

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)

Bacon Roll

gefüllt mit Kartoffel, Poulet und Käse 14.5
stuffed with potatoes, chicken and cheese

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

mit schwarzen Baumüssen
aus Rothenburg 4.5
black Walnuts

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

Pikante Spaghetti (scharf)

mit Chili-Pesto aus unserm Garten
und kühlendem Sauerrahm 14
with chili Pesto and sour cream (spicy)

mit Pork Belly Burnt Ends +5
with pork belly burnt ends

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 >>

mit Venere Reis, Mascarpone und
gebratenem Hokkaidokürbis29
Chicken breast with Venere rice mascarpone and
roasted Hokkaido pumpkin

PASTA PASTA

Pikante Spaghetti (scharf)

mit Chili-Pesto aus unserm Garten
und kühlendem Sauerrahm27
with chili Pesto and sour cream (spicy)

mit Pork Belly Burnt Ends+10
with pork belly burnt ends

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 Frites32
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

Corn Ribs
corn ribs

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..... 49
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

Corn Ribs
corn ribs

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 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.

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.**

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.

Sauvignon Blanc..... 8.5 / 58

Sauvignon Blanc / Stellenbosch / Südafrika
Sauvignon Blanc / Stellenbosch / South Africa

Sauvignon Blanc
Grapes: Sauvignon Blanc

Helles Gelb mit grünen Reflexen – Aromen von Grapefruit,
Melone und Vanille – Noten von Pfirsich – anhaltender Abgang

Lightly yellow with green reflections – aromas of grapefruit, melon and vanilla – notes of peaches – persistent finish

ROTWEINE RED WINE

Palmeri Blu 9 / 59

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.

