

**Fleisch und Poulet stammen aus der Schweiz – wann immer möglich, direkt aus der Region. Unsere Preise verstehen sich in CHF und inklusive MwSt.**

**Meat and chicken come from Switzerland – whenever possible, directly from the region. Our prices are in CHF and include VAT.**

**\* vegetarisch.**

**\* vegetarian.**

**Allergene: Frag bitte unser Servicepersonal danach.**

**Allergens: Please ask our service staff.**

# NICE TO MEAT YOU

ZUM TEILEN,  
WENN MAN WILL ...  
TO SHARE (IF YOU WANT TO)

## Hausgemachte Köstlichkeiten

Plättli mit assortierten Spezialitäten,  
von unseren Köchen meisterhaft veredelt ..... 16.5  
assorted cold cuts, from our Chef's masterful refined

## ZUM WARM WERDEN STARTERS

### Nüsslisalat vom Hofladen Weber in Inwil\*

an französischem Dressing, garniert mit  
gehacktem Ei und knusprigen Kürbiskernen .....14  
Lamb's Salad with French dressing, egg and pumpkin seeds

### Geröstete Kürbis-Creme-Suppe vom Bürlimooshof\*

mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen .....12.5  
Creamy Pumpkin Soup Topped with its oil and seeds

+ gerösteter Speck, Bio-Pilze aus der Pfanne und  
Croutons ..... +4.5  
bacon, mushrooms and croutons

als Hauptgang ..... +10  
as a main course

### Rindstatar 70 g / 140 g

mit Belper Knolle und Brioche Toast.....19 / 36  
beef Tatar with Belper Knolle  
(special Swiss cheese) and brioche toast

### Tatar „same-same but different“ 70 g / 140 g\*

aus Aubergine, klassisch gewürzt,  
mit Brioche Toast, vegetarisch .....17 / 29  
vegetarian eggplant Tatar, served with brioche toast

### Ravioli

Wildravioli geschwenkt in kräftiger Rotwein-Butter-Jus  
und garniert mit Preiselbeeren ..... 18  
filled with game and swizzled in a sauce of red wine  
and butter topped with cranberries

# MEAT AND GREET

## DIE HAUPTGERICHTE OUR MAIN DISHES



## KLASSIKER CLASSICS

### SCHWEIN PORK

#### Cordon bleu

mit Bergkäse, Schinken, Grillgemüse  
und feRUS-Frites..... 38  
Cordon bleu with Swiss cheese, ham, grilled  
veggie, and feRUS fries

#### Smoked feRUS-Spareribs

im neuen Gewand, Rohgewicht 400 g, dazu feRUS-Frites  
und Cocktailsauce. ....39  
in a new coating, Raw weight 400 g, served with  
feRUS fries and cocktail sauce

### POULET CHICKEN

#### Alpstein-Pouletbrust << Supreme >>

serviert auf cremigem  
Steinpilz-Risotto..... 34  
Chicken breast served on top of a creamy mushroom risotto

### PASTA PASTA

#### Ravioli

Wildravioli geschwenkt in kräftiger Rotwein-Butter-Jus  
und garniert mit Preiselbeeren ..... 32  
filled with game and swizzled in a sauce of red wine  
and butter topped with cranberries

# READY FOR A MEATING



## BURGER

### feRUS-Burger

Rindspatty im Bier-Bun mit Speck, Käse, hausgemachter Burger-Sauce, Röstzwiebeln und Salat, dazu feRUS-Frites. .... 32

Beef burger in a beer bun, with bacon, cheese, homemade burger sauce, fried onions, salad, and feRUS fries

### Chicken Burger

Poulet Brust im Pankomantel mit Salat, Tomate, Speck und Ranch-Sauce, dazu feRUS Frites .....32  
coated in panko breadcrumbs, with salad, tomato, bacon and ranch dressing

### Vegi-Burger\*

Linsenspatty im Bier-Bun mit Käse, hausgemachter Burger-Sauce, Röstzwiebeln und Salat, dazu feRUS-Frites. .... 29

Lentil patty in a beer bun, with homemade burger sauce, roasted onions, salad, cheese, and feRUS fries

## Mach mehr aus deinem Burger

### Pimp your burger

make it double..... + 10

Gebackener Camembert ..... + 3.5  
Baked Camembert cheese

Spiegelei..... + 3  
Fried egg

Zwiebelringe..... + 2  
Onion rings

Eine Sauce nach Wahl  
Sauce at your own choice

Haus-Sauce / BBQ / Cocktail / Ketchup / Mayonnaise

Extra Sauce..... + 0.5  
additional Sauce

# SMOKE SOME MEAT

Zu allen Gerichten servieren wir Grillgemüse,  
hausgemachten Jus, eine Beilage sowie  
eine Sauce nach Wahl.

