



Moderne Erlebnis-Gastronomie  
trifft auf Tradition:

Im feRUS lebt der Geist der  
«alten Giesserei Emmenbrücke»

## zum Warm werden

### Starters

**Bio Salat vom Widacherhof in Malters mit italienischer Salatsauce in der Schüssel**  9.50

Fresh Bio Salads with Italian Dressing

**Salat garniert** +3-

Garnished with different Salads

**Parmesandressing, Croutons und Poulet-Würfeln** +5.-

Parmesandressing, Croutons and diced chicken

**Salate als Hauptgang** +10.-

**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

**Ravioli** 16.-

Gefüllt mit hausgeräuchertem Poulet, serviert mit frischem Bärlauch aus Emmen und Eigelb

Filled with smoked chicken, served with fresh wild Garlic and egg yolk

**Zum Teilen, Geröstete Grillbrote** 14.50

**wenn man will...**

2 Stk. mit Gemüsecreme und Rüblichips

2 Stk. mit hausgemachtem Pastrami vom Rind

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

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

 = vegetarisch; für Allergene das Servicepersonal fragen

## Feuer frei

Main dishes

<b>Klassiker</b>	<b>Cordon bleu vom Schwein</b> 38.- mit Bergkäse, Schinken, Frühlingsgemüse und feRUS-Frites with Swiss cheese, ham, spring vegetables and feRUS-Fries		
	<b>smoked feRUS Spareribs</b> 39.- Spareribs vom Bürlimoos Metzger in Rothenburg Rohgewicht 350g dazu feRUS-Frites und Cocktailsauce with feRUS-Fries and cocktail-dip		
<b>Poulet</b>	<b>Poulet Brust sanft am Knochen gegart vom Holz-Grill</b> 34.- Aus dem Alpstein mit knuspriger Haut, Risotto und Frühlingsgemüse Chicken breast from the wooden grill, with risotto and vegetables		
<b>Burger</b>	<b>feRUS-Burger</b> 32.- 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:	<b>Parmesan-Creme</b> +2.50	<b>Spiegelei</b> +3.- fried egg
		<b>Gebackenen Camembert</b> +3.50	<b>Zwiebelringe</b> +2.- onion rings
		baked cheese	
	<b>Grilled Chicken Burger</b> 29.- Poulet-Patty vom Grill mit süß-saurem Ananas-Chutney im Brioch Bun Grilled Chicken-patty with sweet an sour Pineapple-Chutney		
	<b>Vegi-Burger</b>  29.- 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		
<b>Pasta</b>	<b>Ravioli</b> 32.- Gefüllt mit hausgeräuchertem Poulet, serviert mit frischem Emmer Bärlauch und Eigelb Filled with smoked chicken, served with fresh wild Garlic and egg yolk		

# Unsere Fleischgerichte vom Holz-Grill

<b>Rinds-Paillard</b>	180g	36.-
Hauchdünn, kurz gegrillt mit sautiertem Frühlingsgemüse und Risotto		
<b>Entrecôte</b>	200g	48.-
vom Obwaldner Weiderind, perfekt gereift und köstlich auf dem Holz gegrillt		
	300g	59.-
<b>Flat Iron Steak</b>	250g	49.-
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

<b>Dry-Aged Côte de boeuf 350g</b>		72.-
Dieses wunderbare Stück Fleisch hat über 3 Wochen in unserem Dry Ager auf dich gewartet		
<b>Dry-Aged Côte de boeuf 600g</b>		
	1 Person	129.-
	2 Personen pro Person	69.-
<b>Dry-Aged Tomahawk 1000g</b>	(für ungeübte empfehlen wir ohne Beilage)	
Am Knochen zur Perfektion gereift		
	1 Person	159.-
	2 Personen pro Person	84.-
	3 Personen pro Person	59.-

Alle Gerichte kommen mit Grillgemüse und Beilage nach Wahl

<b>Beilagen</b>	feRUS frites	Risotto
	Röstikroketten	Beilagensalat
	Mascarpone Gnocchi	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.

#### Bleu de Bleu

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 Rosso

10.- / 69.-

Tenuta Palmeri / Avola / Sizilien

Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot

Der Palmeri Rosso vereint die Kraft der sizilianischen Sonne, die Leidenschaft unseres Winzerteams und den Stolz unseres Weinmachers. Eine klassische Mischung aus Cabernet Sauvignon, langlebig und komplex. Ein starker Wein für leidenschaftliche Genießer.

### 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

Merlot

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

Malbec

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