

# BANKETT

10-20 Personen



## **Inhaltsverzeichnis**

---

|  | Seite |
|--|-------|
| <b>Über uns</b>  | 3-4   |
| <b>Klassische 3- und 4-Gang Menus</b>                    | 5-6   |
| <b>Frühlingshafte und sommerliche 3 und 4-Gang Menus</b> | 7-8   |
| <b>Suppen und Salate und fleischlose Hauptgänge</b>      | 9     |
| <b>Fleisch- und Fischgerichte</b>                        | 10    |
| <b>Dessert und Wein – einmal anders</b>                  | 11    |
| <b>Wissenswertes von A bis Z</b>                         | 12    |
| <b>Apéro im Musikautomaten Museum</b>                    | 13    |
| <b>Apéro Vorschläge</b>                                  | 14    |

## 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 10 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 Sternen Muri.**



## Menu Vorschläge

---

### Menu 201

**Gemischter Salat mit Croûtons**



**Kalbsschnitzel im Eimantel mit Rosmarinjus**

Kräuterreis und Gemüse



**Caramelchöpfli mit Rahm**

CHF 58.00 pro Person

### Menu 202

**Gemischter Salat mit Egliknusperli,  
Tartarsauce und Zitrone**



**Zucchettisuppe**



**Rindsfilet mit Trüffelbittersauce**

Kartoffelgratin und Gemüse



**Toblerone-Parfait**

CHF 82.00 pro Person

### Menu 203

**Gemischter Salat**



**Schweinsschnitzel an Pilzrahmsauce**

Tagliatelle und Gemüse



**Apfelkuchen mit Rahm**

CHF 39.50 pro Person

### **Menu 204**

**Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum**

Salatstrauss, Zwiebeln, Kapern, Toast und Butter



**Basilikumsuppe mit Rahmtupf**



**Roastbeef mit Rosmarinsauce**

Kroketten und Gemüse



**Sorbetvariation mit Früchten**

CHF 72.00 pro Person

### **Menu 205**

**Rindfleischcarpaccio mit Parmesan und Rucola**



**Gemüsesuppe nach Art der Gärtnerin**



**Schweinsfilet mit Süssmostsauce**

Kartoffelstock und Gemüse



**Panna Cotta mit Mango**

CHF 72.00 pro Person

### **Menu 206**

**Gemischter Salat mit knuspriger Frühlingsrolle**



**Rindsfiletwürfel Stroganoff**

mit Spätzli



**Gebrannte Crème mit Kirsch**

CHF 65.00 pro Person

### **Menu 207**

**Melone mit Rohschinken und Salatstrauss**



**Currysuppe**



**Truthahn-Roulade mit Tomaten und Mascarpone gefüllt**  
Nudeln und Gemüse



**Joghurtcrème mit Aprikosen**

CHF 54.00 pro Person

### **Menu 208**

**Sommersalat mit Wassermelone, Feta, Radieschen**  
Frühlingszwiebeln und Blattsalaten



**Pilzrahmsuppe**



**Kalbsschulterbraten an Thymiansauce**  
Gratin und Gemüse



**Parfait-Glace mit Früchten**

CHF 68.00 pro Person

### **Menu 209**

**Blattsalat mit Tomaten und Mozzarella**



**Kräutercrèmesuppe**



**Kalbssteak an Morchelrahmsauce**  
Nudeln und Gemüse



**Dessert-Teller**

CHF 79.00 pro Person

### **Menu 210**

**Lachstatar mit Salatstrauss**



**Flädli-suppe**



**Château briand mit Sauce Béarnaise**

Kartoffelgratin und Gemüse



**Heisses Schoggichüechli mit Vanilleglace**

CHF 82.00 pro Person

### **Menu 211**

**Rucolasalat mit Parmesan und Tomatenscheiben**



**Minestrone**



**Rindsschmorbraten an kräftiger Merlotsauce**

Mascarpone-Risotto und Gemüse



**Tirami-sù**

CHF 68.00 pro Person

### **Menu 212**

**Rindstatar mit Salatstrauss**



**Brokkolisuppe**



**Kalbsschnitzel an Limonensauce**

Tagliatelle und Gemüse



**Vacherin Eistorte**

CHF 68.00 pro Person



## **Suppen**

---

|   |     |       |
|---|-----|-------|
| <b>Flädli</b> suppe                                     | CHF | 10.00 |
| <b>Tomatensuppe</b> mit Bruschetta                      | CHF | 12.50 |
| <b>Weissweinsuppe</b> mit Apfelchips                    | CHF | 10.00 |
| <b>Eierschwämmlicrèmesuppe</b> (Saisonal Mai-September) | CHF | 10.00 |

## **Salate und Vorspeisen**

---

|   |     |       |
|---|-----|-------|
| <b>Tatar</b> vom Rauchlachs mit Toast und Butter          | CHF | 16.50 |
| <b>Lachstatar</b> mit Guacamole                           | CHF | 16.50 |
| <b>Bunte Blattsalate</b> mit Trauben, Nüssen und Birnen   | CHF | 11.50 |
| <b>Gemischter Salat</b>                                   | CHF | 11.80 |
| <b>Melone</b> mit Parmaschinken (von April bis September) | CHF | 15.50 |

