

Herzlich willkommen

im



Offene Weissweine

	1dl	7,5dl
MOLIGNON 2015 AOC Wallis, Schweiz, Adrian und Diego Mathier Molignon Brillante Farbe mit goldenen Reflexen. Die sonnenverwöhnte Ernte zeichnet sich durch viel Volumen ab. Die Frucht der alten Rebstöcke bringt ein edles Bouquet mit einer mineralischen Note hervor, welches auch an Dörrobst erinnern mag. Im Gaumen bietet der Terre Promis de Molignon Reife und Ausgeglichenheit.	8.00	56.00
ST. SAPHORIN „La Foncette“ 2015 AOC Lavaux/Waadt, Schweiz, Raymond Chappuis Chasselas Feine delikate Nase erinnernd an Lindenblüten. Die kreidigen Eigenschaften verdankt dieser Wein dem gipshaltigen Boden. Die elegante Fruchtigkeit entzückt durch die opulente Rundheit. Einer der beliebtesten Weissweine der Schweiz.	7.50	52.50
CHARDONNAY 2015 Collection sud, Pays d'oc Frankreich, Kressmann Chardonnay Frischer, fruchtiger und saftiger Chardonnay mit Aromen von Birnen und Zitrusfrüchten. Der Abgang ist mittellang, begleitet von einer eleganten Säure.	6.00	42.00
GRAN FONTAL 2015 D.O. Uclés, Spanien, Bodegas Fontana Sauvignon, Verdejo Die Farbe ist hellgelb mit grünlichen Reflexen. Ausdrucksvolle Aromen von Stachelbeeren, Minze und Zitrusfrüchten begeistern in der Nase. Die Textur am Gaumen wirkt erfrischend und leicht cremig. Ein lebendiger und ansprechender Wein	7.00	49.00
ROERO ARNEIS 2016 DOCG Piemont, Italien, Guidobono Arneis bedeutet im lokalen Dialekt extrovertiert und rebellisch. Das Bouquet in der Nase offenbart eine breite Fruchtpalette: Aprikose, Ananas, Mango, Pfirsich, grüner Apfel. Dazu gesellen sich Aromen die an Lindenblüte, Kamille und Salbei denken lassen. Auch im Gaumen überzeugt er mit seiner fruchtigen und légèren Struktur. Er ist reintonig und gradlinig. Das Zusammenspiel von Süsse und Säure macht viel Spass und überzeugt im Finale.	8.00	56.00
PINOT GRIGIO 2015 DOC Trento, Italien, Bollini Pinot Grigio Helles Zitronengelb und fruchtbetonter Auftakt. Aromen von reifer Birne, gelber Melone und gelbem Apfel, leichte Noten von Zitrone und Orangenblüten. Am Gaumen mit knackiger Säure, wirkt belebend und sehr frisch. Guter Trinkfluss und schöne Harmonie. Er endet mittelkräftig und sehr fruchtig. Ein sehr typischer Pinot Grigio welcher einfach enormes Trinkvergnügen bereitet. Die Trauben werden von Hand geerntet und schonend im Keller vergoren. Geachtet wird vor allem auf die Bewahrung von frischer Frucht, leichter Mineralität und belebender Säure.	7.50	52.50

Offene Rotweine

	1dl	7,5dl
MERLOT del Ticino 2015 AOC Ticino, Schweiz, Tamborini SA Merlot Aromen von reifen Brombeeren und Heidelbeeren. Gut eingebundene Tannine, mittellanger Abgang.	6.50	45.50
KLOSTER SION Pinot Noir Klingnau 2014 AOC Aargau, Schweiz, Weingut zu Sternen Pinot Noir Der Kloster Sion Pinot Noir besitzt eine warme, komplexe Frucht, ist fleischig-dicht und von äusserst feinem Stoff, Seine Kraft und die Geschmeidigkeit sind Markenzeichen seines mineralischen Bodens, welche ihn bis in die Reife begleiten.	8.50	59.50
PRIMITIVO FALCETTO Salento 2014 IGT Puglia, Italien, Falcetto Primitivo Die süffigen Weine von Falchetto vermitteln perfekt das süditalienische Ambiente. Leichter und unkomplizierter Wein mit wenig Alkohol und Aromen von Sommerbeeren.	6.00	42.00
“RIVE NOIR”, Dardagny 2013 AOC GENF, Schweiz Gamaret An den Hängen von Dardagny angebaut, verleiht die Rebsorte Gamaret diesem Cru seine granatrote Farbe. Sehr gehaltvoll und lieblich, abgerundet mit eleganten Tanninen, anhaltend im Gaumen. Ein würziger und aromatischer Wein.	7.00	49.00
Montepulciano d Abruzzo 2014 DOC Abruzzo, Italien, Gianni Masciarelli Montepulciano Gianni Masciarelli: "Wenn ich eine Rebe wäre, würde ich gerne in den Abruzzo leben, so sehr liebe ich dieses Land." Der Masciarelli Montepulciano d'Abruzzo stellt die sehr bemerkenswerte Basisqualität des größten, organisch arbeitenden Weinguts in Italien dar. Er besitzt eine rubinrote Farbe mit noch hellem Rand. Die Aromen erinnern an Süßkirschen dunkle Beeren, Zwetschgen, Veilchen, dunkle Schokolade, Pfeffer, Rauch, Leder und Tabak.	7.50	52.50
RIPASSO della Valpolicella 2013 DOC Veneto, Italien, Antiche Terre Corvina, Corvinone, Rondinella Der Ripasso (italienisch für: wiederholen) besticht durch seine Kraft und Intensität. Seine kräftige und violettrote Farbe ist überzeugend. Fruchtiger Körper mit Aromen von Amarenakirschen, Dörrobst und mediterranen Kräutern.	8.00	56.00
AMARONE della Valpolicella 2011 DOCG Veneto, Italien, Villa Furla Corvina Veronese, Rondinella, Molinara Granatrote Farbe mit tiefem Kern. Der Wein verströmt einen intensiven Duft von schwarzen Waldfrüchten, reifen Kirschen, geräuchertem Schinken, Kirschwasser, Feigen und schmackhaften Mon Cherie Pralinen. Vollmundig und saftig im Geschmack mit Anklängen von süßen Kirschen, Feigen, Rosinen und einer Creme von Mousse au chocolat. Eine zarte Säurenote gibt dem langen und saftigen Abgang eine ganz besondere Note.	9.50	66.50



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 «**Blaue Bähnli**» Nummer 6 erreicht man in 13 Minuten den Sternen in Muri ab dem Hauptbahnhof Bern in Richtung Worb Dorf.

«Dr schnällscht Wäg nach Worb» von Ernst Mischler....lassen Sie sich dieses Hörspiel nicht entgehen.



Gerne dürfen Sie mit dem **Auto** anreisen. Unsere Tiefgarage bietet genügend Parkmöglichkeiten. Die Einfahrt ist auf dieser Seite vom Haus.



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 sieben Zimmer im 3. Stock mit Klimaanlage ausgerüstet.



Die 17 Dach-Zimmer im Haupthaus wurden im Herbst 2003 vollständig renoviert.

Der Sternen Muri verfügt insgesamt über 44 grosszügige Hotelzimmer.

Seit Mitte Februar 2017 wird hauseigener Solarstrom mitverwendet.

Sternen Muri

Das ****Hotel und Restaurant Sternen Muri an der Thunstrasse 80 in Muri bei Bern 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 im Jahr 1978 einer umfassenden Renovation unterzogen.

1980 konnte das Haus als Landgasthof und Seminarhotel im neuen Glanz wieder eröffnet werden.



Weisse Weine Schweiz

Waadt

ST.-SAPHORIN „La Foncette“ 2015 52.50

AOC Lavaux

Raymond Chappuis

Chasselas

Feine delikate Nase erinnernd an Lindenblüten, eine kreidige Eigenschaft dank des gipshaltigen Terroirs. Elegant, fruchtig, entzückt er durch opulente Rundheit. Einer der beliebtesten Weissweine der Schweiz.

EPESES „La République“ 2014 54.00

AOC Lavaux

Patrick Fonjallaz

Chasselas

Im ersten Moment sehr diskret. Bei Luftzufuhr vielfältige Noten von Akazienblüte, Pfirsich und Apfel. Am Gaumen präsentiert er feine Kohlensäure mit Aromen von Limette und Hefegebäck.

DÉZALEY „Cru de l'Evêque“ 2015 58.00

Grand Cru, AOC Lavaux

Patrick Fonjallaz

Chasselas

Komplexe Nase mit floralen Aromen und starkem mineralischen Ausdruck. Der Abgang ist delikate mit Noten von gerösteten Mandeln und karamellisierten Äpfeln.

YVORNE 2015 58.00

AOC Chant des Resses, Chablais

Artisans Vignerons d'Yvorne

Chasselas

Schöne schmeichelnde und tiefgründige Nase von grosser Finesse. Noten von weissen Blüten, Äpfeln, gelben Früchten, untermalt von mineralischen Nuancen.

Wallis

CUVÉE MADAME ROSEMARIE MATHIER BLANC 2015 56.00

AOC Valais

Adrian Mathier

Petite Arvine, Sylvaner, Pinot Blanc, Pinot Gris.

Für die schöne Säure und die leichte Pfeffernote ist die Petite Arvine verantwortlich.

Der Pinot Blanc gibt dem Wein die Vollmundigkeit und ist für die leichte Restsüsse verantwortlich.

Der Pinot Gris verleiht dem Cuvée einen Hauch von exotischen Früchten und

der Silvaner verleiht dem ihm seine Langlebigkeit.

