

BANKETT

ab 20 Personen



Inhaltsverzeichnis

	Seite
Über uns	3-4
4-Gang-Menu-Vorschläge	5-6
4-Gang-Sommermenu-Vorschläge	7-8
4-Gang-Herbst/Wintermenu-Vorschläge	9-10
Suppen & Salate	11
Fisch & Vegetarische Hauptgänge	12
Fleisch Hauptgänge	13
Dessert & Wein – einmal anders	14
Wissenswertes	15
Räumlichkeiten	16
Apéro im Musikautomaten Museum	17
Apéro Vorschläge	18

Über uns



Der Sternes Muri an der Thunstrasse 80 in Muri hat eine lange Tradition. Die Eröffnung des über die Gemeindegrenze hinaus bekannten Hauses fand im Jahre **1834** statt. Der unter Denkmalschutz stehende Gebäudekomplex wurde unter weitgehender Belassung der Bauhülle 1978 einer umfassenden Renovation unterzogen. 1980 konnte das Haus als Landgasthof und Seminarhotel wieder eröffnet werden.



Direkt an der Stadtgrenze gelegen und unweit der idyllischen **Aare**, mitten im beliebten Vorort Muri, überzeugt das Hotel mit seinem Ambiente. Die Aare erreicht man zu Fuss in zwanzig Minuten. Bis zur Auguetbrücke sind es weitere zehn Minuten.



Mit dem ehemals «**Blauen Bähnli**» erreicht man den Sternes Muri ab dem Hauptbahnhof Bern (Tram Nr. 6 Richtung Worb Dorf, Haltestelle „Muri“). Fahrtzeit ca. dreizehn Minuten.

Sie kennen es vielleicht bereits vom Sketch «Dr schnällscht Wäg nach Worb» von Ernst Mischler.

Gerne dürfen Sie auch mit dem **Auto** anreisen, unsere Tiefgarage bietet genügend Parkmöglichkeiten.



Der Sternes Muri verfügt über 44 grosszügige Hotelzimmer. Die 17 Dach-Zimmer im Haupthaus wurden im Herbst 2003 vollständig renoviert. Die 27 Superior-Zimmer mit Balkon sind alle sehr ruhig gelegen und wurden im Sommer 2006 mit Feng-Shui-Farbelementen versehen. Im Sommer 2016 wurden die sieben Zimmer im 3. Stock mit Klimaanlage ausgerüstet.





Als Seminarhotel verfügen wir über verschiedenste Konferenzmöglichkeiten. Grosse Säle (durch verschiebbare Trennwände können wir die Grösse der Räume individuell gestalten) und mehrere Sitzungszimmer stehen unseren Gästen zur Verfügung. Zusätzliche Banketträume sowie kleinere Biedermeierstuben runden das vielseitige Angebot ab. Alle Räumlichkeiten sind für Sitzungen, Geschäfts- und Familienanlässe in kleinen und grossen Gruppen geeignet.

Die Küchencrew verzaubert unsere Gäste mit saisonalen Kreationen, von der internationalen bis zur gutbürgerlichen Schweizer Küche. Verschiedene Spezialitätenwochen runden das Angebot ab. Das Restaurant „Läubli“ lädt mit seiner angenehmen Atmosphäre zum Verweilen ein.

