

Fleisch und Poulet stammen aus der Schweiz – wann immer möglich, direkt aus der Region. Unsere Preise verstehen sich in CHF und inklusive MwSt.

Meat and chicken 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)

Geröstete Grillbrote

mit einer Trilogie von
geräucherten Rübli, 2 Stk.
mit hausgemachtem
Pastrami vom Rind, 2 Stk. 14.5

Roasted bread topped with smoked carrots, 2 pcs.
Roasted bread topped with homemade beef pastrami, 2 pcs.

ZUM WARM WERDEN STARTERS

Nüsslisalat vom Hofladen Weber in Inwil*

An französischem Dressing, ganiert mit
Gehacktem Ei und knusprigen Kürbiskernen 12

Lamb's Salad with French dressing, egg and pumpkin seeds

+ gerösteter Speck, Bio-Pilze aus der Pfanne und
Croutons +3.5

Bacon, mushrooms and croutons

als Hauptgang..... +10
salad as a main course

Rindstatar 70 g / 140 g

mit Belper Knolle und Grillbrot..... 19 / 36

beef Tatar with Belper Knolle
(special Swiss cheese) and grilled bread

Tatar „same-same but different“ 70 g / 140 g*

aus Aubergine, klassisch gewürzt,
mit Grillbrot, vegetarisch 17 / 29

Vegetarian eggplant tatar, served with grilled bread

+ 2 Scheiben Hausgemachtes Briochetoast
und Rauchbutter..... +3.5

+ 2 slices Briochetoast and smoked Butter

Tagliatelle „Pink Lady“

mit Rindsstreifen, geräucherter Rande, Frühlingslauch, frischem
Meerrettich und cremigen Burrata..... 18

Tagliatelle with beef strips, smoked beetroot,
spring onion, horseradish and creamy Burrata

MEAT AND GREET

DIE HAUPTGERICHTE
OUR MAIN DISHES



KLASSIKER CLASSICS

Cordon bleu vom Schwein

mit Bergkäse, Schinken, Grillgemüsespiess
und feRUS-Frites..... 38

Cordon bleu with Swiss cheese, ham, grilled
veggie skewers, and feRUS fries

Smoked feRUS-Spareribs

im neuen Gewand, Rohgewicht 400 g, dazu feRUS-Frites
und Cocktailsauce..... 39

in a new coating, Raw weight 400 g, served
with feRUS fries and cocktail sauce

POULET CHICKEN

Grillierte Alpstein-Pouletbrust << Surpreme >>

tranchiert und serviert auf Wurzelgemüse-Ratatouille,
hausgemachter Jus und Beilage Nach Wahl..... 34

Grilled chicken breast, sliced and served on a
root-vegetable-Ratatouille homemade Steak sauce
and a side dish at your own option.

PASTA PASTA

Tagliatelle „Pink Lady“

mit Rindsstreifen, geräucherter Rande, Frühlingslauch,
frischem Meerrettich und cremigen Burrata.....32

Tagliatelle with beef strips, smoked beetroot,
spring onion, horseradish and creamy Burrata

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

Turkey Burger

vom Grill mit Blutorangen Mayo, Salat und Cornichons..... 29

grilled with blood orange mayo, pickles and salad

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

SMOKE SOME MEAT

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. 49
Aka top blade steak, nice amount of marbling,
extremely tender

Rib Eye Steak 250 g

Kräftiges Fleischaroma, butterzart
und vollmundig. 45
Strong meat aroma, buttery tender, fully bodied

Dry Aged Schweinskotelette vom

Bürlimoos Hof in Rothenburg 300 g. 38
Dry aged Pork Chop 300 g

Zu allen Gerichten servieren wir einen
Grillgemüsespiess, hausgemachtem Jus,
sowie eine Beilage nach Wahl.

All dishes come with a veggie skewer, homemade Steak sauce,
and a side dish at your own option.

feRUS-Frites
feRUS fries

Mascarpone
Gnocchi
Mascarpone
gnocchi

kleiner Salat
Small salad

Risotto
Risotto

Hausgemachte Pommes Duchesse
homemade duchesse potatos

oder mehr Gemüsespieße
or more veggie skewers



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.129

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.

Zu allen Gerichten servieren wir einen Grillgemüsespiess, hausgemachtem Jus, sowie eine Beilage nach Wahl.

