

BANKETT

ab 20 Personen



Inhaltsverzeichnis

	Seite
Über uns	3-4
Klassische 4-Gang-Menüs	5-6
Frühlingshafte und sommerliche 4-Gang-Menüs	7-8
Herbst- und Wintermenüs	9-10
Suppen & Salate	11
Fisch & Vegetarische Hauptgänge	12
Fleisch Hauptgänge	13
Dessert & Wein – einmal anders	14
Wissenswertes	15
Räumlichkeiten	16
Kennen sie das Muriger-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 Sternen Muri.**



Menu Vorschläge

Menu 101

Gemischter Salat mit knuspriger Frühlingsrolle



Tomatensuppe



Glasierter Kalbsschulterbraten auf Pilzragôut

Kartoffelgratin und Gemüse



Quarkmousse mit Mangostückli

CHF 72.00 pro Person

Menu 102

Gemischter Salat mit Egliknusperli



Zucchettisuppe



Rindsfilet mit Trüffelbuttersauce

Kartoffelkroketten, Gemüse



Bunter Dessert-Teller

CHF 92.00 pro Person

Menu 103

Frischkäse-Gemüse-Mousse mit Salatstrauß



Pilzcrèmesuppe



Braten vom Schweinsnierstück an Kräuterjus

Tagliatelle, Gemüse



Waldbeerencrème

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

Kartoffelgratin, Gemüse



Sorbetvariation mit Früchten

CHF 87.00 pro Person

Menu 105

Rindfleischcarpaccio mit Parmesan und Rucola



Minestrone



Schweinsfiletmedaillons mit Süessmoschtsauce

Wildreis, Gemüse



Vacherin-Eistorte

CHF 78.00 pro Person

Menu 106

Dreierlei vom Lachs mit Salatstrauss und süsse Honigsenfsauce



Topinambursuppe mit Estragonschaum



Kalbskronenbraten an Thymiansauce

Härdöpfelchüechli, Gemüse



Sternen Dessert-Teller

CHF 92.00 pro Person

Menu 107

Melone mit Parmaschinken und Salatstrauss



Eierschwämmli-suppe



Involtini „Caprese“

Kalbfleischroulade mit Tomaten und Mascarpone gefüllt

Tagliatelle, Gemüsesymphonie



Panna Cotta mit Mango

CHF 73.00 pro Person

Menu 108

Sommersalat mit Wassermelone, Feta, Radieschen

Frühlingszwiebeln, Blattsalaten



Currysuppe mit Ananas



Truthahnbraten an Kräuterjus

Kartoffelstock, Gemüse



Melonensalat mit Pfefferminze und Zitronensorbet

CHF 64.00 pro Person

Menu 109

Antipasti-Gemüse mit Rucola und Parmesan



Kalte & klare Tomatensuppe mit Tomatenwürfel



Kalbssteak an Morchelrahmsauce

Nudeln, Gemüsesymphonie



Erdbeeren mit Honig-Sabayone und Schoggiglaze

CHF 87.00 pro Person

Menu 110

Gebratene Eierschwämmli auf Blattsalaten



Brokkolisuppe mit Vanilleschaum



Rindsfilet mit Sauce Béarnaise

Kartoffelgratin, Gemüse



Dessert-Kreation von Joghurtglace und Aprikosen

CHF 92.00 pro Person

Menu 111

Vitello Tonnato mit Salatstrauß



Minestrone



Schweinsfilet im Kräuterbiskuit

Risotto mit Mascarpone, Gemüse



Weisses Kaffeemousse

CHF 72.00 pro Person

Menu 112

Tomatensalat mit Büffelmozzarella



Flädliuppe



Kalbsschnitzel an Limonensauce

Tagliatelle, Gemüse



Vacherin Eistorte

CHF 68.00 pro Person

Herbst/Winter-Menu 118

Kürbismousse mit Rotweifeige und Nüsslissalat



Parmesansuppe mit Trockenfleisch-Chips



**Schweinssteak-Fächer mit Balsamico-Eschaloten,
gebackenen Kartoffel-Schnitten und Gemüse**



Herbstlicher Dessert-Teller

CHF 68.00 pro Person

Herbst/Winter-Menu 113

Wildpastete mit Sauce Cumberland

Sellerie Salat, Baumnüssen und Nüsslissalat



Kürbiscrèmesuppe



Hirschbraten an Wildsauce mit Waldbeeren

Spätzli, Herbstgemüse



Bunter Dessert-Teller

CHF 78.00 pro Person

Herbst/Winter-Menu 114