**Ob geschäftlich oder privat – wir freuen uns auf Sie
Herzlich willkommen im Sternchen Muri.**



Menu Vorschläge

Menu 101

Tatar von Trockenfleisch mit Blattsalaten



Tomatensuppe mit Tomatenbruschetta



Glasierter Kalbshohrücken auf Pilzragôut
Kartoffelgratin und Gemüsesymphonie



Bunter Dessert-Teller

CHF 68.00 pro Person

Menu 102

Gemischter Salat mit Felchenknusperli



Bouillon mit Gemüseeinlage



Rindsfiletmedaillons mit Trüffelsauce
Kartoffelkroketten, buntes Marktgemüse



Quarkmousse mit Mangostückli

CHF 86.00 pro Person

Menu 103

Bunt gemischter Salat mit Berner Moschtbröckli



Pilzcrèmesuppe



Braten vom Schweinsnierstück an Kräuterjus
Tagliatelle, Gemüse



Panna Cotta mit warmen Beeren

CHF 69.00 pro Person

Menu 104

Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum

Salatstrauss, Zwiebeln, Kapern, Toast und Butter



Basilikumsuppe mit Tomatenschaum



Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Béarnaise

Dauphine-Kartoffeln, Gemüsesymphonie



Sorbetvariation mit Früchten

CHF 79.00 pro Person

Menu 105

Rindfleischcarpaccio mit Parmesan

Rucolablättern und feinem Olivenöl



Minestrone



Schweinsfiletmedaillons mit Süessmoschtsauce

Kartoffelkroketten, Gemüsesymphonie



Vacherin-Eistorte mit Früchten garniert

CHF 78.00 pro Person

Menu 106

Dreierlei vom Lachs mit Salatstrauss und süsse Honigsensauce



Topinambursuppe mit Estragonschaum



Kalbskronenbraten an Thymiansauce

Härdöpfelchüechli, Gemüsesymphonie



Schwarzes Schoggimousse

CHF 92.00 pro Person

Sommermenu 107

1. Mai bis 31. August

Melone mit Parmaschinken und Salatstrauss



Eierschwämmliuppe



Involtini „Caprese“

Kalbsschnitzelroulade mit Tomaten und Mascarpone gefüllt

Tagliatelle, Gemüsesymphonie



Mango-Panna Cotta

CHF 73.00 pro Person

Sommermenu 108

1. Mai bis 31. August

Sommersalat mit Berner Trockenfleisch

Cherrytomaten, Peperoniwürfeli, Melonenstückli, Radieschenscheiben



Curry-Ananassuppe mit Rahmtupf und Gemüsestroh



Schweinsfilet im Speckmantel

an Thymianjus, Kartoffelmousseline, Grillgemüse



Zitronensorbet auf Melonensalat mit Pfefferminze

CHF 68.00 pro Person

Sommermenu 109

1. Mai bis 31. August

Antipasti-Gemüse mit Rucola und Parmesan



Kalte & klare Tomatensuppe mit Tomatenwürfelih



Kalbssteak an Eierschwämmlirahmsauce

Kartoffelgratin, Gemüsesymphonie



Erdbeeren mit Honig-Sabayone und Schoggiglaze

CHF 75.00 pro Person

Sommermenu 110

1. Mai bis 31. August

Gebratene Eierschwämmli auf Blattsalaten



Kalte Gurkensuppe mit Minze, Gin und schwarzem Pfeffer



Schweinssteak mit Tomaten und Käse überbacken

Rösti, Gemüsesymphonie



Joghurtglace mit Aprikosenkompott

CHF 62.00 pro Person

Sommermenu 111

1. Mai bis 31. August

