



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 **Gemüse im Tempurateig** + 3.50
Top your starter with vegetables in tempura dough

Rindstatar 70g/120g 19.- / 36.-
mit Belper Knolle und Grillbrot
beef tatar with Belper Knolle (special Swiss cheese) and roasted bread

Zum Teilen, **Geröstete Grillbrote** 14.50
Wenn man will... 2 Stk. mit frischem Sommergemüse und
2 Stk. mit hausgemachtem Pastrami vom Rind
Roasted bread with spring vegetables and with homemade beef pastrami

Unsere Fleischprodukte stammen ausschliesslich aus der Schweiz. Preise sind inkl. MwSt.

Anschliessend

Main dishes

Klassiker

Cordon bleu

mit Bergkäse, Schinken, Bio-Gemüse und feRUS-Frites

Chef's cordon bleu with Swiss cheese,
ham and feRUS-Fries

36.-

feRUS smoked BBQ-Spareribs

mit feRUS-Frites und Dipsaucen

with feRUS-Fries and dip

300g

39.-

Poulet

Poulet Steak vom Holz-Grill

Mit geröstetem Reis und Tagesgemüse

Chicken steak from the wooden grill, with fried rice and vegetables

34.-

Burger

feRUS-Burger

Rindsburger mit Speck, Käse, unsere leckere Burgersauce, Zwiebel, Salat
im Bier-Bun mit feRUS-Frites

Beef burger with bacon, cheese, feRUS sauce, onions, salad and feRUS-Fries

Vegivariante möglich

29.-

Top dir deinen Burger doch noch mit

Cole Slaw Salat

+5.-

Bio Spiegelei

+3.-

Fried egg

Special-Burger

Pulled beef, Röstzwiebel, Gurkenrelish, sweet bacon und BBQ-Sauce
im Bier-Bun mit feRUS-Frites

Pulled beef burger with sweet bacon, BBQ-Mayo, onions and feRUS-Fries

34.-

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.-

Lammhuft-Steak aus Nidwalden

köstlich auf dem Holz gegrillt, da möchte man noch määääh...

180g 41-

Prime CUT

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: 46.-

Ist mir Wurst

Bratwurst Trio

Mergez, Salsiccia und feRUS-Wurst mit BBQ-Sauerkraut und Beilage nach Wahl

29.-

Alle Gerichte mit Tagesgemüse und Beilage nach Wahl.

Beilagen

feRUS frites

Süßkartoffelsticks

Gerösteter Reis

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.

ROSE

Palmeri Rosa

9.50 / 63.-

Tenuta Palmeri / Nero D'Avola / Sizilien

Dieser frische Rose mit Aromen von roten Kirschen und Ginger passt zu allen Gelegenheiten und besonders wenn es so richtig heiss ist.

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.