All dishes come with a veggie skewer, homemade Steak sauce, and a side dish at your own option.

MEAT EAT REPEAT

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

Lieblicher, aromatischer Weisswein. In der Nase betören exotische Noten, im Gaumen schmeichelt Restsüsse. Er überzeugt mit intensiven Aromen von exotischen Früchten und Honig. Kombiniert mit einer spürbaren Süsse, ergeben diese eine konzentrierte Gaumenfülle. Die frische Säure harmoniert vorzüglich mit dem leichten Restzucker.

Lovely aromatic white wine with intense aromas of exotic fruits and honey. Has a noticeable sweetness and fresh acidity.

Merlot Bianco..... 8.5 / 58

Tenuta Palmeri / Tessin / Schweiz
Vinery Tenuta Palmeri / Ticino / Switzerland

Merlot
Grape: Merlot

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.

Harmonious but complex wine with fruity notes and floral scents. Balanced, of a pleasant and supple fullness. Long and mineral finish.

Palmeri Bianco8 / 56

Tenuta Palmeri / Avola / Sizilien
Vinery Tenuta Palmeri / Avola / Sicily

Chardonnay, Viognier, Grillo, Moscato
Grapes: Chardonnay, Viognier, Grillo, Moscato

Das Bouquet wird vom Duft reifer Früchte mit etwas Birne sowie Anklängen von Bananen, Caramel und Marzipan geprägt. Weicher samtiger Auftakt, kraftvoll und füllig mit charmantem Schmelz, leichter Mineralität und perfekt eingebundener Säure. Das gekonnte Zusammenspiel von Chardonnay und Moscato machen ihn speziell.

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.

Bleu de Bleu 8.5 / 58

Cave de Genève / Genève / Schweiz
Vinery Cave de Genève/ Geneva /Switzerland

Chasselas, Sauvignier Gris
Grapes: Chasselas, Sauvignier Gris

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

Bright fruit. Some tart, fresh notes with a mineral touch and a hint of peatiness.

ROTWEINE RED WINE

Palmeri Celeste 8 / 56

Tenuta Palmeri / Avola / Sizilien
Vinery Tenuta Palmeri / Avola / Sicily

Merlot / Cabernet Sauvignon / Syrah
Grapes: Merlot / Cabernet / Syrah

Tiefes rot mit schwarzen Reflexen. Das Bouquet wird geprägt vom Duft dunklen und reifen Früchten, umrahmt mit leichten Röstaromen und Vanille. Das Zusammenwirken von der intensiven Frucht mit der Frische und dem Extrakt verleihen dem Wein trotz dem kräftigen Körper Finesse und Eleganz

Deep red with black reflections. The bouquet is characterized by the scent of dark and ripe fruits, framed by light roasted aromas and vanilla. The interaction of the intense fruit with the freshness and the extract give the wine finesse and elegance despite its strong body.

Merlot Rosso 9 / 59

Tenuta Palmeri / Tessin / Schweiz
Vinery Tenuta Palmeri / Ticino / Switzerland

Merlot
Grape: Merlot

Rubinrot. Ein Wein von charaktvoller Eigenart: vordergründige Aromen von roten Beeren, Röstnoten mit Nuancen von Menthol. Harmonisch und 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

Wild9 / 59

Pico Cuadro / Ribera del Duero / Spanien
Pico Cuadro / Ribera del Duero / Spain

Tempranillo
Grape: Tempranillo

In der Nase filigrane Noten von schwarzen Beeren, Zwetschgen, Gewürzen und edlem Zedernholz. Am Gaumen vielfältig, kraftvoll und elegant mit ansprechenden, fein geschliffenen Tanninen und viel dunkler bis sehr dunkler frucht.

Delicate notes of nuances of black berries, plums, spices and fine cedar wood on the nose. Diverse, powerful and elegant on the palate with appealing, finely polished tannins and lots of dark to very dark fruit.

Malbec Los Andes 9 / 59

Palmeri / Mendoza / Argentinien
Vinery Palmeri / Mendoza / Argentina

Malbec
Grape: Malbec

Am Gaumen elegant und kraftvoll mit dem typischen Duft dunkler Früchte und würzigen Komponenten. Ausklingender, feiner Abgang mit geschmeidigen, saftigen Tanninen.

Elegant and powerful on the palate with typical scents of dark fruits and spicy components. Fine ending with supple, juicy tannins.