Vitello Tonnato

mit Salatstrauß



Minestrone



Schweinsfilet im Kräuterbiskuit

Risotto mit Mascarpone, Gemüsesymphonie



Weisses Kaffeemousse

CHF 72.00 pro Person

Sommermenu 112

1. Mai bis 31. August

Tomatensalat mit Büffelmozzarella



Flädliuppe



Kalbsschnitzel an Limonensauce

Tagliatelle, Gemüse



Tirami-sù mit Früchten garniert

CHF 68.00 pro Person

Herbst/Winter-Menu 113

1. September bis 30. Dezember

Wildpastete mit Sauce Cumberland
Selleriesalat, Baumnüssen und Nüsslisalat



Kürbiscrèmesuppe



Rehschnitzel an Eierschwämmli sauce
Spätzli, Herbstgemüse



Bunter Dessert-Teller

CHF 76.00 pro Person

Herbst/Winter-Menu 114

1. September bis 30. Dezember

Nüsslisalat mit Speckstreifen und Crôtons



Maiscrèmesuppe



Suure Mocke an kräftiger Rotweinsauce
Kartoffelstock, Herbstgemüse



Marroni-Quarkmousse mit marinierten Zwetschgen

CHF 78.00 pro Person

Herbst/Winter-Menu 115

1. September bis 30. Dezember

Rauchlachs mit Blattsalat an Mandarinen-Vinaigrette



Kartoffelsuppe mit Speck



Rindsfilet mit gebratenen Steinpilzen
Kartoffelkroketten, Gemüse



Bratapfel mit Vanilleglace

CHF 82.00 pro Person

Herbst/Winter-Menu 116

1. September bis 30. Dezember

Gebratene Steinpilze auf bunten Blattsalaten



Berner Roséweinsuppe



Kalbsschnitzel im Kräuter-Ei-Mantel

Rosmarinjus, Pilawreis, Gemüse



Soufflé Glace Grand Marnier

CHF 72.00 pro Person

Herbst/Winter-Menu 117

1. September bis 30. Dezember

Nüsslalat mit Ei



Klare Ochsenschwanzsuppe



Hirschfilets mit Pistazien

Schupfnudeln, Herbstgemüse



Merängge mit heissen Beeren

Joghurt, Rahm und Vanilleglace

CHF 92.00 pro Person

Herbst/Winter-Menu 118

1. September bis 30. Dezember

Kürbisterrine mit Rotweifeigen und Nüsslalat



Parmesansuppe mit Trockenfleisch-Chips



Rindsfilet mit Café de Paris

Kartoffelgratin, Gemüse



Glühweinmousse mit Süssweintatar und Joghurtglace

CHF 92.00 pro Person

Suppen

Kalte & klare Tomatensuppe mit Tomatenwürfeli	CHF	11.00
Bouillon mit Flädli oder Gemüsestreifen	CHF	9.50
Asiatische Zitronengrassuppe mit Poulet	CHF	12.50
Bouillon mit Eierstich	CHF	9.50
Berner Roséweinsuppe mit Trauben	CHF	12.50
Tomatensuppe mit Basilikumschaum	CHF	9.80
Zucchettisuppe mit gelbem Peperonischäum	CHF	9.80
Eierschwämmlicrèmesuppe (Saisonal Mai-September)	CHF	9.80

Salate und Vorspeisen

Tatar vom Rauchlachs mit Toast und Butter	CHF	16.50
Bunter Blattsalat mit Berner Trockenfleisch	CHF	15.50
Gemischter Salat mit Parmesan, Nüssen und Birnen	CHF	11.80
Felchenknusperli mit bunt gemischten Salaten	CHF	14.50
Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum	CHF	16.50
Antipasti-Gemüse mit Rucola und Parmesan	CHF	12.50
Melone mit Parmaschinken (von April bis September)	CHF	15.50

