



Moderne Erlebnis-Gastronomie
trifft auf Tradition:

Im feRUS lebt der Geist der
«alten Giesserei Emmenbrücke»

Vorneweg

Starters


Bunter Vorspeisensalat in der Schüssel vom Biohof Widacher  11.50

mit Kichererbsen, saisonalem Bio-Gemüse, Kernen und Sbrinz

Mixed salad in a bowl, chickpeas, vegetables, seeds and cheese

Top dir deine Vorspeise noch mit

Top your starter with

Gebackene Champignons 

baked mushrooms

+ 3.50

Hausgeräucherter Pastrami vom Rind

homemade beef pastrami

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, Salbeibutter und Tomatenkonfit

Filled with smoked chicken, sage butter

16.-

Zum Teilen,

Wenn man will...

Geröstete Grillbrote

2 Stk. mit frischem Gemüse und

2 Stk. mit hausgemachtem Pastrami vom Rind

Roasted bread with spring vegetables and with homemade beef pastrami


14.50

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

 = Vegetarisch

Anschliessend

Main dishes

Klassiker	Cordon bleu 36.- mit Bergkäse, Schinken, Bio-Gemüse und feRUS-Frites Chef's cordon bleu with Swiss cheese, ham and feRUS-Fries		
	feRUS smoked BBQ-Platte mit Spare Ribs und Chicken-Drum-Sticks 400g 39.- dazu feRUS-Frites und Cocktailsauce with feRUS-Fries and cocktail-dip		
Poulet	Poulet Steak vom Holz-Grill 34.- Mit geröstetem Reis und Tagesgemüse Chicken steak from the wooden grill, with fried rice 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:	Rotkraut-Birnen-Salat +5- Red cabbage-pear-salad	Spiegelei +3.- Fried egg
		Zwiebelringe +2.- Onion rings	
	Pulled-Beef-Burger 38.- Mit gepickeltem Rotkraut-Birnensalat, feRUS BBQ Sauce, Cheddar-Käse und Jalapeno-Mayonnaise, im Bier-Bun mit feRUS-Frites With red cabbage-pear-salad, ferus BBQ sauce, cheddar cheese and jalapeno-mayo		
	Vegi-Burger  29.- Mit 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		
Pasta	Ravioli 32.- Gefüllt mit hausgeräuchertem Poulet, Salbeibutter und Tomatenkonfit		

Unsere Fleischgerichte vom Holz-Grill

Rinds-Paillard

Hauchdünn, kurz gegrillt mit Kräuterbutter, Gemüse und geröstetem Reis

180g 36.-

Entrecôte

vom Obwaldner Weiderind, perfekt gereift und köstlich auf dem Holz gegrillt

200g 48.-

300g 59.-

Flat Iron Steak

In England früher auch "Metzger-Steak" genannt, ein typischer «second cut»,

250g 46.-

Prime CUT`S

vom Galloway
Rind

Dry-Aged Côte de boeuf für zwei

Dieses wunderbare Stück Fleisch hat über 3 Wochen in unserem Dry Ager auf dich gewartet.

450g+

pro Person: 55.-

Dry-Aged T-Bone Steak für zwei

Am Knochen gereiftes Filet und Entrecôte vom Galloway Rind aus Kriens/Obernau.

750g

pro Person: 90.-

Alle Gerichte mit Tagesgemüse und Beilage nach Wahl.

Beilagen

feRUS frites

Gerösteter Reis

Innerschweizer Pommes frites

Salat oder mehr Gemüse

UNSERE WEINE IM OFFENAUSSCHANK

WEISSWEINE

1dl / Fl.

Solaris

9.50 / 66.-

Weingut Sitenrain / Luzern / Schweiz
100% Solaris. Ein atypischer, extrem fruchtiger
und intensiver Luzerner Wein.

Palmeri Bianco

8.- / 56.-

Tenuta Palmeri / Avola / Sizilien
Grillo, Chardonnay, Moscato. Blumenduftig,
mit schöner Balance von Fülle und Frische.

Souvignier Gris

9.- / 63.-

Weingut Sitenrain / Luzern / Schweiz
Cabernet Sauvignon & Bronner resultieren in diesem kräftigen Wein
mit mineralischen Noten. Lange verbleibend im Geschmack,
mit spürbaren Noten von Blüten und Zitrusfrucht.

ROTWEINE

1dl / Fl.

Palmeri Blu

9.50 / 66.-

Tenuta Palmeri / Avola / Sizilien

Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon, Merlot, Shiraz
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, Merlot, Shiraz
Harmonische, konzentrierte Aromen von reifen Früchten.

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.