Tessin

MERLOT BIANCO 2014 54.00

Terre di Gudo Bianco Merlot del Ticino DOC

Carlo Tamborini

Merlot

Im ersten Moment abwartend. Doch dann entwickelt sich eine schöne Fülle von reifen Früchten wie Birne, Pfirsich und Mango. Am Gaumen harmonisch und weich mit viel Charme, zeigt aber auch zart bittere Tannine mit einer dezenten Säure

.

Weisse Weine Schweiz

Tessin

IL SAUVIGNON	2015	54.00
---------------------	-------------	--------------

DOC Ticino

Angelo Delea

Angelo Delea ist ein temperamentvoller Weinmacher und einer der innovativsten Weinpersönlichkeiten. Zudem ist er Bannerträger bei der erfolgreichen Winzergeneration welche in den letzten 30 Jahren im Tessin für eine qualitative Revolution sorgten. Das Weingut umfasst 20 ha Rebfläche, hauptsächlich im Sopra-, aber auch im Sottoceneri. Der Sauvignon Blanc ist ein sortentypischer, rassiger Weisswein mit klarer und filigraner Aromatik.

Bern

PINOT GRIS	2015	56.00
-------------------	-------------	--------------

AOC Bielersee

Rebgut der Stadt Bern

Pinot Gris

Dieser Pinot Gris zeichnet sich ganz besonders durch seine Aromen von frischen und getrockneten Früchten aus. Im Gaumen besticht er durch seinen Reichtum und den nachhaltigen Geschmack. Vollmundig und typisch pikantes Bouquet.

SCHAFISER SAUVIGNON BLANC	2015	59.50
----------------------------------	-------------	--------------

AOC Bielersee

Rebgut der Stadt Bern

Sauvignon Blanc

Reiches Bukett von Zitrusfrüchten mit Holunder-Note, typisch für die Rebsorte. Der Wein wird von einer lebendigen Säure abgerundet.

Rosé Wein Schweiz

CHATEAU D'AUVERNIER Oeil de Perdrix	2015	52.00
--	-------------	--------------

AOC Neuchâtel

Château d'Auvernier

Pinot Noir

Typische lachsrosa Farbe. In der Nase angenehme Aromen von roten Beeren wie Erdbeere und Johannisbeere. Spannende Note von blauen Eisbonbons, im Gaumen weich und mit der ganzen Fruchtigkeit des Pinot Noir. Leichte Würzaromatik, trocken, frisch, ein Rosé mit Klasse!

Weisswein Italien

Piemont

ROERO ARNEIS

2015

56.00

DOCG Piemont

Guidobono

Arneis bedeutet im lokalen Dialekt extrovertiert und rebellisch. Dieser weisse Wein, aus der autochthonen Rebsorte des Roero gekeltert, zeigt Charakter und Sortentypizität. Das Bouquet in der Nase offenbart eine breite Fruchtpalette: Aprikose, Ananas, Mango, Pfirsich, grüner Apfel. Dazu gesellen sich Aromen die an Lindenblüte, Kamille und Salbei erinnern. Auch im Gaumen überzeugt er mit seiner fruchtigen und légèren Struktur. Er ist reintonig und gradlinig. Das Zusammenspiel von Süsse und Säure macht viel Spass und überzeugt im Finale.

Weisse Weine Frankreich

Elsass

PINOT BLANC

2014

49.00

AOC d'Alsace

Domaine Trimbach

80% Auxerrois, 20% Pinot Blanc

Der Trimbach Pinot Blanc ist ein sehr vielseitiger Weisswein, welcher zu jeder Gelegenheit die passende Frische bringt. Als Solist, als Aperitif oder als Begleiter einer leichten Sommerspeise. Durch den Auxerrois wirkt der Weisswein sehr saftig und reif. Er erinnert an Tropenfrüchte und sommerliche Temperaturen. Diese voluminöse Wirkung wird durch den Anteil an Pinot Blanc, der trockener und säurelastiger ist, elegant ausgeformt. So bekommt der Trimbach Pinot Blanc Frische und Rückgrat.

Loire

POUILLE-FUME Les Chailloux Silex

2013

58.00

AOC Loire

Jean-Claude Chatelain

Sauvignon blanc

Benannt nach der Parzelle les CHAILLOUX, was "heiße Steine bedeutet. Im Glas ein brillantes Weiß, leicht Goldgelb. Am Gaumen mineralisch, würzig, sehr fein. Eigenschaften des Pouilly Fumé mit dem Geschmack von Feuerstein. Typische Weine von der Weinlage St Andelain.

Chablis

CHABLIS

2014

56.00

AOC Chablis

Domaine Christian Moreau

Chardonnay

Sehr sorgfältige handverlesene Ernte und temperaturkontrollierte Gärung auf Hefe während 10 Monaten. Anschließend Ruhezeit im Edelstahltank und in der Flasche. Zitronengelb, typisch mineralische Aromatik, sehr gut ausbalancierte Säure, ein Genuss als Aperitif oder zu Fischgerichten.

Rote Weine Schweiz

Waadtland

EPESES „La République“ 2014 56.00

AOC Lavaux

Patrick Fonjallaz

Pinot Noir, Gamay

Komplexe Nase, zuerst Gewürze, schwarzer Pfeffer und Oregano.

Bei Luftzufuhr pelzig, mit lebendigen aber nicht aggressiven Tanninen.

ST. SAPHORIN „Élégance“ 2011 54.00

AOC Lavaux

Raymond Chappuis

Pinot Noir, Gamay, Diolinoir und Merlot

In der Nase Aromen von Cassis und roten Früchten. Im Gaumen strahlt er eine fruchtige Note aus, gepaart mit dem Charakter der Gegend, der spürbar wird durch den Effekt des Kalkgehalts, der ein leichtes Kribbeln im Finale verursacht.

Graubünden

MAIENFELDER BLAUBURGUNDER 2015 56.00

AOC Graubünden

P. Komminoth

Blauburgunder

Mittleres Rubinrot mit violetten Reflexen. Eine jugendliche Frische mit Noten von reife Erdbeeren und einer dezenten Gewürznote von Lorbeer und Nelken schmeicheln der Nase. Im Gaumen wird diese Aromatik bestätigt, ergänzt durch dezente, reife Tannine und eine stramme, abrundende Säure. Ein sortentypischer Blauburgunder.

Wallis

CUVÉE MADAME ROSMARIE MATHIER ROUGE 2014 58.00

AOC Valais

Adrian Mathier

Cabernet Sauvignon, Syrah, Humagne Rouge, Pinot Noir

Der Cabernet Sauvignon verleiht ihm seinen fruchtigen Geschmack, die Humagne Rouge mit seinen herben, rustikalen Tanninen gibt ihm die Rasse. Der Syrah ist verantwortlich für die feine Pfeffernote, wobei der Pinot Noir die drei Weine verbindet.

Mit seiner Eleganz rundet er den Cuvée auf diskrete und subtile Art ab.

DÔLE DES CHEVALIERS 2015 52.00

AOC Valais

Vins des Chevaliers

95% Pinot Noir (Blauburgunder), 5% Gamay

Intensives rubinrot mit violetten Reflexen. In der Jugend Geruch von kleinen Beeren.

Der Pinot Noir verleiht ihm eine Holundernote. Dank dem Gamay hat er eine gewisse Frische, die sich hervorragend mit dem kraftvollen würzigen Pinot Noir verbindet.

Rote Weine Schweiz

Bern

PINOT NOIR BARRIQUE

2014

59.00

AOC Bielersee

Rebgut der Stadt Bern

Pinot Noir

Im Barrique (schweizer Eiche) gereifter Pinot Noir, ausgewogen und geschmeidig. Sehr reif mit leichtem Holz- und Vanille-Bouquet.

Schaffhausen

Pinot Noir Auslese

2013

59.00

AOC Schaffhausen

Weingut Baumann

Pinot Noir

Der Pinot Noir Auslese ist ein strukturierter, mittelgewichtiger Roter mit hohem Reifepotenzial. Komplexes Bouquet mit dunkler Beerenfrucht, am Gaumen saftig, mit angenehmen Tanninen und langem, träubigem Abgang. Das Weingut Baumann liegt in der sanften Talschaft des Schaffhausischen Klettgaus. Tiefgründige, schwere Böden auf Jurakalk bieten beste Voraussetzungen für die Sorten Pinot Noir, Müller-Thurgau, Pinot Gris und Chardonnay. Seit Jahren gehört das WEINGUT BAUMANN zu den besten Erzeugern der Deutschschweiz.

Neuenburg

2014

59.00

PINOT NOIR BARRIQUE

AOC Neuchâtel

Château d'Auvernier

Pinot Noir

Der im Fass ausgebaute Pinot Noir verkörpert ein schönes Beispiel von Ausgewogenheit und Eleganz. Tiefes Rubinrot, zeigt satte, lebhafte Griotten- und Cassisnoten, fein verbunden mit den Holzfassaromen, am Gaumen satte Kirschenfrucht, tolles, feines Holz, besitzt viel Saftigkeit und Würze mit burgundischem Lakritzetouch – das ist ein eleganter Grand Vin!

Rotwein Österreich

Burgenland

ZWEIGELT HEIDEBODEN

2014

52.00

Burgenland

Gerhard Pittnauer

Mittleres Rubingranat, in der Nase reife Kirschen, etwas Himbeeren, facettenreiches Bukett. Am Gaumen saftige Textur, würzig-fruchtig mit einer lebendigen Frische, ein Hauch von Lakritze. Ein unkomplizierter Trinkgenuss.