Fisch - Hauptgänge

Felchenfilets „Bielersee“

CHF 37.00

Kapern, Kräuter, Butter, Tomaten- und Zitronenwürfeli
Salzkartoffeln, Gemüse

Eglifilets nach Art der Müllerin

CHF 38.00

mit aromatischen Gartenkräutern in Butter gebraten
Salzkartoffeln, Gemüse

Zanderfilet

CHF 34.00

mit Nüssen und Apfelstückli, Salzkartoffeln und Gemüse

Vegetarische Hauptgänge

Spaghetti mit Cherrytomaten, Cashewnüssen

CHF 25.00

Zwiebeln und Erbsen

Gnocchi tricolori

CHF 25.00

an Tomatensauce, mit Parmesan und Rucola

Rotes Gemüse-Thai-Curry

CHF 23.00

mit Basmatireis

Fleisch - Hauptgänge

Schweinshalsbraten mit Pflaumenfüllung Bratkartoffeln und buntes Gemüse	CHF	29.00
Suure Mocke an kräftiger Rotweinsauce Spätzli und Gemüse	CHF	42.00
Saltimbocca vom Kalb mit Parmaschinken und Salbei, Weissweinrisotto und Gemüse	CHF	38.00
Knusprige Maispouardenbrust an Kräuterjus, Reis und Gemüse	CHF	29.00
Chateaubriand Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin und Gemüse	CHF	58.00
Schweinefilet im Kräuterbiskuit Risotto mit Mascarpone und Gemüse	CHF	42.00
Kalbsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce Rösti und Gemüse	CHF	38.00
Kalbs - Involtini Kalbfleischroulade gefüllt mit Salbei und Parmaschinken, Kräuterjus, Tagliatelle, Gemüse	CHF	42.00
Les trois filets Rindsfilet mit Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin, drei Gemüse Schweinsfilet an Süessmoschtsauce, Kartoffelgratin, drei Gemüse Kalbsfilet mit Morchelrahmsauce, Kroketten, drei Gemüse (dieses Gericht wird in 2 Gängen serviert)	CHF	60.00

Dessert

Amaretto-Sabayone auf Erdbeersalat, Schoggiglance	CHF	16.50
Schwarzes Schoggimousse	CHF	13.50
Quarkmousse auf Ananas-Mangosalat	CHF	10.00
Gebratene Ananasscheiben, Honigsauce, Sorbet und schwarzem Pfeffer	CHF	12.50
Vacherin-Eistorte mit Fruchtsalat	CHF	12.50
Mango-Panna Cotta	CHF	10.00
Toblerone-Parfait auf marinierten Orangenfilets	CHF	12.50
Weisses Kaffeemousse	CHF	10.00
Drei verschiedene Sorbets mit Früchten	CHF	12.00
Dessert-Bufferet mit Käse	pro Person CHF	18.50
Gebäck zum Kaffee	pro Person CHF	3.50

Wein – einmal anders

Eine spezielle Flasche Wein – für einen speziellen Anlass.

Gerne bieten wir Ihnen unsere „Dekantier - Maschine“ zur Benutzung an.
Diese eignet sich für Weine von 6 bis 12 Litern.

entspricht: Anzahl 75 cl Flaschen	Liter	Bezeichnung
2	1,5	Magnum
4	3	Jeroboam (Doppelmagnum)
6	4,5	Rehoboam
8	6	Methusalem
12	9	Salmanazar
16	12	Balthazar
20	15	Nebukadnezar
24	18	Melchior (Goliath)



Wissenswertes

Blumen und Dekoration

Gerne bestellen wir Ihren Wünschen entsprechend Blumen und Arrangements. Bitte geben Sie uns rechtzeitig Bescheid. Gerne übernehmen wir auch die weitere Dekoration. Der Preis berechnet sich nach Aufwand.

Wir arbeiten mit dem Blumengeschäft La Fleur in Muri zusammen: 031 950 17 79

Frühstück

Unser Hotelfrühstück steht Ihnen von
Montag bis Freitag von 6.30 bis 10.00 Uhr
Samstag/ Sonntag von 7.00 bis 10.30 Uhr
Zur Verfügung.

Hotelzimmer

Unsere Hotelzimmer stehen Ihnen am Anreisetag ab 14.00 Uhr zur Verfügung.
Check-out Zeit am Abreisetag ist 10.00 Uhr.

Hussen / Stuhlbezüge

Gerne bereiten wir Ihren Anlass ganz festlich mit weissen Stuhlbezügen vor.
CHF 8.50 pro Stuhl.

Kinder

Unsere Kleinen Gäste dürfen gerne vor Ort aus der Kinderkarte auswählen.
Kinderstühle und Trip-Trap sind vorhanden.

