

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

Meat, chicken and bread 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)

Pulled Chicken Quesadilla

gefüllt mit Mozzarella, Cheddar, Paprika, Mais
und Dip-Saucen (Speckmarmelade,
pikante Salsa und Sauerrahm) 12.5
filled with mozzarella, cheddar, peppers, corn, and dips
(bacon-jam, spicy salsa and sour cream)

ZUM WARM WERDEN STARTERS

Nüsslisalat vom Hofladen Weber in Inwil

an französischem Dressing, garniert mit
gehacktem Ei und knusprigen Kürbiskernen 14.5
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

mit geröstetem 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

Ungarisches Gulasch mit Tagliatelle

Geschmorte Rindfleischwürfel nach
Grossmutter's Geheimrezept 16
Hungarian goulash with tagliatelle

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

Rohgewicht 400 g, dazu feRUS-Frites
und Cocktailsauce.39

Raw weight 400 g, served with feRUS fries and
cocktail sauce

POULET CHICKEN

Alpstein-Pouletbrust << Surpreme >>

auf Beluga-Linsen-Curry29

Chicken breast with beluga lenses curry

PASTA PASTA

Ungarisches Gulasch mit Tagliatelle

geschmorte Rindfleischwürfel nach
Grossmutter's Originalrezept..... 32

Hungarian goulash with tagliatelle

READY FOR A MEATING



Eine Sauce nach Wahl
Sauce at your own choice

Haus-Sauce / BBQ / Cocktail / Ketchup / Mayonnaise

Extra Sauce+ 0.5
additional Sauce

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 Frites32
coated in panko breadcrumbs, with salad,
tomato, bacon and ranch dressing

Vegi-Burger

Linsenpatty 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

Spiegelei..... + 3
Fried egg

Zwiebelringe..... + 2
Onion rings

MEATBOOSTER

Pulled Pork 100 g+ 7

Pulled Chicken 100 g+ 7

Pulled Beef 100 g..... + 9

Make it double (Rinds Patty)+ 10

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

Rösti-Kroketten
Rösti croquettes

Mac'n'Cheese Sticks
mac'n'cheese sticks

kleiner Salat
side salad

oder mehr Gemüse
more 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. 52
Wir empfehlen es medium grilliert zu genießen.
aka top blade steak, nice amount of marbling,
extremely tender
We recommend enjoying it medium grilled.

Rib Eye Steak vom Black Angus 250 g

Kräftiges Fleischaroma, butterzart
und vollmundig..... 52
strong meat aroma, buttery tender, fully bodied

Grand Cru Schweinerücken 250g

am Knochen gereift, fein nussiges Aroma,
am Fettdeckel grilliert. Für diese Veredelung
werden ausschliesslich ausgesuchte
Schweizer Edelschweine verwendet. 34
aged on the bone, fine nutty aroma. Only selected Swiss
noble pigs are used for this refinement.

MEAT EAT REPEAT

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

Rösti-Kroketten
Rösti croquettes

Mac'n'Cheese Sticks
mac'n'cheese sticks

kleiner Salat
side salad

oder mehr Gemüse
more veggies

Saucen

Haus-Sauce / BBQ / Cocktail / Ketchup / Mayonnaise

Zusätzliche Beilage..... + 6
Additional side dish

Extra Sauce..... + 0.5
Additional sauce

PRIME CUTS

Dry Ager Côte de Bœuf / 350 g

Dieses wunderbare Stück Fleisch hat über 3 Wochen in
unserem Dry Ager abgehangen. Nussige Aromen
vollenden diesen Fleischgenuss. 69

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

Dry Ager Côte de Bœuf / 600 g

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

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 uns im Dry Ager gereift und von
Stutzer & Flüeler auf die gewünschte
Grösse geschnitten.

Ein Muss für Fleischliebhaber

1 Person..... 159

für 2 Personen; pro Person. 84

für 3 Personen; pro Person. 59

matured to perfection in our Dry Ager

a must for all meat lovers.

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

Hellgelbe Farbe mit sanft grünlichen Akzenten
Lieblich – aromatisch – Intensive Aromen
Exotische Früchte – Honig
Frische Säure – leichte Restsüsse

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

Merlot Bianco..... 8 / 56

Tenuta Palmeri / Tessin / Schweiz
Vinery Tenuta Palmeri / Ticino / Switzerland

Merlot
Grape: Merlot

Strohgelb – Harmonisch – komplexe fruchtige Noten
florale Düfte – weich – fruchtig – eleganter Gaumen
Angenehme und geschmeidige Fülle – langer und
mineralischer Abgang

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

Palmeri Verde..... 8 / 56

Tenuta Palmeri / Avola / Sizilien
Vinery Tenuta Palmeri / Avola / Sicily

Chardonnay, Moscato
Grapes: Chardonnay, Moscato

Goldgelb – Kraft – Fülle – 10 Monate Eichenbarriques
Birne – Caramel – Marzipan
Schmelz – Mineralität – eingebundene Säure

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.

Roero Arneis 8 / 52

Roero Arneis / Silvano Nizza / Italien
Roero Arneis / Silvano Nizza / Italy

Roero Arneis
Grapes: Roero Arneis

Intensives Strohgelb – intensiv duftend – reife Birnen
florale und exotische Anklänge am Gaumen – vollmundig
sehr wenig Säure – ausgeprägte Aromatik

Lightly Intense yellow – intense fragrance – ripe pears – floral and exotic notes on the palate – full bodied – very little acidity – pronounced aroma

ROTWEINE RED WINE

Palmeri Blu 9 / 61

Avola / Sizilien

Avola / Sicily

Nero d' Avola / Cabernet Sauvignon / Merlot

Grapes: Nero d' Avola / Cabernet / Merlot

Tiefes dunkelrot – blau-schwarze Reflexe

Sorgfältig vinifiziert – im Holz vergärt

Dunkle Frucht – Cassis – Zedernholz

Bitterschokoladearomen – Langer Abgang

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

Vordergründige Aromen – rote Beeren

Leichte Röstaromen – Harmonisch – 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.

IT IS WINE O' CLOCK

Malbec Los Andes 9 / 59

Mendoza / Argentinien

Mendoza / Argentina

Malbec

Grape: Malbec

Sattes dunkelrot – violette Nuancen

Kräftig – Fruchtig – würzig – mineralisch

Elegant – feiner Abgang – saftige Tannine

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