Rote Weine Italien

Südtirol

LAGREIN

2015

52.00

DOC Südtirol

Kloster Muri-Gries

Lagrein

Intensives, dunkles Rubinrot. In der Nase intensiv, vollmundig und kräftig mit Aromen von reifen Kirschen, schwarzen Beeren und Pflaumen, auch würzige Noten von etwas Schokolade und Kaffee. Im Mund trocken, voll und samtig mit einer saftigen, fleischigen und finessenreichen Struktur.

Venetien

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO

2012

88.00

DOC Veneto

Fratelli Tedeschi

Corvione, Rondinella, Corvine Veronese, Molinara

Fratelli Tedeschi zählt zu den historischen Betrieben des Valpolicella.

In den eigenen Archiven befinden sich Dokumente, die darauf hinweisen, dass die Familie bereits 1630 Rebberge erworben hat.

Die Trauben stammen aus den Hügeln von Mezzane und Tregnago.

Der Amarone zeigt in grosser Komplexität unerhört frische Aromen reifer Früchte. Die üppige Fülle am Gaumen ist gut ausbalanciert

und entspricht den Erwartungen, die das Bouquet weckt.

Piemont

BARBERA d'Alba

2011

54.00

DOC Piemont

Virna

Barbera

Dunkles Rubin mit violetten Reflexen. Offene, fruchtbetonte Nase. Aromen von schwarzen Pflaumen, Brombeeren, einem Hauch Cassis und Kirschen. Leichte Anflüge von Bitterschokolade und trockener Vanille. Wirkt sehr frisch und jugendlich.

Am Gaumen die pure Frucht der Barbera-Traube, wieder schwarze Früchte und Beeren mit leichten Noten von dunklen Rosen und Mocca.

Sanfte Tannine mit gut eingebauter Säure machen richtig Spass!

Ein wirklich toller Barbera, den man jeden Tag geniessen kann.

Er endet mittelkräftig mit fruchtigem Abgang.

Rote Weine Italien

Piemont

BRICCO MANZONI ROCCHE

2010

79.00

DOC Langhe

Rocche dei Manzoni

Nebbiolo, Barbera

Der Gründer des Weinguts Valentino Migliorini war in 1978 einer der ersten, die Barriques aus französischer Eiche zum Ausbau der Weine über die Alpen holte und begann kurz darauf damit zu experimentieren. Das alles mit so grossem Erfolg, dass man heute nicht mehr von Barolo sprechen kann, ohne auch von Rocche dei Manzoni und Valentino Migliorini zu sprechen. Die Trauben stammen aus den Top-Lagen Roul, Mosconi und La Cresta. Die beiden Grundweine werden während 16 - 18 Monaten separat in neuen Barriques ausgebaut. Mitteldunkles Rubinrot, duftiges Bukett nach Veilchen, Kräuter, leicht Röstaromatik, Leder und Rosenblüten, kräftiger Körper mit filigran-herber Tanninstruktur harmonisch eingebunden, konzentrierter Fruchtdruck und saftige Säure bis in den schlanken, strukturierten Abgang. Ein Wein der von den Kenner sehr geschätzt wird.

BRICCO DELL'UCCELLONE

2014

89.00

DOCG Barbera d'Asti

Braida

Barbera

Die Barbera-Trauben des legendären Rebbergs "Uccellone" werden von Hand gelesen und umgehend verarbeitet. Intensives Rubinrot mit purpuren Reflexen. Betörende, vielschichtige, verführerische Nase mit viel reifer, dunkler Frucht, Röstnoten, dunkle Schokolade und etwas Pfeffer. Im Gaumen satt und straff. Voluminös, mit dichter Struktur. Wiederum dunkle Frucht, Kirschen, Noten von warmen Gewürzen. Langer, saftiger und sehr harmonischer Abgang. 15 Monate Reifung in Barriques und weitere zwölf Monate in der Flasche.

BAROLO

2012

79.00

DOCG Piemont

Armando Parusso

Nebbiolo

Geschwister Marco und Tiziana übernahmen in den 80er Jahren schon sehr jung das Weingut ihrer Eltern. Jahr für Jahr arbeiteten sie sich hoch und zählen heute zur Elite im piemontesischen Weinbau. Gehaltvoll, nachhaltig, ausgewogen und fruchtig: Dieser kraftvolle Barolo überzeugt mit seiner typisch ziegelroten Farbe und einem recht kräftigen und komplexen Bukett von Zwetschge, Sauerkirsche, dunklen Beeren und Dörrobst. Im Gaumen zeigt er eine schöne Frische, markante Tannine und einen harmonischen, weichen und runden Körper. Die prägnante Frucht wird ergänzt durch schöne Röst- und Vanillenoten, einen Hauch von Veilchen und Mineralik; der Abgang ist lang und nachhaltig.

SITO MORESCO

2012

86.00

DOC Langhe / Angelo Gaja

35% Nebbiolo 35% Merlot und 30% Cabernet

Sito Moresco vereint die Komplexität und Lagerfähigkeit des Nebbiolo mit der Finesse und der Geschmeidigkeit von Merlot und Cabernet. Hier trifft einfach Autochthones auf Internationales. In der Nase ein aromatisches Feuerwerk nach roten Beeren. Langlebig, komplex voller Eleganz und Geschmeidigkeit.

Rote Weine Italien

Toscana

VINO NOBILE di Montepulciano Riserva

2011

59.00

DOCG Toscana

Magnum 2011

110.00

Canneto

95 % Sangiovese Grosso, 5 % Merlot und Cabernet

Karamel, schwarze Beeren, Tabak, Kakao,

Vanille und viele florale Noten: sehr grosszügiges, fast barockes Bouquet.

Sehr präsent, reife und feine Tannine, elegant und verführerisch. Grossartig.

Sangiovese wie aus dem Bilderbuch. Ein Wein mit einem unglaublichen Potenzial.

FILIPPONE

2012

79.00

IGT Toscana

Canneto

50% Sangiovese Grosso, 50% Merlot

Die Frucht des Merlot ist sehr betörend. Rote Früchte, beerig, Kräuter und Gewürze,

fast pfeffrig. Der Filippone ist wie immer Liebe auf die erste Nase. Sehr gefällig und

wunderbar expressiv! Im Mund zeigt er sich füllig, breit, von grossartiger

Dichte und mit viel Extrakt. Dem Sangiovese sei Dank, verliert er nie seine Frische

und Eleganz. Ein wirklich fantastischer Wein, der auch Liebhaber von

berühmten Super-Tuscans schwärmen lässt.

LE SERRE NUOVE dell'Ornellaia

2014

89.00

DOCG Toscana

Bolgheri

Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cabernet Franc

Intensives, leuchtendes Rubin; in der Nase verführerisch elegant. Nach schwarzen

Johannisbeeren, Tabak, Kakao, Zedernholz und warmen Gewürzen duftend.

Vielschichtige Aromadecke. Im Gaumen sehr dicht mit kompakter Struktur.

Noten von Zartbitterschokolade, edlem Holz, schwarzen

Beeren wie Cassis, einem Hauch Vanille. Komplexe Aromatik.

Der Abgang präsentiert sich lange und perfekt ausbalanciert.

BRUNELLO DI MONTALCINO

2005

110.00

DOCG Toscana

Siro Pacenti

Sangiovese

Das Bouquet erinnert an reife Kirschen, unterlegt mit einem dezenten

Duft nach Holz. Im Gaumen sehr ausdrucksstark. Im ersten Moment mit

kräftigen aber feinen Tanninen, die lange auf der Zunge bleiben.

Rote Weine Italien

Apulien

IL GRANDUCA

2013

49.00

Salice Salentino

DOC Puglia

Malvasia, Negroamaro

In der Nase entfalten sich Aromen von betörender Intensität und Frucht. Anklänge von reifen Zwetschgen, von Konfitüre und von gedörrten Früchten in Kombination mit verführerischen Noten von Vanille, Süssholz und Zimt, aber auch Noten von Schokolade und Tabak sind auszumachen.

PRIMITIVO DI MANDURIA

2014

52.00

DOC Puglia

Magnum 2014

90.00

I VERCESI

I VERCESI wächst in der Region Manduria. Aus dieser Region stammten die besten Qualitäten Apuliens. Das heisse und mediterrane Klima schaffen ideale Voraussetzungen für intensive und füllige Weine. I VERCESI verkörpert die Wärme des Südens. Kräftige Fruchtaromatik von Beeren, Dörrfrüchten und Steinobst. Am Gaumen etwas Würze von Vanille und Pfeffer. Süssliche, komplexe, weiche, füllige und harmonische Struktur.

Sardinien

MAMUTHONE

2009

54.00

D.O.C. Cannonau di Sardegna

Giuseppe Sedilesu

Cannonau

Als Symbol des Weinguts bringt der Mamuthone die typischen Eigenschaften eines sortenreinen Cannonau aus Mamoiada voll zum Ausdruck.

Deutliche Akzente von Kräutern und reifer Frucht, dichter

Gaumen mit delikaten und süßen Tanninen und eine außergewöhnliche Tiefe.

Sizilien

Nero d'Avola Santa Cecilia

2011

64.00

DOC Sicilia

Planeta

Nero d'Avola

Santa Cecilia ist der beste Rotwein aus dem Hause Planeta, der ausschließlich aus einer autochtonen Rebsorte Siziliens gemacht wird, nämlich der Nero d'Avola-Traube. Dunkles Rubinrot; in der Nase schöne Frucht, dunkle Beeren, Cassis, Vanille, geschmeidig und seidig im Ansatz; ausgewogene Struktur; Tannin und Säure sind sehr gut ausgewogen. Der Jahrgang 2010 wurde ausgezeichnet mit 3 Gambero Rosso Bicchieri.