Menukarten

Eine Erinnerung zum Mitnehmen – Ihre persönliche Menukarte.
Zur Gestaltung, dürfen Sie uns gerne Ihre Wünsche betreffend
Überschrift, Text und Bild oder Foto mitteilen.

Menudruck schwarz weiss	offeriert
Menudruck farbig	CHF 1.00/Karte

Mitarbeiter nach Mitternacht

Wenn Sie etwas länger tagen möchten, verrechnen wir nach Mitternacht pro
Mitarbeiter und angefangener Stunde CHF 50.00.

Zapfengeld

Gerne dürfen Sie Ihren Wein bei uns trinken.
Das Zapfengeld wird pro 75 cl Flasche berechnet

Schaumwein	CHF	25.00
Weisswein	CHF	30.00
Rotwein	CHF	35.00
Spirituosen	CHF	80.00

Räumlichkeiten

Räumlichkeit & Grösse	Bestuhlung	Max. Personenzahl	Bemerkung
Tavel 22 m ²	Ovaler Tisch	14	Familienfeste
Pourtales 15 m ²	Ovaler Tisch	8	Familienfeste
Mettlen 22 m ²	Ovaler Tisch	14	Familienfeste
Sternenstube 35 m ²	Blocktisch Restaurant Einz. Tafeln	24 35 30	Familienfeste
Aura 77 m ²	Blocktisch U-Form Runde Tische	18 18 32	Sitzungen Versammlungen Familienfeste
Gaden 25 m ²	Einzelne Tische	25	Familienfeste
Astra 1 120 m ²	Blocktisch Runde Tische U-Form Fischgrat	24 48 28 72	Hochzeit Firmenessen Versammlungen Apéro
Astra 2 85 m ²	Blocktisch Runde Tische U-Form Fischgrat	20 48 20 48	Hochzeit Firmenessen Versammlungen Apéro
Astra 3 120 m ²	Blocktisch Runde Tische U-Form Konzert	24 40 28 90	Hochzeit Firmenessen Versammlungen Apéro
Astra 1, 2, 3 mit Korridor 355 m ²	Runde Tische Fischgrat Konzert	120 200 250	Grossanlässe und Empfänge
Vinum 1 46 m ² 2 12 m ² 3 20 m ²	Tafel Tische	bis 40	Vielseitig nutzbar Apéro Familienfeste Bar

Apéro im Musikautomaten Museum

Das Privatmuseum mit 30 verspielten, aparten Stücken dokumentiert die Entwicklung von 1850 bis 1950.

Musikautomaten Apéro

Prosecco	CHF 56.00 / Flasche
Sternenwasser mit/ ohne Kohlensäure	CHF 7.50 / Liter
Orangensaft	CHF 12.00 / Liter
Betreuung und Musik	CHF 50.00 / Stunde

Interessiert? Wir freuen uns auf Ihre Reservation bis 12 Personen.



Wissenswertes über Musikdosen

1796 erfand der Genfer Uhrmacher Antoine Favre die **Musikdose**. Bis dahin hatten die mechanischen Musikinstrumente stets «Vorläufer», sei es die Orgel, das Glockenspiel usw. Favre konstruierte ein Instrument, das nur mechanisch gespielt werden kann. In den ersten Jahren fanden diese «Mechanismen» vor allem in Schmuckstücken, kleineren Uhren, Stockknäufen, Schnupftabakdosen usw. Verwendung. So nach und nach entwickelte sich die eigentliche Musikdose mit Zylinder und Kamm. Die Herstellung von Musikdosen entwickelte sich von da an in Genf in starkem Masse und erreichte um 1860 ihren Höhepunkt. Danach verlagerte sich die Produktion über das Vallée de Joux nach Sainte-Croix und Umgebung. Bis Ende des 19. Jahrhunderts entwickelte sich Sainte-Croix zum Weltzentrum der Musikdosenfabrikation und der Musikautomaten. Hier wurde die Fabrikation dieser Kunstwerke zur Perfektion getrieben.