Nüsslissalat mit Speckstreifen und Crôutons



Maiscrèmesuppe



Rindsschmorbraten an kräftiger Rotweinsauce

Kartoffelstock, Herbstgemüse



Variation von Zwetschgen, Crème und Glace

CHF 78.00 pro Person

Herbst/Winter-Menu 115

Rauchlachs mit Blattsalaten, Mandarinen und Mandarinen-Vinaigrette



Roséwein-Suppe



Rindsfilet an kräftiger Glühweinsauce

Kartoffel-Rosetten, Gemüse



Bratapfel mit Vanilleglace

CHF 82.00 pro Person

Herbst/Winter-Menu 116

Nüsslalat mit Trauben, Birnen und Baumnüssen



Schwarzwurzelsuppe



Kalbsschnitzel im Kräuter-Ei-Mantel

Rosmarinjus, Pilawreis, Gemüse



Soufflé Glace Grand Marnier

CHF 72.00 pro Person

Herbst/Winter-Menu 117

Nüsslalat mit Ei



Ochsenschwanzsuppe



Zweierlei vom Kalb

Härdöpfelchüechli, Gemüse



Kreation aus Vanille, Zimt, Schokolade und Apfel

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 Peperonischaum	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 42.00

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

Eglifilets nach Art der Müllerin

CHF 42.00

mit aromatischen Gartenkräutern in Butter gebraten
Salzkartoffeln, Gemüse

Zanderfilet

CHF 38.00

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
Rosa gebratener Kalbshohrücken Thymiansauce Gratin und Gemüse	CHF	48.00
Suure Mocke an kräftiger Rotweinsauce Spätzli und Gemüse	CHF	42.00
Saltimbocca vom Kalb mit Parmaschinken und Salbei, Weissweinrisotto und Gemüse	CHF	38.00
Maispoulardenbrust an Kräuterjus, Reis und Gemüse	CHF	35.00
Chateaubriand Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin und Gemüse	CHF	58.00
Schweinefilet in Kräuterkruste 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, Nudeln, 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 mit Schoggiglace	CHF	16.50
Schwarzes Schoggimousse	CHF	13.50
Quarkmousse auf Ananas-Mangosalat	CHF	10.00
Gebratene Ananasscheibe, Honigsauce, Sorbet und schwarzer Pfeffer	CHF	12.50
Vacherin-Eistorte mit Fruchtsalat	CHF	12.50
Panna Cotta mit Mango	CHF	10.00
Toblerone-Parfait	CHF	12.50
Waldbeeren-Crème	CHF	6.50
Drei verschiedene Sorbets mit Früchten	CHF	12.00
Fruchtsalat mit Glace und Rahm	CHF	10.00
Stück Schwarzwälder-Torte	CHF	10.00

Dessert-Bufferet mit Käse pro Person CHF 22.00

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 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/ 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

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

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 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
Prosecco , Zardetto, Italien	CHF 56.00
Molignon , AOC Wallis, Schweiz, Adrian und Diego Mathier	CHF 56.00
St. Saphorin „La Foncette“ 2014, AOC Lavaux, Schweiz	CHF 52.50
Chardonnay , Collection sud, Pays d'oc Frankreich	CHF 42.00
Orangensaft Liter	CHF 12.00
 Apéro légère (für 10 Personen)	 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	
 Apéro riche (für 10 Personen)	 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	
 Salziges zum Knabbern	
Salzstengeli, Pommes Chips	CHF 2.50 pro Person
Oliven	CHF 2.50 pro Person
 Toast-Brot-Canapée	
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 (Salami/Schinken/Käse)	CHF 25.00 pro Baguette
 Einzelne Bestellungen	
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