



Moderne Erlebnis-Gastronomie  
trifft auf Tradition:

Im feRUS lebt der Geist der  
«alten Giesserei Emmenbrücke»

## Vorneweg

### Starters

**Bunter Vorspeisensalat in der Schüssel vom Biohof Widacher** 11.50  
mit Kichererbsen, saisonalem Bio-Gemüse, Kernen und Sbrinz  
Mixed salad in a bowl, chickpeas, vegetables, seeds and cheese

**Top dir deine Vorspeise noch mit** **Gemüse im Tempurateig** + 3.50  
Top your starter with vegetables in tempura dough

**Rindstatar** 70g/140g 19.- / 36.-  
mit Belper Knolle und Grillbrot  
beef tatar with Belper Knolle (special Swiss cheese) and roasted bread

**"Same-same", but different Tatar (Vegi)** 70g/140g 17.- / 29.-  
Gemacht aus Aubergine, klassisch gewürzt mit Grillbrot  
Vegetarian tatar made with eggplant, with roasted bread

**Zum Teilen,** **Geröstete Grillbrote** 14.50  
**Wenn man will...** 2 Stk. mit frischem Gemüse und  
2 Stk. mit hausgemachtem Pastrami vom Rind  
Roasted bread with spring vegetables and with homemade beef pastrami

## Anschliessend

Main dishes

### **Klassiker**

#### **Cordon bleu**

mit Bergkäse, Schinken, Bio-Gemüse und feRUS-Frites

Chef's cordon bleu with Swiss cheese,  
ham and feRUS-Fries

36.-

#### **feRUS smoked BBQ-Platte mit Spare Ribs und Chicken-Drum-Sticks**

dazu feRUS-Frites und Cocktailsauce

with feRUS-Fries and cocktail-dip

400g

39.-

### **Poulet**

#### **Poulet Steak vom Holz-Grill**

Mit geröstetem Reis und Tagesgemüse

Chicken steak from the wooden grill, with fried rice and vegetables

34.-

### **Burger**

#### **feRUS-Burger**

Rindsburger mit Speck, Käse, unsere leckere Burgersauce, Röstzwiebel, Salat  
im Bier-Bun mit feRUS-Frites

Beef burger with bacon, cheese, feRUS sauce, onions, salad and feRUS-Fries

Vegivariante möglich

29.-

Top dir deinen Burger doch noch mit

Cole Slaw Salat

+5.-

Spiegelei

+3.-

Fried egg

#### **Crispy-Chicken-Burger**

Knusprig gebackenes Pouletsteak, Ceasar-Salad und Tomaten

Crispy Chicken Burger filled with Ceasar-Salad and tomato, served with feRUS-Fries

29.-

### **Pasta**

#### **Tagliatelle mit Smoked Beef-Meatballs**

in pikanter Tomaten-Biersauce. Rauch, Fleisch, Bier, noch Fragen?

Pasta with spicy tomato sauce and smoked beef-meatballs

29.-

## Unsere Fleischgerichte vom Holz-Grill

### Rinds-Paillard

Hauchdünn, kurz gegrillt mit Kräuterbutter, Gemüse und geröstetem Reis

180g 36.-

### Entrecôte

vom Obwaldner Weiderind, perfekt gereift und köstlich auf dem Holz gegrillt

200g 48.-

### Flank-Steak

In Frankreich als Bavette bekannt, ein typischer «second cut», wird von uns getendert, kommt vom Bauchlappen und ist ohne Fett, genug erklärt, selber testen

200g 39.-

## Prime CUT`S

### Dry-Aged Côte de boeuf für zwei

Dieses wunderbare Stück Fleisch hat über 3 Wochen in unserem Dry Ager auf dich gewartet.

450g+

pro Person: 46.-

### Dry-Aged T-Bone für zwei

Erst auf dem Feuer, dann auf der Platte und zuletzt zergeht es auf der Zunge!

700g+

pro Person: 65.-

Alle Gerichte mit Tagesgemüse und Beilage nach Wahl.

### Beilagen

feRUS frites

Gerösteter Reis

Innerschweizer Pommes frites

Salat oder mehr Gemüse

## UNSERE WEINE IM OFFENAUSSCHANK

### WEISSWEINE

1dl / Fl.

#### Solaris

9.50 / 66.-

Weingut Sitenrain / Luzern / Schweiz

100% Solaris. Ein atypischer, extrem fruchtiger und intensiver Luzerner Wein.

#### Palmeri Bianco

8.- / 56.-

Tenuta Palmeri / Avola / Sizilien

Grillo, Chardonnay, Moscato. Blumenduftig, mit schöner Balance von Fülle und Frische.

#### Souvignier Gris

9.- / 63.-

Weingut Sitenrain / Luzern / Schweiz

Cabernet Sauvignon & Bronner resultieren in diesem kräftigen Wein mit mineralischen Noten. Lange verbleibend im Geschmack, mit spürbaren Noten von Blüten und Zitrusfrucht.

## **ROTWEINE**

1dl / Fl.

### **Palmeri Blu**

9.50 / 66.-

Tenuta Palmeri / Avola / Sizilien

Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon, Merlot, Shiraz  
Sorgfältig vinifiziert, im Holz vergärt und mit einem  
Duft von dunkler Frucht, Cassis und Zedernholz ist  
dieser Wein ein toller Begleiter zu dunklem Fleisch.

### **Nero**

8.- / 56.-

Tenuta Palmeri / Avola / Sizilien

Cabernet Sauvignon, Merlot, Shiraz  
Harmonische, konzentrierte Aromen von reifen Früchten.

### **Merlot Rosso**

8.50 / 59.-

Tenuta Palmeri / Tessin / Schweiz

Rubinrote Farbe mit Duftnoten von roten Beeren und leichten Röstaromen.  
Passt hervorragend zu leichten Fleischgerichten und zu Käse.

### **Malbec Los Andes**

8.50 / 59.-

Palmeri / Mendoza / Argentinien

Ein kräftiger Malbec aus den Höhen des Mendoza-Tals.  
Fruchtig und mit feinen Tanninen.