Plattenspieldosen: Erste Überlegungen für Lochplatten-Spieldosen finden sich bei Miguel Boom im Jahre 1882 und dem Engländer Ellis Parr im Jahr 1885. Wesentliche Konstruktionsangaben machte jedoch um das Jahr 1886 Paul Lochmann. In Leipzig-Gohlis erfand 1886/1887 Paul Lochmann die Plattenspieldose. Dadurch war eine Konkurrenz zu den Walzen-Spieldosen entstanden, denn diese Erfindung vereinigte den Vorteil der Austauschbarkeit der Melodien mit bedeutend geringeren Herstellungskosten. Die Fabrikation einer **Blechplatte** war um einiges einfacher und billiger als das zeitraubende Stiften einer Dosenwalze. Durch eine spezielle Technik gelang es, in runde Stahlplatten Haken zu stanzen. Alle auf einem Radius angeordnete Haken sind dabei einem Ton zugeordnet. Die Haken treiben beim Abspielen pro Ton ein spitzzahniges Rad an, welches seinerseits die zugeordnete Tonzunge des Kamms anreißt und so die Melodie erzeugt. Auf diese Weise konnte der Kamm waagerecht liegen und war zudem etwas vor Beschädigungen, unter anderem durch defekte Platten geschützt. Die Platten konnte man auswechseln. So konnte man sich zu einer Platten-Spieldose eine Sammlung Platten anschaffen und im Gegensatz zu den Zylinderspieldosen verschiedene Musikstücke hören.

Apéro Vorschläge

	75 cl
Prosecco , Zardetto, Italien	56.00
Molignon , AOC Wallis, Schweiz, Adrian und Diego Mathier	56.00
St. Saphorin „La Foncette“ 2014, AOC Lavaux, Schweiz	52.50
Chardonnay , Collection sud, Pays d'oc Frankreich	42.00
Masiano , IGT Veneto, Italien, Masi Agricola, Pinot Grigio	52.50
Orangensaft Liter	12.00

Salziges zum Knabbern

Salzstengeli, Pommes Chips	CHF 2.50 pro Person
Oliven	CHF 2.50 pro Person

Belegte Brötchen / Canapée

Hüttenkäse oder Kräuterquark	CHF 2.50 pro Stück
Tatar oder Lachs	CHF 4.50 pro Stück
Thon oder Brie	CHF 3.50 pro Stück
Bresaola oder Parmaschinken	CHF 4.50 pro Stück
Büffelmozzarella mit Tomatenscheiben	CHF 3.50 pro Stück

Einzelne Bestellungen

Schinkengipfel	CHF 4.50 pro Stück
Frühlingsrollen mit süss-scharfer Sauce	CHF 3.50 pro Stück
50 cm langes Baguettesandwich (Salami/Schinken/Käse)	CHF 15.00 pro Stück
Spiessli mit Mozzarella und Cherrytomaten	CHF 2.50 pro Stück

Buffet Vorschlag 1

Apérosnacks, Salzstengeli, Pommes Chips, Oliven
 Minisandwich mit Schinken und Käse und Salami, Aufschnittplatte
 mit Brot, Tomaten und Essiggurken

Pauschal pro Person CHF 14.50

Buffet Vorschlag 2

Oliven, Antipasto-Gemüse, Pommes Chips, Nüssli
 Spiessli von Cherrytomaten und Mozzarella, Canapés mit Thon, Tatar und Rauchlachs

Kalte Platte mit Parmaschinken und Bresaola, Salami
 diverse Käsesorten, Brötli, Essiggemüse, Melone mit Parmaschinken

Mini Pizza, Mini Frühlingsrollen mit süss-scharfer Sauce, Mini-Schinkengipfeli
 Fischknusperli mit Tartarsauce, Chäschüechli, Pouletknusperli

Pauschal pro Person CHF 18.50



Sternenstube



Aura



Vinum



Mettlen



Pourtales