



Moderne Erlebnis-Gastronomie
trifft auf Tradition:

Im feRUS lebt der Geist der
«alten Giesserei Emmenbrücke»

zum Warm werden

Starters

Nüsslisalat mit französischer Salatsauce in der Schüssel  12.50

mit knusprigen Kürbiskernen, gehacktem Ei und erfrischendem Kürbis

Lamb's lettuce with crunchy Pumpkin seeds, chopped egg and refreshing Pumpkin chunks

Top dir deinen Salat noch mit

Top your salat with

Gebackenen Camembert

baked Camembert cheese

+ 3.50

Croutons, Speck und

Saisonalen Pilzen

Croutons, bacon and mushrooms

+3.50

Rindstatar

mit Belper Knolle und Grillbrot

beef tatar with Belper Knolle (special Swiss cheese) and roasted bread

70g/140g

19.- / 36.-

"Same-same", but different Tatar (Vegi) 

Gemacht aus Aubergine, klassisch gewürzt mit Grillbrot

Vegetarian tatar made with eggplant, with roasted bread

70g/140g

17.- / 29.-

Ravioli

Gefüllt mit hausgeräuchertem Poulet und serviert mit Randen und Meerrettich

Filled with smoked chicken, served with beet root and horseradish

16.-

**Zum Teilen,
wenn man will...**

Geröstete Grillbrote

2 Stk. mit Gemüsecreme und Rüblichips

2 Stk. mit hausgemachtem Pastrami vom Rind

Roasted bread with vegetable creme, carrot chips and homemade beef pastrami

14.50

Unser Fleisch und Poulet stammen aus der Schweiz, bevorzugt aus der Region.

 = vegetarisch; für Allergene das Servicepersonal fragen

Feuer frei

Main dishes

Klassiker	Cordon bleu vom Schwein			36.-
	mit Bergkäse, Schinken, Wintergemüse und feRUS-Frites with Swiss cheese, ham, grilled vegetables and feRUS-Fries			
	smoked feRUS Spareribs			
	Spareribs vom Bürlimoos Metzger in Rothenburg dazu feRUS-Frites und Cocktailsauce with feRUS-Fries and cocktail-dip		ca.400g	39.-
Poulet	Poulet Brust sanft am Knochen gegart vom Holz-Grill			34.-
	Aus dem Alpstein mit knuspriger Haut, Risotto und Wintergemüse Chicken breast from the wooden grill, with risotto and vegetables			
Burger	feRUS-Burger			29.-
	Rindsburger mit Speck, Käse, unsere leckere Burgersauce, Röstzwiebel, Salat, im Bier-Bun mit feRUS-Frites Beef burger with bacon, cheese, feRUS sauce, fried onions, salad and feRUS-Fries			
	Top dir deinen Burger mit:	Pilze +2.50 mushrooms	Spiegelei +3.- fried egg	
		Gebackenen Camembert +3.50 baked cheese	Zwiebelringe +2.- onion rings	
	Grilled Chicken Burger			29.-
	Poulet-Patty vom Grill mit süß-saurem Ananas-Chutney im Brioch Bun Grilled Chicken-patty with sweet an sour Pineapple-Chutney			
	Vegi-Burger			
	Linsen-Patty, Käse, Burgersauce, Röstzwiebel und Salat im Bier-Bun mit feRUS-Frites Vegetarian Burger with lentiles-patty, cheese, feRUS sauce, fried onions, salad and feRUS-Fries			29.-
Pasta	Ravioli			32.-
	Gefüllt mit hausgeräuchertem Poulet und serviert mit Randen und Meerrettich Filled with smoked chicken, served with beet root and horseradish			

Unsere Fleischgerichte vom Holz-Grill

Rinds-Paillard		180g	36.-
Hauchdünn, kurz gegrillt mit sautiertem Winterspinat und Risotto			
Entrecôte		200g	48.-
vom Obwaldner Weiderind, perfekt gereift und köstlich auf dem Holz gegrillt			
		300g	59.-
Flat Iron Steak		250g	46.-
In England früher auch "Metzger-Steak" genannt, unter Kennern als Filet der «second cut» gehandelt welchen sich die Metzger gerne selbst gegönnt haben.			

Prime CUT

Dry-Aged Côte de boeuf	350g		72.-
Dieses wunderbare Stück Fleisch hat über 3 Wochen in unserem Dry Ager auf dich gewartet			
Dry-Aged Côte de boeuf	600g	1 Person	123.-
		2 Personen pro Person	66.-
Dry-Aged Tomahawk	1000g	(für ungeübte empfehlen wir ohne Beilage)	1 Person 159.-
Am Knochen zur Perfektion gereift			2 Personen pro Person 84.-
			3 Personen pro Person 59.-

Alle Gerichte kommen mit Grillgemüse und Beilage nach Wahl

Beilagen

feRUS frites
Röstikroketten
Mascarpone Gnocchi

Risotto
Beilagensalat
oder mehr Gemüse

UNSERE WEINE IM OFFENAUSSCHANK

WEISSWEINE

1dl / Fl.

Merlot Bianco

7.50 / 52.-

Tenuta Palmeri / Tessin / Schweiz

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.

Lupus

8.50 / 58.-

Georg Schlegel / Jenins / Schweiz

Riesling x Sylvaner

Intensive Zitrusfrucht, untermalt mit einem Touch Muskataromen.

Am Gaumen eine herrliche Frische, sie ist der ideale

Sparringpartner zu Aromatik und Extraktsüsse.

Palmeri Bianco

8.- / 56.-

Tenuta Palmeri / Avola / Sizilien

Chardonnay, Viognier, Grillo, Moscato

Blumenduftig, mit schöner Balance von Fülle und Frische.

Blanc de Blanc

9.- / 63.-

Cave de Genève / Genève / Schweiz

Chasselas, Sauvignier Gris

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

ROTWEINE

1dl / Fl.

Palmeri Blu

9.50 / 66.-

Tenuta Palmeri / Avola / Sizilien

Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon, Merlot
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, Nero d'Avola
Aromen von Brombeeren, roten Waldfrüchten mit etwas Tabak und Eukalyptus.
Der jugendliche Körper zeigt sich mit den Noten von Beeren, Pflaumen und
Gewürzen und führt in einen anhaltenden Abgang mit leichten Bitterstoffen.

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.