All dishes come with grilled veggies, homemade Steak sauce  
a side dish and a sauce at your own option.

feRUS Frites  
feRUS Fries

Risotto  
Risotto

Kartoffel Gnocchi  
Potato gnocchi

Spätzle  
small dumplings

Kleiner Salat  
Side salad

oder mehr Grillgemüse  
more grilled veggies

Saucen

Haus-Sauce / BBQ / Cocktail / Ketchup / Mayonnaise

Zusätzliche Beilage ..... + 6

Additional side dish

Extra Sauce ..... + 0.5

Additional sauce

## GRILLKARTE

### GRILL MENU

#### Rinds-Paillard 180 g

Hauchdünn, kurz grilliert ..... 36  
Wafer-thin beef paillard, shortly grilled

#### Entrecôte 200 g / 300 g

Vom Obwaldner Weiderind, perfekt gereift  
und köstlich grilliert. .... 48 / 59  
Beef from Obwalden, perfectly  
matured and grilled

#### Flat Iron Steak 250 g

Von der Schulter, wunderbar marmoriert  
und verblüffend zart. .... 49  
Aka top blade steak, nice amount of marbling,  
extremely tender

#### Rib Eye Steak 250 g

Kräftiges Fleischaroma, butterzart  
und vollmundig ..... 45  
Strong meat aroma, buttery tender, fully bodied

#### Martins Smoked Brisket

über 12 Stunden im Smoker sanft gegart  
und mit Honey-BBQ-Sauce verfeinert ..... 38  
Over 12 hours slowly smoked, and carefully refined  
with our Honey-BBQ-Sauce



# MEAT EAT REPEAT

## PRIME CUTS

### Dry Ager Côte de Boeuf / 350 g

Dieses wunderbare Stück Fleisch hat über 3 Wochen in unserem Dry Ager abgehangen. Nussige Aromen vollenden diesen Fleischgenuss. ....72

This fantastic meet was more than 3 weeks in our Dry Ager. Discover some great flavors of nuts.

### Dry Ager Côte de Boeuf / 600 g

Dieses wunderbare Stück Fleisch hat über 3 Wochen in unserem Dry Ager abgehangen. Nussige Aromen vollenden diesen Fleischgenuss. ....129

1 Person..... 129  
für 2 Personen; pro Person. .... 69

This fantastic meat was more than 3 weeks in our Dry Ager. Discover some great flavors of nuts.

### Dry Aged Tomahawk / 1000 g

Von Bianchi in der Salzkammer am Knochen für uns zur Perfektion gereift. Ein Muss für Fleischliebhaber

1 Person..... 159  
für 2 Personen; pro Person. .... 84  
für 3 Personen; pro Person. .... 59

Matured (on the bone) to perfection in the salt chamber—a must for all meat lovers.

Zu allen Gerichten servieren wir Grillgemüse, hausgemachten Jus, eine Beilage sowie eine Sauce nach Wahl.

All dishes come with grilled veggies, homemade Steak sauce a side dish and a sauce at your own option.

# WINE NOT?

## UNSERE WEINE IM OFFENAUSSCHANK OUR WINES BY THE GLASS

### WEISSWEINE WHITE WINE

#### Solaris..... 9.5 / 66

Sitenrain / Luzern / Schweiz  
Vinery Sitenrain / Lucerne / Switzerland  
Solaris  
Grape: Solaris

Lieblicher, aromatischer Weisswein. In der Nase betören exotische Noten, im Gaumen schmeichelt Restsüsse. Er überzeugt mit intensiven Aromen von exotischen Früchten und Honig. Kombiniert mit einer spürbaren Süsse, ergeben diese eine konzentrierte Gaumenfülle. Die frische Säure harmoniert vorzüglich mit dem leichten Restzucker.