Rotwein Portugal

Alentejano

NOVE RESERVE	2012	54.00
DOC Douro		
Moreira Jorge		
Touriga Francesca, Touriga Nacional		
Tieffruchtiger Auftakt mit Aromen von reifen, schwarzen und roten Kirschen, Crème de Cassis, eingemachten roten Pflaumen und Amarena-Kirschen. Trotz der Aromendichte zeigt er viel Frische. Leichte Noten von Pfeffer, Minze und süßem Tabak.		
Am Gaumen elegante rotbeerige Frucht und seidige Tannine, kombiniert mit toller Säure und schönem Schmelz. Wunderbar mineralisch-würziger Finish. Der Nove Reserva endet lang und kräftig mit viel Eleganz und Charakter. Ein sensationeller Douro mit einem tollen Preis-/Genuss-Verhältnis		

Rote Weine Spanien

Rioja

EL CASTRO DE ALTOS Reserva	2010	56.00
DOC Rioja		
Tempranillo		
Einladende, komplexe Aromatik von schwarzen Pflaumen, wilden Brombeeren, Cassis und schwarzem Kirschenkompott, gepaart mit Sandelholz, süßem Tabak, Mocca, orientalischen Gewürzen und getrockneten Feigen. Untermalt von leichten Noten von Toast, Tahiti-Vanille, Lakritze und einem Hauch von schwarzem Pfeffer. Am Gaumen besticht der El Castro mit Kraft und Eleganz. Seidenweiche Tannine, gepaart mit perfekt verwobenen Barrique-Noten, bestens unterstützt von der angenehmen Frische. Der Reserva endet lang und anhaltend mit markanter Mineralität. Ein typischer Vertreter der modernen Art ohne die Tradition zu vergessen.		
RIOJA RESERVA Viña Ardanza	2007	69.00
DOC Rioja		
La Rioja Alta		
Tempranillo		
Kaum eine andere Bodega hat die Geschichte der Rioja so sehr mitgestaltet wie La Rioja Alta. Und auch wenn sich die Zeiten mittlerweile gewandelt haben, steht die Kellerei noch heute für den klassischen und im besten Sinne konservativen Stil der Rioja. Der mit den eigenen Hefen vergorene, reinsortige Tempranillo wird für 24 Monate in neuer und gebrauchter amerikanischer Eiche ausgebaut. Die Farbe ist ein mittleres Rubinrot mit aufhellendem Rand; Sehr ansprechende, aromatische Nase mit rotbeerigen Noten, etwas Kokos, wenig Cassis und sanften balsamischen Tönen, die an Leder und Zedernholz erinnern; feiner, mittelkräftiger Körper mit geschmeidigen Tanninen, saftiger, tragender und gut eingebundener Säure, die Aromen vom Bukett bestätigen sich auch im langen, frischen Finish.		

Rote Weine Spanien

Ribera del Duero

MARIO	2013	66.00
--------------	-------------	--------------

D.O. Ribera del Duero

Vega Clara

Tempranillo, Cabernet Sauvignon

Sattes Rubingranat. Wunderbare Aromen von schwarzen, wilden Beeren und Früchten, einem Hauch Crème de Cassis, schwarzem Pfeffer, Tahitivanille und blauen Veilchen. Die Barrique ist bestens integriert. Am Gaumen besticht der Mario mit Kraft und Eleganz, feinkörnigen Tanninen und toller Struktur. Bezeichnend ist seine fantastische Geschmeidigkeit.

Er endet lang und anhaltend mit beeindruckender Mineralität

NEXUS CRIANZA	2010	73.50
----------------------	-------------	--------------

D.O. Ribera del Duero

Bodega Nexus & Frontaura

Tinto Fino (Tempranillo)

Kirschrote Farbe, intensives Balsamico-Aroma, Noten von Vanille, Lakritz und Karamell harmonieren perfekt mit den Aromen von roten Beeren und Likör-Pralinen, das Ergebnis einer reifen Tempranillo Traube. Im Gaumen sehr frisch, mit grossem Volumen und reifen Tanninen. Die Säure ist sehr gut eingebunden.

Der Wein überzeugt durch seine Komplexität und den lang anhaltenden Abgang.

Callejo Majuelos Reserva 2012	2012	89.00
--------------------------------------	-------------	--------------

D.O. Ribera del Duero

Bodegas Felix Callejo Tinto Fino (Tempranillo)

Kräftiger, lagerfähiger Reserva, mit intensiven Aromen nach roten Früchten und balsamischen Noten. Der Familienbetrieb Callejo in Sotillo im spanischen Ribera del Duero produziert seit über 20 Jahren auf höchstem Niveau. Dass es sich um hervorragende, überdurchschnittliche Weine handelt bestätigen die zahlreichen Auszeichnungen, allen voran die kontinuierlich erreichte, hohe Punktzahl von Robert Parker

Toro

EL PRIMER PASO	2013	54.00
-----------------------	-------------	--------------

D.O. Toro

Dominio del Bendito

Leuchtendes Rubingranat. Schwarzbeeriger Auftakt. Aromen von reifen schwarzen Pflaumen, eingelegten Kirschen, Brombeeren und Heidelbeeren, Cassis, balsamisch und sehr fruchtig. Gut verwobene Barrique, leichte Vanillenoten mit tollen Gewürzaromen. Am Gaumen zeigt sich der Primer Paso seidenweich und zugänglich. Sehr fruchtbetont mit feinen Tanninen, endet mittelkräftig mit leicht mineralischer Note.

Ein unkomplizierter Toro, der sich zu allen Gelegenheiten anbietet.

Rote Weine Frankreich

Côte de Nuits

CHAMBOLLE MUSIGNY	2011	105.00
--------------------------	-------------	---------------

AOC Côte de Nuits

Domaine Jean Jaques Confuron

Pinot Noir

Der Chambolle Musigny ist bei Confuron bereits ein echter Terroirwein.

Im Bukett eher floral und elegant, doch mit samtigen Tanninen für eine gute Entwicklung.

GEVREY CHAMBERTIN	2012	105.00
--------------------------	-------------	---------------

AOC Côte de Nuits (Vieilles Vignes)

Domaine Dupont Tisserandot

Pinot Noir

Vieilles Vignes ist ein Cuvée aus den Lagen

Champerrier, Les Jeunes Rois, Champs Cheny und En Champs. Sehr dichte Struktur,

verwobene Tannine unterlegt mit einer Sanftheit. Am Gaumen Geschmack

von dunklen Früchten, ausgeprägte Kirscharomatik. Elegant und sehr attraktiv.

Bordeaux - Haut-Médoc

CHÂTEAU CITRAN	2012	72.00
-----------------------	-------------	--------------

AOC Haut Medoc Cru Bourgeois Superieur

Château Citran Avensan

Cabernet Sauvignon, Merlot

Im Glas purpurrot mit violetten Reflexen. Im Gaumen wirkt er leicht, ausgewogen und fruchtig.

Aromen von Sauerkirsche, Pflaume und Schokolade.

Côtes du Roussillon

BILA-HAUT Occultum Lapidem	2014	54.00
-----------------------------------	-------------	--------------

AOC Côtes du Roussillon

Domaine de Bila-Haut Michel Chapoutier

Syrah, Grenache, Carignan

Wunderbares dunkles Granatrot. Erster Eindruck in der Nase nach Gneiss, Schiefer,

Kalk, Kreide und Leder. Im späteren Verlauf intensive Pfefferaromatik, Bouquet

von dunklen Beeren und die typischen Düfte der wilden

Garrigue (typisches „Steppengras“ der Region).

Im Mund ausfüllend, dicht, breiter Abgang mit präsender Frische.

«Sternen» Stories – die Erste

«Wirtshäuser reichen den Hausvätern wohl selten zum häuslichen Vorteil»

Einsprachen zu einer Tavernen-Konzession vor 180 Jahren wurden nur zugunsten wertvoller zusätzlicher Einnahmen für die Gemeinde Muri zurückgezogen.

Eine Gastwirtschaft mitten in Muri. Das war damals in der guten alten Zeit um 1832 in der bäuerlich geprägten Gemeinde beim Volk nicht unbedingt gefragt. Zudem erteilte der Regierungsrat des Kantons Bern der Gemeinde Muri bereits im Jahre 1829 eine Bewilligung zur Errichtung einer Pintenwirtschaft an der Aare, damit die Arbeiter, die am Aareleitetwerk und der Aarekorrektur beschäftigt waren, verköstigt werden konnten. Aber dennoch bewarb sich die Gemeinde Muri um die Erteilung einer Tavernen-Konzession mit dem Recht, im Dorf eine richtige Wirtschaft einzurichten. Damit rief sie prominente Persönlichkeiten auf den Plan, die das Projekt vehement bekämpften und der zuständigen kantonalen Behörde ein heftiges Protestschreiben einreichten. Im Wortlaut wiesen sie besorgt darauf hin, «dass Wirtshäuser in einem Dorf den Hausvätern und den übrigen Einwohnern wohl selten zum häuslichen Vorteil gereichen und dass das Bedürfnis bis dahin wegen der Nähe anderer Wirtschaften nicht fühlbar sei». Ein Jahr später zogen die Gegner jedoch ihre Einwände zurück mit der Begründung, «dass Privatpersonen die Konzession erhalten könnten, um dadurch der Gemeinde wertvolle Einnahmen zu sichern». So erhielt die Gemeinde Muri 1834 die gewünschte Bewilligung.