## **Vegetarische Hauptgänge**

---

|   |     |       |
|---|-----|-------|
| <b>Linsen-Gemüse-Gericht</b> mit Kokossauce und Frühlingsrollen | CHF | 28.00 |
| <b>Spaghetti</b> mit Pesto, Favebohnen, Rucola und Parmesan     | CHF | 25.00 |
| <b>Gemüsecurry</b> mit Jasminreis                               | CHF | 23.00 |

## **Fisch - Hauptgänge**

---

|   |     |       |
|---|-----|-------|
| <b>Filet vom Saibling mit Basilikumsauce</b><br>Weissweinrisotto und Gemüse | CHF | 42.00 |
|---|-----|-------|

|  |     |       |
|--|-----|-------|
| <b>Eglifilets nach Art der Müllerin</b><br>mit aromatischen Gartenkräutern in Butter gebraten<br>Salzkartoffeln und Gemüse | CHF | 42.00 |
|--|-----|-------|

## **Fleisch - Hauptgänge**

---

|   |     |       |
|---|-----|-------|
| <b>Schweinshalsbraten mit Pflaumenfüllung</b><br>Kartoffelstock und buntes Gemüse | CHF | 28.00 |
|---|-----|-------|

|  |     |       |
|--|-----|-------|
| <b>Schweinsschnitzel nach Förster Art</b><br>mit Speck, Silberzwiebeln und Croûtons<br>Gratin und Gemüse | CHF | 26.00 |
|--|-----|-------|

|  |     |       |
|--|-----|-------|
| <b>Rindsschmorbraten an kräftiger Merlotsauce</b><br>Gratin und Gemüse | CHF | 42.00 |
|--|-----|-------|

|  |     |       |
|--|-----|-------|
| <b>Saltimbocca vom Kalb</b><br>mit Parmaschinken und Salbei<br>Weissweinrisotto und Gemüse | CHF | 38.00 |
|--|-----|-------|

|  |     |       |
|--|-----|-------|
| <b>Poulardenbrust an Thaicurrysauce</b><br>mit Jasminreis und Gemüse | CHF | 35.00 |
|--|-----|-------|

|   |     |       |
|---|-----|-------|
| <b>Chateaubriand an Sauce Béarnaise</b><br>mit Kartoffelgratin und Gemüse | CHF | 58.00 |
|---|-----|-------|

|   |     |       |
|---|-----|-------|
| <b>Schweinefilet an Balsamicojus</b><br>Risotto mit Mascarpone und Gemüse | CHF | 42.00 |
|---|-----|-------|

## Dessert

---

|  |                |       |
|--|----------------|-------|
| <b>Amaretto-Sabayone auf Erdbeersalat mit Schoggiglace</b>               | CHF            | 16.50 |
| <b>Schwarzes Schoggimousse</b>   | CHF            | 10.00 |
| <b>Quarkmousse auf Ananas-Mangosalat</b>                                 | CHF            | 8.50  |
| <b>Gebratene Ananasscheibe, Honigsauce, Sorbet und schwarzer Pfeffer</b> | CHF            | 12.50 |
| <b>Vacherin-Eistorte mit Fruchtsalat</b>                                 | CHF            | 10.00 |
| <b>Panna Cotta mit Mango</b>   | CHF            | 10.00 |
| <b>Toblerone-Parfait</b>   | CHF            | 10.50 |
| <b>Waldbeeren-Crème</b>  | CHF            | 6.50  |
| <b>Drei verschiedene Sorbets mit Früchten</b>                            | CHF            | 12.00 |
| <b>Fruchtsalat mit Glace und Rahm</b>                                    | CHF            | 10.00 |
| <br><b>Dessert-Buffer mit Käse</b>                                       | pro Person CHF | 22.00 |
| <br><b>Gebäck zum Kaffee</b>   | 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:<br>Anzahl 75 cl<br>Flaschen | Liter | Bezeichnung                |
|---|-------|----------------------------|
| 2                                       | 1,5   | Magnum                     |
| 4                                       | 3     | Jeroboam<br>(Doppelmagnum) |
| 6                                       | 4,5   | Rehoboam                   |
| 8                                       | 6     | Methusalem                 |
| 12                                      | 9     | Salmanazar                 |
| 16                                      | 12    | Balthazar                  |
| 20                                      | 15    | Nebukadnezar               |
| 24                                      | 18    | Melchior<br>(Goliath)      |



## Wissenswertes

---

### Blumen und Dekoration

Gerne bestellen wir Ihren Wünschen entsprechend Blumen und Arrangements beim Blumengeschäft La Fleur in Muri: 031 950 17 79

### Hotelzimmer

Unsere Hotelzimmer stehen Ihnen am Anreisetag ab 14.00 Uhr zur Verfügung. Gerne dürfen Sie am Abreisetag das Zimmer bis um 10.00 Uhr nutzen.

