

# BANKETT

ab 20 Personen



## **Inhaltsverzeichnis**

---

	Seite
<b>Über uns</b>	3-4
<b>Klassische 4-Gang-Menüs</b>	5-6
<b>Frühlingshafte und sommerliche 4-Gang-Menüs</b>	7-8
<b>Herbst- und Wintermenüs</b>	9-10
<b>Suppen &amp; Salate</b>	11
<b>Fisch &amp; Vegetarische Hauptgänge</b>	12
<b>Fleisch Hauptgänge</b>	13
<b>Dessert &amp; Wein – einmal anders</b>	14
<b>Wissenswertes</b>	15
<b>Räumlichkeiten</b>	16
<b>Kennen sie das Muriger-Musikautomaten Museum?</b>	17
<b>Apéro Vorschläge</b>	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 Eglknusperli**



**Zucchettisuppe**



**Rindsfilet mit Trüffelbittersauce**

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**  
Salatstraus, 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 Salatstraus und süsse Honigsensauce**



**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 Schoggiglance**

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 Nüsslalat**



**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**

Selleriesalat, Baumnüssen und Nüsslalat



**Kürbiscrèmesuppe**



**Hirschbraten an Wildsauce mit Waldbeeren**

Spätzli, Herbstgemüse



**Bunter Dessert-Teller**

CHF 78.00 pro Person

### **Herbst/Winter-Menu 114**

**Nüsslalat mit Speckstreifen und Crôtons**



**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**



**Ochschwanzsuppe**



**Zweierlei vom Kalb**

Härdöpfelchüechli, Gemüse



**Kreation aus Vanille, Zimt, Schokolade und Apfel**

CHF 92.00 pro Person

## Suppen

---

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

## Salate und Vorspeisen

---

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

## **Fisch - Hauptgänge**

---

<b>Felchenfilets „Bielersee“</b>	CHF 42.00
Kapern, Kräuter, Butter, Tomaten- und Zitronenwürfeli Salzkartoffeln, Gemüse	
<b>Eglifilets nach Art der Müllerin</b>	CHF 42.00
mit aromatischen Gartenkräutern in Butter gebraten Salzkartoffeln, Gemüse	
<b>Zanderfilet</b>	CHF 38.00
mit Nüssen und Apfelstückli, Salzkartoffeln und Gemüse	

## **Vegetarische Hauptgänge**

---

<b>Spaghetti mit Cherrytomaten, Cashewnüssen</b>	CHF 25.00
Zwiebeln und Erbsen	
<b>Gnocchi tricolori</b>	CHF 25.00
an Tomatensauce, mit Parmesan und Rucola	
<b>Rotes Gemüse-Thai-Curry</b>	CHF 23.00
mit Basmatireis	

## Fleisch - Hauptgänge

---

<b>Schweinshalsbraten mit Pflaumenfüllung</b> Bratkartoffeln und buntes Gemüse	CHF	29.00
<b>Rosa gebratener Kalbshohrücken Thymiansauce</b> Gratin und Gemüse	CHF	48.00
<b>Suure Mocke an kräftiger Rotweinsauce</b> Spätzli und Gemüse	CHF	42.00
<b>Saltimbocca vom Kalb</b> mit Parmaschinken und Salbei, Weissweinisotto und Gemüse	CHF	38.00
<b>Maispoulardenbrust</b> an Kräuterjus, Reis und Gemüse	CHF	35.00
<b>Chateaubriand</b> Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin und Gemüse	CHF	58.00
<b>Schweinefilet in Kräuterkruste</b> Risotto mit Mascarpone und Gemüse	CHF	42.00
<b>Kalbsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce</b> Rösti und Gemüse	CHF	38.00
<b>Kalbs - Involtini</b> Kalbfleischroulade gefüllt mit Salbei und Parmaschinken, Kräuterjus, Nudeln, Gemüse	CHF	42.00
<b>Les trois filets</b> <b>Rindsfilet</b> mit Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin, drei Gemüse <b>Schweinsfilet</b> an Süessmoschtsauce, Kartoffelgratin, drei Gemüse <b>Kalbsfilet</b> mit Morchelrahmsauce, Krokette, drei Gemüse <b>(dieses Gericht wird in 2 Gängen serviert)</b>	CHF	60.00

## Dessert

---

<b>Amaretto-Sabayone auf Erdbeersalat mit Schoggi-glace</b>	CHF	16.50
<b>Schwarzes Schoggimousse</b>	CHF	13.50
<b>Quarkmousse auf Ananas-Mangosalat</b>	CHF	10.00
<b>Gebratene Ananasscheibe, Honigsauce, Sorbet und schwarzer Pfeffer</b>	CHF	12.50
<b>Vacherin-Eistorte mit Fruchtsalat</b>	CHF	12.50
<b>Panna Cotta mit Mango</b>	CHF	10.00
<b>Toblerone-Parfait</b>	CHF	12.50
<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
<b>Stück Schwarzwälder-Torte</b>	CHF	10.00
<b>Dessert-Buffer mit Käse</b>	pro Person CHF	22.00
<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.

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



## 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](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

## Räumlichkeiten

Räumlichkeit & Grösse	Bestuhlung	Max. Personenzahl	Bemerkung
<b>Tavel</b> 22 m <sup>2</sup>	Ovaler Tisch	14	Familienfeste
<b>Pourtales</b> 15 m <sup>2</sup>	Ovaler Tisch	8	Familienfeste
<b>Mettlen</b> 22 m <sup>2</sup>	Ovaler Tisch	14	Familienfeste
<b>Sternenstube</b> 35 m <sup>2</sup>	Blocktisch Restaurant Einz. Tafeln	24 35 30	Familienfeste
<b>Aura</b> 77 m <sup>2</sup>	Blocktisch U-Form Runde Tische	18 18 32	Sitzungen Versammlungen Familienfeste
<b>Gaden</b> 25 m <sup>2</sup>	Einzelne Tische	25	Familienfeste
<b>Astra 1</b> 120 m <sup>2</sup>	Blocktisch Runde Tische U-Form Fischgrat	24 48 28 72	Hochzeit Firmenessen Versammlungen Apéro
<b>Astra 2</b> 85 m <sup>2</sup>	Blocktisch Runde Tische U-Form Fischgrat	20 48 20 48	Hochzeit Firmenessen Versammlungen Apéro
<b>Astra 3</b> 120 m <sup>2</sup>	Blocktisch Runde Tische U-Form Konzert	24 40 28 90	Hochzeit Firmenessen Versammlungen Apéro
<b>Astra 1, 2, 3 mit Korridor</b> 355 m <sup>2</sup>	Runde Tische Fischgrat Konzert	120 200 250	Grossanlässe und Empfänge
<b>Vinum</b> 1 46 m <sup>2</sup> 2 12 m <sup>2</sup> 3 20 m <sup>2</sup>	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 Kamms anreißt und so die Melodie erzeugt. Auf diese Weise konnte der Kamm waagrecht 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
<b>Apéro légère (für 10 Personen)</b>	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	
<b>Apéro riche (für 10 Personen)</b>	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	
<b>Salziges zum Knabbern</b>	
Salzstengeli, Pommes Chips	CHF 2.50 pro Person
Oliven	CHF 2.50 pro Person
<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 (Salami/Schinken/Käse)	CHF 25.00 pro Baguette
<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