Das erste Tavernenrecht wurde seitens der Gemeinde an den Muriger Gutsbesitzer Christian Bigler erteilt. Dieser übergab die Wirtschaft, welche im um 1800 erbauten Bauernhaus im Dorfkern eingerichtet wurde, an den Scherlinger Wirt namens Reist als Unterpächter. Gutsbesitzer Bigler entrichtete für das Tavernenrecht pro Jahr 500 Livres, wobei die eine Hälfte dem Kirchen-, die andere Hälfte dem Armenzettel zufließt. Später reduzierte sich der Betrag auf 300 Livres, wovon aber 100 Livres an den Kanton abgeliefert werden mussten. Nach der Eröffnung der Gaststätte im Dorf verköstigte man die Schwellenarbeiter nicht mehr im Bodenacker sondern in der neuen Pinte, wo sie auch Unterkunft fanden. Um 1850, nach Christian Biglers Tod, ging das Tavernenrecht an Christian Kehr über, der nebst dem Gasthof zusätzlich eine Metzgerei betrieb.

Von der «Sonne» zum «Sternen»
Der Landgasthof «Sternen», der auf dem Gut von Johannes Bigler aus Allmendingen um 1800 erbaut wurde und nach dessen Tod an seinen Neffen



Durch seine Nähe zur Kirche war und ist der Sternen für Muris Familienanlässe der ideale Treffpunkt. Bild: zvg

Christian übergab, bestand aus einem typischen Bauernhaus mit eleganter Ründi, angebauter Scheune, einem Stöckli und einem Spycher. Christian Bigler starb im Jahr 1817 und Erbe wurde sein Sohn, der Muriger Gemeindepresident Christian Bigler, der dann eben im Wohnhaus die erste richtige Muriger Pinte unter dem Namen «Sonne» einrichtete. Um 1844 taufte er seinen Gasthof auf den heutigen Namen «Sternen» um.

Die Ära Niederhäuser

Christian Bigler verstarb im Jahr 1849. Seine Witwe Verena verheiratete sich später mit dem Wirt Christian Kehr, der den «Sternen» am 2. März 1899 an Karl Rudolf Niederhäuser verkaufte. Im April 1918 – zwei Monate nach dessen Tod – überliess seine Gattin Anna Maria das Anwesen ihrem Sohn Gottfried Niederhäuser, der den «Sternen», zusammen mit Ida Niederhäuser, zu einem wetherum bekannten Landgasthof weiterentwickelte. 1952 übernahmen sein Sohn Hans und die Tochter Ida Magdalena Lindt-Niederhäuser den Restaurationsbetrieb. Im Jahr 1978 verkaufte Hans Niederhäuser den renommierten Betrieb an die damalige Airtours Suisse Immobilien AG, die das Gebäude umfassend umbaute. Schon um 1900 kam es zu ersten grösseren baulichen Veränderungen, in-

dem man im Bauernhaus einen Saal einbaute und zugleich die Zufahrt an der Thunstrasse durch einen chalet-ähnlichen Anbau mit Gaststube ersetzte. Durch die verschiedenen An- und Umbauten sowie Renovationen verlor aber das prägnante Gebäude seinen ursprünglichen ästhetischen Stil. Beim Totalumbau durch die Airtours Immobilien, die sich finanziell mit dem anliegenden Verwaltungsgebäude massiv überforderte, fand der alteingesessene Landgasthof seine heutige Form. Nach dem Konkurs der Besitzergesellschaft ging das Anwesen in private Hände über. Während der letzten Jahre führten mehrere Familien den Hotel- und

Restaurationsbetrieb wieder auf den Erfolgskurs zurück: Nach der Zeit der Familie Boess brachten die Familien Fritz Zbinden, Hans Robert Weiss und seit über 11 Jahren Eva und Thomas König den Gasthof zu neuer Blüte. Die gelungenen Renovationen, Umbauten und Neugestaltungen in der letzten Zeit haben aus der ältesten Wirtschaft Muris einen zukunftsfähigen, den heutigen Anforderungen angepassten, aber dennoch einladenden, behäbigen Landgasthof gemacht.

Quelle: Nachlass Wolf Maync, Burgerbibliothek Bern

Fritz Mäder

«Sternen» Stories – Artikelserie 2015 in den «LoNa»

Wer hat nicht schon unter dem behäbigen Dach gespeist, Feste gefeiert, bei einem Kaffee die Zeitung studiert, am Stammtisch politisiert und diskutiert, seine Gäste übers Wochenende einquartiert. Vieles ist in den fast zweihundert Jahren in diesem Haus vorgegangen: Gemütliches, Kurioses, manchmal Trauriges und Endgültiges, aber eben auch viel Erfreuliches im Leben der Besucherinnen und Besucher sowie der jeweiligen Gastgeber. In dieser Serie über Muris ältestes Gasthaus sollen alte Geschichten wieder erzählt, aber auch viel Neues beleuchtet werden. Im Spätherbst wird abschliessend eine kleine Ausstellung im «Sternen» diese Ereignisse dokumentieren.

Die Redaktion

«Sternen» Stories – die Zweite

«Manchmal durfte ich in der Gaststube am Stammtisch sitzen, bei den Honoratioren ...»

Der heute 72-jährige, frühere Gemeindepräsident von Muri b. Bern, Peter Niederhäuser, verbrachte seine Kinder- und Jugendzeit im landauf-landab bekannten Landgasthof «Sternen».

Von etwa 10 Jahren an waren er und sein jüngerer Bruder Daniel im Betrieb integriert. Sie halfen am Büffet, im Sommer, vor allem sonntags, trugen sie die Speisen von der Küche in die Gartenwirtschaft. Zweimal in der Woche fuhr Peter mit dem Velo nach Rubigen, um dort Guggelt abzuholen. Was geschähe wohl mit Eltern heute, die ihre minderjährigen Kinder in der elterlichen Gastwirtschaft einsetzen würden, damals, als noch «alle Männer rauchten» (Peter Niederhäuser)?

«Dort lernte ich jassen»

LoNa: Wohnten Sie im «Sternen»?

Peter Niederhäuser: Ja, wir hatten eine Wohnung gegenüber dem alten Gemeindehaus.

LoNa: Nahmen Sie Ihre Mahlzeiten in der Gaststube ein?

P.N.: Nein, wir assen in unserer Wohnung. Aber natürlich bekamen wir Sternenessen.

LoNa: War der «Sternen» ein Familienbetrieb?

P.N.: Oh ja. Bereits meine Grosseltern väterlicherseits führten den «Sternen» mit grossem Erfolg. Meine Eltern übernahmen von ihnen den Betrieb. Es war durch und durch eine «Family

affair». Die Mutter meines Vaters half am Büffet, sein Vater rüstete zum Beispiel die Spargeln. Meiner Mutter Mutter besorgte die Wäsche und ihr Vater bediente die Heizung. Der Grosse Saal wurde mit Kohle geheizt. Drei Tage vor einem Anlass begann er mit dem Einheizen.

LoNa: Grosse Saal?

P.N.: Der Grosse Saal war ebenerdig und fasste über hundert Personen. Im Grosse reich geschmückten Saal fanden Hochzeiten und Bälle statt. Bälle mit Orchestern und Zauberkünstlern. Ganz Muri kam. Die Herren im Smoking und die Damen in Abendkleidern. Alternierend mit dem Mattenhof in Gmüden fanden im Saal die Gemeindeversammlungen statt.

LoNa: Wer half Ihnen und Ihrem Bruder bei den Aufgaben?

P.N.: Mutter und Grossmutter. Allerdings waren mein Bruder und ich sehr selbständig.

LoNa: Sie durften am Stammtisch sitzen und den Politikern zuhören. Durften Sie auch an anderen Tischen sitzen?

P.N.: Ja, zum Beispiel bei den Jassern. Abends waren immer zwei bis drei Tische den Jassern vorbehalten. Manchmal, wenn ein Spieler fehlte, sprang ich ein und lernte mit ihnen richtig jassen.

LoNa: Erinnern Sie sich an eine besondere Begegnung?

P.N.: Ja, einmal war Vico Torriani (Vico Torriani, eigentlich Ludovico Oxens Torriani, war ein Schweizer Schlagersänger, Schauspieler, Showmaster und Kochbuchautor, 1920–1998), unser Gast. Er kam mit einem riesigen Amerikaner-Auto, einem rot-schwarzen Studebaker. Ich durfte sogar das Auto waschen, was mich mit grossem Stolz erfüllte.

LoNa: Hatten Sie keine Lust, einen Beruf in der Gastronomie zu ergreifen?

P.N.: Nein, in der Gastronomie hat man wenig Privatsphäre. Mein Eltern arbeiteten Tag für Tag, taten sich schwer damit, einen Wirtesonntag einzuführen und gönnten sich lediglich einige Tage Ferien im Jahr. Sie zogen sich nach dem Verkauf des «Sternen» an den Thunersee zurück und erlebten dort noch glückliche Jahre. Mein Vater starb mit 80, meine Mutter wurde 93-jährig.

LoNa: Bestand zwischen den Restaurants in der Gemeinde eine Konkurrenz?



Peter Niederhäuser ist im «Sternen» aufgewachsen. Bild: DSC



Die beiden Niederhäuser-Buben Peter (hinten) und Daniel mit Kindermädchen Margrit, Mutter Ida (oben rechts) und Hund Billy im Jahre 1948.