Lovely aromatic white wine with intense aromas of exotic fruits and honey. Has a noticeable sweetness and fresh acidity.

#### Merlot Bianco..... 8.5 / 58

Tenuta Palmeri / Tessin / Schweiz  
Vinery Tenuta Palmeri / Ticino / Switzerland  
Merlot  
Grape: Merlot

Harmonisch, komplex mit fruchtigen Noten und floralen Düften. Weich und fruchtig, elegant. Ein ausgewogener Wein von angenehmer und geschmeidiger Fülle mit einem langen und mineralischen Abgang.

Harmonious but complex wine with fruity notes and floral scents. Balanced, of a pleasant and supple fullness. Long and mineral finish.

#### Palmeri Bianco .....8 / 56

Tenuta Palmeri / Avola / Sizilien  
Vinery Tenuta Palmeri / Avola / Sicily  
Chardonnay, Viognier, Grillo, Moscato  
Grapes: Chardonnay, Viognier, Grillo, Moscato

Das Bouquet wird vom Duft reifer Früchte mit etwas Birne sowie Anklängen von Bananen, Caramel und Marzipan geprägt. Weicher samtiger Auftakt, kraftvoll und füllig mit charmantem Schmelz, leichter Mineralität und perfekt eingebundener Säure. Das gekonnte Zusammenspiel von Chardonnay und Moscato machen ihn speziell.

Its bouquet is characterized by the scent of ripe fruit with pear and hints of banana, caramel and marzipan. Powerful and full body, light minerality, perfectly integrated acidity. Skilful interplay of Chardonnay and Moscato.

#### Bleu de Bleu ..... 8.5 / 58

Cave de Genève / Genève / Schweiz  
Vinery Cave de Genève/ Geneva /Switzerland  
Chasselas, Sauvignier Gris  
Grapes: Chasselas, Sauvignier Gris

Helle Frucht. Herbe, frische Noten mit einem mineralischem Hauch und erdigen Tönen.

Bright fruit. Some tart, fresh notes with a mineral touch and a hint of peatiness.

## ROTWEINE RED WINE

### Palmeri Blu ..... 9 / 59

Avola / Sizilien  
Avola / Sicily

Nero d' Avola / Cabernet Sauvignon / Merlot  
Grapes: Nero d' Avola / Cabernet / Merlot

Das Bouquet besticht mit schwarzen, reifen Wald- und Johannisbeeren mit dezenten Röstaromen und leicht süßlichen Komponenten. Die opulente Fülle der Fruchtaromen, welcher der Wein durch den Ausbau im Barrique gewonnen hat.

The bouquet impresses with ripe black forest and currants with subtle roasted aromas and slightly sweet components. The opulent abundance of fruit aromas that the wine has gained from aging in barriques.

### Merlot Rosso ..... 9 / 59

Tessin / Schweiz  
Ticino / Switzerland

Merlot  
Grape: Merlot

Rubinrot. Ein Wein von charaktvoller Eigenart: vordergründige Aromen von roten Beeren, Röstnoten mit Nuancen von Menthol. Harmonisch und komplex.

Ruby red. A wine full of character: ostensible aromas of red berries, toasted notes with red berries, and nuances of menthol. Harmonious and complex.

# WINE O' CLOCK

### Navalta.....11.5 / 79

Campo de Borja / Spanien  
Campo de Borja / Spain

Garnacha  
Grape: Garnacha

Intensives Bouquet mit Noten von gedörrten dunklen und roten Beeren. Anklänge von Karamell und rauchigen Nuancen. Am Gaumen schmeichelnd, mit reifer passender Säure und intensiver Frucht. Leicht spürbares Tannin.

Intense bouquet with notes of dried dark and red berries. Hints of caramel and smoky nuances. Pleasant on the palate, with ripe acidity and intense fruit. Slightly noticeable tannin.

### Malbec Los Andes..... 9 / 59

Mendoza / Argentinien  
Mendoza / Argentina

Malbec  
Grape: Malbec

Am Gaumen elegant und kraftvoll mit dem typischen Duft dunkler Früchte und würzigen Komponenten. Ausklingender, feiner Abgang mit geschmeidigen, saftigen Tanninen.

Elegant and powerful on the palate with typical scents of dark fruits and spicy components. Fine ending with supple, juicy tannins.

# IT IS



