25.-

Schweinsbratwurst

mit feRUS-Frites und Gemüse
pork sausage with feRUS-Fries and vegetables

24.-

Aktuelle Auswahl an Beilagen:

feRUS frites
Süßkartoffelsticks
Tagesbeilage
Salat oder mehr Gemüse

Unsere Fleischprodukte stammen aus der der Schweiz.