Bild: zVg

P.N.: Mein Vater schaute mit Argusaugen, wieviele Autos vor der «Krone» parkiert waren. «Krone» und «Sternen» waren Konkurrenten. Der Landgasthof «Sternen» wurde sehr gut besucht. Es gab viele Stammgäste, die oftmals von weit her kamen. Meistens waren Gaststube und Laubli gut besetzt.

LoNa: Hatten Sie als Gasthofkind auch Vorteile?

P.N.: Ich war bei meinen Mitschülern beliebt, da oft etwas aus der Küche an sie verteilt wurde, ich denke an Pommes frites. Normalerweise hatten mein Bruder und ich keinen Zutritt zur Küche. Deshalb lernte ich auch nicht kochen.

LoNa: Gab es hin und wieder Probleme mit Gästen, die zuviel Alkohol tranken?

P.N.: Alkohol war zu jener Zeit überhaupt kein Thema. Ein Thema waren unsere Familienhunde (Jagdhunde und Dürbächler), die sich frei in der Gaststube aufhalten konnten.

LoNa: Welcher Unterschied besteht zwischen einem Restaurationsbetrieb von gestern und einem von heute?

P.N.: Grundsätzlich nicht. Früher wie heute braucht es grossen Einsatz und Können. Vielleicht war es früher etwas einfacher, zum Beispiel mussten die Gäste nicht nach draussen an die Kälte gehen, wenn sie einen Stumpfen rauchen wollten.

DSC

«Sternen» Stories – die Dritte

Feuchtfröhliche Studentenrunde endete vor dem Amtsrichter

Bis 1967 diente ein Anbau des «Sternen» als Güterschuppen der VBW-Station Muri, welche damals noch ein veritabler Bahnhof mit Billettschalter, Wartsaal und Abstellgleis war. Über dieses Eisenbahnreich regierte viele Jahre der allseits beliebte Bahnhofsvorstand Hans Schmutz.

Dem «Bahnhofbuffet Sternen» in Muri ist es besser ergangen als vielen Restaurants entlang von Provinz-Bahnlinien, konnte doch etwas vom historischen Baustil des Traditionshauses in unsere Zeit hinübergerettet werden. So prägt heute – im Gegensatz zum abgebrochenen Gümliger Mattenhof – der Landgasthof neben der Tramhaltestelle weitgehend das Ortsbild.

Der Bahnhof Muri selber, damals im stattlichen Wahlgut neben dem «Sternen» untergebracht, konnte freilich nicht gerettet werden. Die Gemeinde Muri bei Bern erstand das frühere Bauernhaus im Jahre 1929 und errichtete später darin unter anderem die Station der Vereinigten Bern-Worb-Bahnen (VBW), sowie die Wohnung des Stationsvorstandes. Nach dem 1956 von russischen Panzern blutig niedergeschlagenen Aufstand in Ungarn stellten sich dort die ersten Flüchtlinge an.

Mit der Automatisierung des Schienennetzes und des Billetverkaufes verlor der Bahnhof seine Daseinsberechtigung und wurde zu einer blossen Haltestelle. Der Abriss des Wahlhauses erfolgte 1967 bis 1969. An seiner Stelle entstand das heutige Gemeindehaus.

Der äusserst beliebte Stationsvorstand Hans Schmutz, der seine Stelle als Nachfolger des späteren Gemeindegassiers Eduard Tschannen angetreten hatte, wurde pensioniert und zügelte



Stationsvorstand Hans Schmutz regelte die Ein- und Ausfahrt der Züge und war auch verantwortlich für den Verkauf der damals üblichen Kartobillette. Bild: Archiv Daniel Krügel



Die Geisterfahrt ab Muri Station endete abrupt im Brunnen vom Welttelegrafendenkmal am Helvetiaplatz. Bild: zVg

mit seiner Familie in ein Haus am Mettengässli. Fortan widmete er sich der Gartenarbeit. Ob er gelegentlich einen Abstecher in den «Sternen» machte, weiss sein jüngster Sohn Alfred, der im Aebnliquartier wohnt, nicht mehr. Dafür erinnert er sich an den Camionneur Ernst Bigler, Multen- und Güterwagen transportiert wurde, mit einem Camionnetli zu den Kunden lieferte. Auf Bigler folgte später Landwirt Neuschwander vom Krätzigweg als lokaler Camionneur.

Man muss sich vorstellen: Das Muri-Bähnli, das bis zur Elektrifizierung im Jahr 1910 mit Dampf unterwegs war, beförderte bereits 1952 immerhin 2,7 Mio. Passagiere! An schönen Sonntagen im Frühling oder Herbst sollen es bis zu 14'000 Personen täglich gewesen sein, und viele Ausflügler kehrten im «Sternen» ein, assen im Gartenrestaurant gemischten Sonntagsbraten und zum Dessert Meringues Glacés oder tranken ein kühles Bier im Schatten der alten Bäume.

An Gütern, Gepäck, Expressgut, Poststücken und Tieren transportierte die VBW im 1952 rund 87'000 Tonnen. Das meiste wurde in SBB- oder DB-Güterwagen transportiert, die wegen der breiteren Spurweite auf Rollschienen befestigt waren. Vor der Station befand sich zu diesem Zweck ein Abstellgleis, auf dem die Güterwagen nach dem Entladen oft über Nacht blieben.

Studentenstreik lief glimpflich ab Vor 65 Jahren, in der Nacht vom 16. auf den 17. Mai 1950, verliessen elf aktive Mitglieder der Studentenverbindung «Helvetia» nach ausgiebigem

Bierkonsum den «Sternen» in Richtung Bern. Nicht mehr ganz geatmet, aber in unternehmungslustiger Stimmung entdeckten sie den auf dem Abstellgleis parkierten, uralten VBW-Gepäcktriebwagen Fe 4/4 24 mit Jahrgang 1910. Sie verschafften sich mit der Idee, das Fahrzeug zum Gebrauch zu entwenden, Zutritt zum abgeschlossenen Führerstand. Der Stromabnehmer wurde an die Fahrleitung angehoben. Da aber – was die Studenten nicht wussten – die VBW aus Sicherheitsgründen nachts den Strom abstellten, mussten die jungen Männer den Heimweg schliesslich zu Fuss antreten. Weil aber der Stromabnehmer in Position blieb, setzte sich am frühen Morgen beim routinemässigen Einschalten des Stromes das Gefährt führerlos Richtung Bern in Bewegung. Auf dem flachen Streckenteil ging dies, nicht zuletzt wegen des damals noch schwachen Strassenverkehrs, unfallfrei von statten. Doch dann erreichte die «Geisterbahn» die abschüssige Thunstrasse, das Tempo erhöhte sich über die zu-

Das blaue Bähnli

Am 23. Dezember 1896 erteilte die Bundesversammlung der eigens hierfür gegründeten Bern-Muri-Gümligen-Worb-Bahn (BMGW) die Konzession für Bau und Betrieb einer Bahnstrecke. Eröffnet wurde die ursprünglich 9,7 Kilometer lange Verbindung am 21. Oktober 1898. Mit der Betriebsführung der Dampfstrassenbahn wurde zunächst die Berner Tramway-Gesellschaft beauftragt, erst am 1. April 1904 übernahm die BMGW selbst die Regie. Ab dem 1. Juli 1907 firmierte das Unternehmen als Bern-Worb-Bahn (BWB), zum 21. Juli 1910 wurde die Strecke elektrifiziert. Nachdem die BWB zum 1. Januar 1927 mit der Worblentalbahn fusionierte, hiess die neue Betreibergesellschaft Vereinigte Bern-Worb-Bahnen (VBW).

lässige Höchstgeschwindigkeit von 50 km/h und schoss bei der Endstation Kirchenfeld mit 70 Sachen vorbei und knallte ungebrems in den Brunnen des Welttelegrafendenkmals auf dem Helvetiaplatz. Der Sachschaden war beträchtlich und das Ereignis warf hohe Wellen. Der Brunnen war zwar schnell repariert aber der Triebwagen erlitt Totalschaden. Die Altherren der «Helvetia» und die am Streich beteiligten Nachtbuben leisteten 105'000 Franken Schadenersatz. Neun Studenten wurden vom Amtsrichter zu einer bedingten Gefängnisstrafe von je 30 Tagen und zu Geldbussen von 10 bis 50 Franken verurteilt.

Daniel Krügel und Fritz Mäder



Sie gehören seit jeher zusammen: Der Sternen und das blaue Bähnli.

Bild: Tramclub Basel

«Sternen» Stories – die Vierte

Dorfpolitik in der dunkeln Ecke

Werner Martignoni war von 1965 bis 1972 nebenamtlicher «Gemeinderatspräsident», wie er damals genannt wurde und von 1973 bis 1974 erster hauptamtlicher Gemeindepräsident von Muri bei Bern. Ihn verbinden viele private wie auch behördliche Erinnerungen an den Landgasthof Sternen.

In Muri ging «man» zur Zeit von Werner Martignonis Amtszeit in drei Restaurants: In die «Krone», den «Sternen» und in den «Mattenhof». «Der Gemeinderat», so Martignoni, «suchte immer den Ausgleich zwischen den drei Betzern».