### Garage

|                                 |                     |
|---------------------------------|---------------------|
| Normaler Tarif Tiefgarage       | CHF 2.00 pro Stunde |
| Spezieller Tarif für Ihre Gäste | CHF 1.00 pro Stunde |

### Frühstück

Montag bis Freitag von 6.30 bis 10.00 Uhr  
Samstag und Sonntag von 7.00 bis 10.30 Uhr

### Hussen / Stuhlbezüge

|                                |                     |
|--------------------------------|---------------------|
| Festliche weisse Stuhlüberzüge | CHF 8.50 pro Stuhl. |
|--------------------------------|---------------------|

### Kinder

Die kleinen Gäste bitten wir vor Ort aus der Kinderkarte zu wählen.  
Kinderstühle und Trip-Trap sind vorhanden.

### Menukarten als Erinnerung zum Mitnehmen

Zur Gestaltung dürfen Sie uns Ihre Wünsche betreffend Überschrift und Text anbringen. Bilder und Fotos nehmen wir als Mail entgegen. [info@sternenmuri.ch](mailto:info@sternenmuri.ch)

|                                   |                    |
|-----------------------------------|--------------------|
| Menudruck ohne Foto schwarz weiss | offeriert          |
| Menudruck mit Foto farbig         | CHF 1.00 pro Karte |

### Mitarbeiter nach Mitternacht

|                            |                       |
|----------------------------|-----------------------|
| Verlängerung bis 01.00 Uhr | kostenlos             |
| Verlängerung ab 01.00 Uhr  | CHF 150.00 pro Stunde |

### Zapfengeld

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

|            |     |       |
|------------|-----|-------|
| Schaumwein | CHF | 25.00 |
| Weisswein  | CHF | 28.00 |
| Rotwein    | CHF | 30.00 |

## Apéro im Musikautomaten Museum

---

Das Privatmuseum der Familie Badertscher mit 30 verspielten und 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   |

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 Kammes 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                    |
| <b>Prosecco</b> , Zardetto, Italien   | CHF 56.00                |
| <b>Molignon</b> , AOC Wallis, Schweiz, Adrian und Diego Mathier                   | CHF 56.00                |
| <b>St. Saphorin „La Foncette“</b> 2014, AOC Lavaux, Schweiz                       | CHF 52.50                |
| <b>Chardonnay</b> , Collection sud, Pays d'oc Frankreich                          | CHF 42.00                |
| <b>Orangensaft</b> Liter  | CHF 12.00                |
| <br><b>Apéro légère (für 10 Personen)</b>   | <br>CHF 14.50 pro Person |
| Salzstengeli, Pommes Chips, Oliven, Tomaten, Essiggurken                          |                          |
| Ein 50 cm Baguette-Sandwich gefüllt mit Brie                                      |                          |
| Ein 50 cm Baguette-Sandwich gefüllt mit Hüttenkäse und Rucola,                    |                          |
| Ein Teller mit Schinken und Salami, dazu Brot                                     |                          |
| Ein Teller mit Hobelkäse  |                          |
| <br><b>Apéro riche (für 10 Personen)</b>  | <br>CHF 22.00 pro Person |
| Salzstengeli, Pommes Chips, Oliven, Tomaten, Essiggurken                          |                          |
| 10 Spiessli von Cherrytomaten und Mozzarella                                      |                          |
| 5 Canapé-Dreiecke mit Thon / 5 Canapé-Dreiecke mit Rinds-Tatar                    |                          |
| 5 Canapé-Dreiecke mit Rauchlachs  |                          |
| Teller mit Rohschinken, Bündnerfleisch und Haus-Salami                            |                          |
| Teller mit Hobelkäse und Tête-de-Moine-Rosen                                      |                          |
| 10 Mini Pizza, 10 Mini-Schinkengipfeli  |                          |
| 10 Frühlingsrollen mit süss-scharfer Sauce  |                          |
| 10 Fischknusperli mit Tartarsauce, 10 Pouletknusperli                             |                          |
| <br><b>Salziges zum Knabbern</b>  |                          |
| Salzstengeli, Pommes Chips  | CHF 2.50 pro Person      |
| Oliven  | CHF 2.50 pro Person      |
| <br><b>Toast-Brot-Canapée</b>   |                          |
| Hüttenkäse  | CHF 2.50 pro Dreieck     |
| Kräuter-Frischkäse mit Tomaten  | CHF 2.50 pro Dreieck     |
| Tatar oder Lachs  | CHF 4.50 pro Dreieck     |
| Thon oder Brie  | CHF 3.50 pro Dreieck     |
| 50 cm langes Baguette-Sandwiche in 14 Stück geschnitten<br>(Salami/Schinken/Käse) | CHF 25.00 pro Baguette   |
| <br><b>Einzelne Bestellungen</b>  |                          |
| Mini Schinkengipfel   | CHF 2.50 pro Stück       |
| Mini Chäschüechli   | CHF 2.50 pro Stück       |
| Frühlingsrollen mit süss-scharfer Sauce   | CHF 4.50 pro Stück       |
| Spiessli mit Büffelmozzarella-Ecke und Cherrytomate                               | CHF 3.50 pro Stück       |
| Kräuter-Risotto   | CHF 4.50 pro Glas        |



Sternenstube



Aura





Vinum



Mettlen



Pourtales