Die Gemeinde spendierte einige Flaschen Weisswein

In den sechziger Jahren ereignete sich eine Kostenüberschreitung von zwei Millionen Franken beim AG-Wasserkanal im Moos in Gümligen. Die Zeit für Gespräche und technische Daten war auf den ganzen Tag veranschlagt. Um neun Uhr morgens trafen sich der Baupräsident, ein Ingenieur und Gemeindepräsident Werner Martignoni mit einer grossen Delegation der Firma «Schafir und Mugglin», um zu versuchen, die Überschreitung einvernehmlich zu regeln. Im Gemeindehaus dauerten die Gespräche während des ganzen Tages. «Um einen Prozess zu vermeiden», erzählt Werner Martignoni, «unterbreitete ich einen Vorschlag zur Güte. Eine halbe Stunde später nahm die Firma den Vorschlag an; nach Verantwortlichkeiten und Haftpflichtgesichtspunkten teilten wir die Kostenüberschreitung. Und die Gemeinde spendierte einige Flaschen Weisswein, um die Vernunft beider Parteien zu feiern».

Zwei Liter Roten

Die Gemeindeversammlungen fanden damals im Landgasthof «Sternen» statt. Und jeweils freitags versammelten sich um den runden Tisch in der dunkeln Ecke Gemeindebeamte, Ge-



Werner Martignoni – Muri's erster vollamtlicher Gemeindepräsident.

Bild: DSC

werbler und andere Honoratioren – etwa deren zehn – «es wurde so richtig Dorfpolitik gemacht», berichtet Martignoni, «dabei auch mächtig geschimpft und gespottet. Für mich war

das immer ein Blitzableiter». Eines Freitags um 17.30 Uhr, nach einer Versammlungsversammlung, durchquerte Werner Martignoni die Sternen-Gaststube und entdeckte dabei die engagiert de-

battierende Runde. Er bat Wirt Niederhäuser spontan, zwei Liter Roten an den besagten Tisch zu bringen – eine Geste, die bei den Männern am Stammtisch wohl gut ankam.

Als die Frauen zum ersten Mal wählen konnten

Zur Zeit seiner nebenberuflichen Gemeinderatspräsidentschaft gab es in der Gemeinde noch kein Parlament. Im Jahr, in dem er hauptamtlicher Gemeindepräsident wurde, durften die Frauen zum ersten Mal wählen gehen. Von den acht Personen, welche die Exekutive bildeten, waren deren vier Frauen. «Und einer der Männer», lacht der 88-Jährige, «hies – nomen est omen – Werner Frauenknecht!».

Private Anlässe

Werner Martignoni wurde in Muri geboren und wuchs in dieser Gemeinde auf. Er und seine Frau feierten zahlreiche Familienanlässe im «Sternen». So zum Beispiel auch das Aufrichtefest seines Hauses an der Thunstrasse. Für Taufen, häufig auch Konfirmationen und Geburtstagsfeste, erzählt er voller Erinnerungsfreude, «isch me i Sterne gange».

Bei Todesfällen traf sich die Trauergemeinde zur «Greß» im «Sternen» – wie das ja auch heute noch verbreitet ist.

Als Niederhäuser den «Sternen» aus Altersgründen verliessen, ging es laut Martignoni mit dem Landgasthof auf und ab.

DSC



Honoratioren unter sich: Bauleiter Fred Steffen (von links) mit Dachdecker Heiri Keller, Bauunternehmer Werner Merz und Architekt Bruno Reinli.

Bild: zVg.



1965: Familie Martignoni feiert die Taufe von Töchterchen Caroline im «Sternen». Bild: zVg.

«Sternen» Stories – die Fünfte

Die Muriger Ärbssuppe mit Gnagi traf den Geschmack der Gümliger nicht

Für den Löschzug Muri war der «Sternen» nicht nur gemütlicher Treffpunkt nach dem Feuerwehrdienst. Auch als Übungsobjekt bot sich die grosse Liegenschaft mitten in Muri an. Der legendäre, alljährlich im Oktober stattfindende Feuerwehrball fand im Zweijahres-Turnus abwechselungsweise im Gümliger «Mattenhof» oder im «Sternen» in Muri statt.

«Die z'Muri wüsse nid, wie me a richtig Ärbssuppe mit Gnagi macht – das chöl nume die im Mattehof z'Gümlige» lautete das harte Verdikt der Gümliger Feuerwehrmänner anlässlich des ersten Feuerwehrballs im neu erbauten «Sternen» in Muri. Ob aber diese Kritik nur geäussert wurde, weil man lieber im Gümliger Etablissement gefestert hätte, war nicht erwiesen. Der Schweinebraten im Hauptmenü indes mundete auch den Männern aus dem anderen Dorfteil bestens.

Für das anfangs der 80er Jahre rund 150 Mann zählende Feuerwehrkorps war der Schlussabend – nebst den mehrmals wiederholten monotonen Dankesworten des Kommandanten an Materialverwalter und anderweitig wichtige Exponenten – immer der Anlass zu ausgiebigem Feiern mit Spets und Trank. Auch die bunten Darbietungen im Unterhaltungsprogramm waren nicht ohne: So sorgte auch schon mal «Klibb» mit seiner Karoline für tosendes Gelächter im Saal oder die Damenriege des Körtzer Turnvereins fegte mit einer Revue-nummer in Miniröcken über die Bühne, nicht unerwähnt bleiben darf natürlich das obligate Ständchen der Musikgesellschaft «Harmonie» Muri.

Schlussübung

Bevor die Feuerwehrmänner zu Tisch geladen wurden, mussten sie jeweils den Samstag Nachmittag über ihre Jahres-Schlussübung erfüllen. So holten auch die Männer des legendären Wagen 3 Muri ihr Gefährt aus dem



Feuerwehrball-Menü im neueröffneten «Sternen» nach dem Um- und Neubau.

Spritzenhäuschen beim Bauernhof von Res Jordi und nahmen den Weg zum Einsatzort irgendwo in Muri in geschlossener Formation unter die Füsse. Beim Übungsobjekt angekommen warteten sie dann gespannt auf ihren Einsatzbefehl. Unterstützt wurden sie zudem von den Männern der Letter-Abteilung, die für Rettungen zuständig war oder dem mit Rotlicht und Stiene herbeifahrenden Tanklöschfahrzeug. «Nummer 3 und 4 Wasser» wurde befohlen und sofort

öffnete der beim Hydrant postierte Feuerwehrmann die Seitenventile und die ausgelegten Schläuche wanden sich unter dem Wasserdruck auf der Strasse oder im Vorgarten des «brennenden» Hauses. Dann ging alles schnell: eine Rettung über die Letter wurde vollzogen, der Rasen von den beiden Rohrführern befeuchtet und somit das Übungsziel erreicht. Nun hiess es für die Männer vom Wagen 3 Muri noch die Schläuche auf dem Haspel auszuwechseln und das Material auf seine Vollständigkeit zu prüfen. Alles schön aufgeräumt und aufgehaspelt – jetzt fand der Schlauchwagen wieder den Weg zurück in sein Depot. Dort wartete er auf seine Wiederbenützung bei der ersten Feuerwehrübung im nächsten Frühjahr – ein Ernstfall natürlich nie ausgeschlossen.

Fritz Mader



Mit diesem Inserat warb der neue Sternen in den «LoNa» im Jahr 1981.

Aus der «LoNa» vom 22. Oktober 1981:

Feuerwehr Muri

Samstag, 24. Oktober 1981, Schlussübung für sämtliche Abteilungen.

Major H. Rohrer

... dann am 29. Oktober 1981:

Feuerwehr Muri

Am Samstag, 24. Oktober, hat die Feuerwehr Muri-Gümligen an der Schlussübung den Ernstfall geprobt. Pikett- und Löschzug Gümligen kamen beim Gewerbezentrum «Mattenhof» zum Einsatz, während der Löschzug Muri, zusammen mit der Motorspritze, beim Landwirtschaftsbetrieb Scheuermatt arbeitete.

Kader und Mannschaft mussten sich auf die völlig verschiedenen Ausgangssituationen einstellen, wie sie bei einem Brandausbruch in einem Industriekomplex und einem Wohnhaus mit Stallungen gegeben sind. Es galt vor allem, die richtigen Spezialisten und Geräte einzusetzen, entsprechende Prioritäten für das Vorgehen zu setzen.

Am Abend fand im «Sternen» mit dem traditionellen Schlussessen das Übungsjahr seinen Abschluss. Kommandant Hans-Jürg Rohrer und Ernst Sollberger, als Vertreter des Gemeinderates, würdigten die von der Feuerwehr geleisteten Dienste. Geehrt wurden Hansruedi Bürki und Felix Marti für 20 und 25 Dienstjahre in der Feuerwehr Muri-Gümligen.

Unsere Feuerwehr wird jedes Jahr einige Dutzendmal alarmiert. Zum Glück sind diese Einsätze meist wenig spektakulär, gelingt es doch im allgemeinen einigen wenigen Spezialisten, grösseren Schaden zu verhindern. So kommt es, dass die meisten Bürger die Feuerwehr nur bei grösseren Übungen zu Gesicht bekommen und von deren Existenz Kenntnis nehmen.

pk



Der Wagen 3 Muri wartet auf den Löscheinsatz.

Bild: zVg

«Sternen» Stories – die Sechste: Filmdreh für den Spielfilm «Garten Afrika» im Muriger Landgasthof

Ein Hauch von Hollywood

In der «Sternenstube» geht es hektisch zu und her. Mindestens fünfzehn Filmcrew-Mitarbeiter, die Schauspieler und eine Handvoll einheimischer Statisten proben und proben und proben.

Im Kino steht alles so einfach aus, filmisch perfekt, keine Unterbrechung, kein falsches Geräusch, kein Darsteller, der aus der Rolle fällt. Ein Film übers Filmemachen sähe wohl anders aus: «Stopp, stopp, stopp, Toni, kannst du nicht etwas nach rechts ..., are you ready, Statisten bitte fröhlich unterhalten».

Eine als Serviertochter verkleidete Akteurin im Minirock hisst zum zehnten Mal ihr Tablett mit sechs Gläsern, die sie nach jeder nicht ganz perfekten und daher zu wiederholenden Drehsequenz wieder akkurat in den rechten Abstand rückt. Plötzlich Unterbruch: Das Deckenlicht im «Sternen»-Saal muss korrigiert werden. Etliche Glühbirnen werden ausgewechselt, andere Lichtquellen brauchen eine zusätzliche Abdeckung und es vergeht einige Zeit, bis wieder weitergedreht werden kann. «Statisten: Action bitte!»

Filmdreharbeit ist Knochenarbeit. Der Kameramann, wenn sein Gerät nicht auf einem Stativ steht, buckelt vierzehn Kilo. Jede mitarbeitende Frau, jeder mitarbeitende Mann schleppt schwere Geräte, Leuchten, Gestelle, Leitern, Kisten, Tripods, Teleskop-Angel etc., und alle telefonieren, sind verbunden untereinander, fällen ad hoc-Entscheidungen, sind ununterbrochen zig Stunden auf den Beinen und greifen dankbar nach den herumgereichten Häppchen und dem Kaffee in Pappbechern. Die Schauspieler wiederholen fünf-, sieben-, neunmal denselben Text, so dass sich der filmunbedarft Zuschauer fragt, ob diese Wiederholungen der Sponta-

netät nicht abträglich sind.

Auf der Terrasse vor dem «Sternen»
Die zweite Sequenz an jenem Samstagabend wurde nach 23.00 Uhr auf der «Sternen»-Terrasse gedreht. Also musste das ganze Material nach draussen gebracht werden. Aussenaufnahmen brauchen besondere Vorkehrungen. Licht- und Lärmeflüsse behindern die Dreharbeiten. Eine störende Strassenlampe musste kurzerhand ausgeschaltet werden und Leute der Feuerwehr von Muri und Allmendingen stoppten beim Drehen den Verkehr. Trotzdem störten quietschende Muri-Bahnlis und eine laut lachende Gruppe junger Leute die Aufnahmen. Also alles wieder von vorn, sieben Mal insgesamt musste neu gedreht werden. Und schliesslich ging es um eine der Schlüsselszenen des Films: Politiker Ralph Gahwiler (Philipp Nauer) wird von einem aufrechten Muriger Querulant der Mauseheuten bezichtigt: «Du, du subere Muri, du subere oder was ... tschou zäme dir subere Steche ...». Mehr sei vom Plot nicht verraten. Muri b. Bern mitsamt dem «Sternen» geht in die Schweizer Filmgeschichte ein – zumindest ein kleiner Hauch von Hollywood ...

N.B.

Dass es sich beim «Garten Afrika» um eine Schweizer Produktion handelt, ist unverkennbar. Die Kittel der Männer bleiben beim Stehen und Gehen offen – ein Verstoß gegen die Kleiderregeln.

DSC/fm



Sie steht immer im Mittelpunkt: Die Kamera!

Bilder: DSC



Aussenaufnahmen erfordern zusätzlichen Aufwand.



«Wahlfeier im Sternen»: Szene aus dem neuen Spielfilm.

Als traditioneller Gasthof verfügt der Sternen über diverse gemütliche Räumlichkeiten

Im alten Landhausstil bietet er Platz für Familienfeiern aller Art, Geburtstage, Firmenanlässe, Hochzeiten, Weihnachtsfeiern, Busstopps, Frühstück oder Bruch.

Gaststube

Läubli

Biedermeierstuben

Sternenstube

Aura

Vinum

neuzeitlich rustikal

gediegen elegant

Mettlen, Pourtales, Tavel

rustikal gemütlich

klassisch modern

unkompliziert urchig

Tavel Stube



Pourtales Stube



Mettlen Stube



Gaststube



Läubli



Lindenläubli



Als Seminarhotel verfügt der Sternen über verschiedenste topmoderne Konferenzmöglichkeiten.

Astra 1 bis 3

kann durch bewegliche Trennwände individuell in 3 Räume unterteilt werden und bietet Platz für 20-250 Personen

Aqua

Seminarraum für 12-16 Personen

Terra

Seminarraum für 8-12 Personen

Aura

Seminarraum für 20-40 Personen

Ofenstuben

Sitzungszimmer für 2-12 Personen

Aura



Terra



Astra



Seminarterrasse



Ob geschäftlich oder privat – wir freuen uns, Sie kennen lernen zu dürfen und heissen Sie herzlich willkommen im Sternen.

Jeannette, Martin Koller-Petermann und Mitarbeiter

Kaffeegetränke

Kaffee Crème		4.50
Milchkaffee "Schale"		4.50
Espresso		4.50
Espresso Macchiato		4.90
Doppelter Espresso		5.80
Cappuccino		5.00
Latte Macchiato		5.40
Kaffee Mélange mit Schlagrahm		6.00
Kännchen Kaffee Crème		7.50
Corretto Grappa	2 cl	7.00
Helles Kafi Träsch oder Zwetschg	3 cl	5.00
GT / Kaffee Crème mit Träsch	3 cl	6.50
Holdrio / Münzentee Zwätschg	3 cl	5.00
Tee Rum	4 cl	7.50

Althaus Tee

Tasse Tee		4.50
Kännchen Tee		7.50
Schwarztee "english superior" / Milde Minze		
Früchtetee mit Beeren / Toffee Rooibush		
Grüntee Matinee / Fancy Kamille		
Verveine Kräutertee		

Flaschen Süssgetränke

Coca Cola, Cola Zero	33 cl	5.00
Rivella rot, grün oder blau	33 cl	5.00
Sprite, Fanta	33 cl	5.00
Schweppes Tonic oder bitter Lemon	33 cl	5.00
Knutwiler Mineral leise oder laut	33 cl	4.80
Knutwiler Mineral leise oder laut	50 cl	6.30

Mineralwasser offen

	2 dl	3 dl	5 dl	Liter
Sternenwasser laut	2.00	3.00	4.50	7.50
Sternenwasser leise	1.60	2.20	3.60	6.50
Eistee / Cola / Sprite	2.80	3.90	5.00	8.50
Apfelschorle / Apfelsaft	2.80	3.90	5.00	8.50

Bier / Most

Stange Zwickel naturtrüeb	offen	30 cl	5.00
Stange Rugenbräu Lager	offen	30 cl	4.60
Rugenbräu Lager	Flasche	50 cl	6.50
Rugenbräu spezial hell	Flasche	33 cl	5.00
Weissbier	Flasche	50 cl	8.50
Weissbier alkoholfrei	Flasche	50 cl	8.50
Ramseier suure Moscht	Flasche	50 cl	5.00

Für Zwischendurch

	Vorspeise	Portion
Grüner Salat <i>Green salad</i>	8.50	12.50
Gemischter Salat <i>Mixed salad</i>	10.50	16.50
Tomatensuppe mit Rahm <i>Tomatosoup with cream</i>	9.50	
Gemüsebouillon mit Ei <i>Vegetable broth with egg</i>	9.00	
Gemüsebouillon mit Kräutern <i>Vegetable broth with herbs</i>	7.50	
Apéro-Brötli geröstetes Brot mit Tomatenwürfeli, Hüttenkäse, Parmesan <i>Roasted Bread with tomato cubes, cottage cheese, parmesan</i>	12.50	18.50
Sternenteller Rohschinken, Bresaola, Hauswurst Hobelkäse, Essiggurken, Zwiebeln, Tomaten, Brot, Butter <i>Parma ham, salami, cheese and bread</i>	19.50	26.50
Rindstatar mit Toast und Butter <i>Beef-steak Tatar with Toast and butter</i> Separat dazu: Cognac / Whiskey / Calvados <i>Separatly: Cognac / Whiskey / Calvados</i>	26.50	34.50 + 3.50
Wienerschnitzel mit Salzkartoffeln und Preiselbeeren <i>veal escalope vienna style with potatoes and cranberries</i>		39.00
Berner-Rösti mit Zwiebeln und Speckwürfeli, überbacken mit Käse <i>Hashed-Browns with onions, bacon and cheese</i> mit einem Spiegelei <i>additional with sunny side up egg</i>		21.50 +2.50
Tomatenspaghetti <i>Tomatoespaghetti</i>		18.50
Rindfleisch-Burger mit Kabissalat <i>Beef-Burger with cabbich salad</i> mit Speck oder mit Emmentaler <i>with bacon or with cheese</i>		19.50 je 1.50
Beilage Pommes frites <i>Garnish French fries</i>		+ 4.50
Wurst-Käsesalat mit gemischten Salaten <i>Sausage-cheese salad with colorful salads</i>		18.50
Wurst-Käsesalat einfach <i>Sausage-cheese salad</i>		14.50
Frühlingsrollen Fitnessteller mit sweet Chilisauc und bunten Salaten <i>Springrolls with sweet chilisauc with colorful salads</i>		19.50
Egliknusperli Fitnessteller mit Tartarsauce und bunten Salaten	22.00	27.00
Wienerschnitzel-Fitnessteller mit Preiselbeeren und bunten Salaten <i>veal escalope vienna style with cranberries and colorful salads</i>	29.50	38.00

**Unsere Räumlichkeiten für Ihre Familienfeiern, Hochzeiten, Apéros,
Weihnachtsanlässe, Geburtstags-Partys
oder Firmenfeste.**

Sternenstube



Gewölbekeller / Vinum



Aura

