

Herzlich willkommen



Schön, Sie heute bei uns begrüßen zu dürfen.
Jeannette Koller, Simon Hesseler, Laura Gasser
und Mitarbeiter wünschen Ihnen einen gemütlichen Aufenthalt.

Sternen Fleisch-Menu

Büffelmozzarella mit Mango-Chilivinaigrette
Erdnüssen und Blattsalaten

* * *

Marronisuppe mit Gemüsechips

* * *

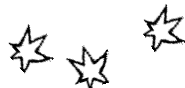
„Involtini Nocciola“

Kalbsröllchen mit Pistazien-Nussfüllung und Bratpfelsauce
Bratkartoffeln und Gemüse

* * *

Winterliches mit Zimt und Zwetschgen

Menu CHF 68.00



Sternen Fisch-Menu

Büffelmozzarella mit Mango-Chilivinaigrette
Erdnüssen und Blattsalaten

* * *

Marronisuppe mit Gemüsechips

* * *

Filets vom Saibling meunière mit Granatapfelkernen
Butter, Kräutern, Risotto und Gemüse

* * *

Winterliches mit Zimt und Zwetschgen

Menu CHF 68.00

Vorspeisen und Suppen

Sternensalat mit Belper Knolle 🌿🌱 16.50

Tomaten, Gurken, Blattsalate und Feigensenf-Dressing

Tomatoes, cucumbers, green salad and cheese from Belp

Couscous mit caramelisiertem Ziegenfrischkäse 🌿 17.50

Sauerrahm, Cherrytomaten und Gemüsechips

Couscous with goat cheese, sour cream and vegetable chips

Rose vom Rauchlachs mit Avocadofächer 17.50

Sauerrahm und Brioche Toast

Smoked salmon with sour cream and toast

„Cervelatsalat mal anders“ 12.50

Cervelat-Carpaccio mit grober Senfmarinade

Cervelat salad Carpaccio style

Nüsslisalat mit Trauben, Baumnüssen und Birnen 15.50

Lamb's lettuce, grapes, walnuts and pears

Nüsslisalat mit Speck, Champignons und Croûtons 16.50

Lamb's lettuce with bacon, mushrooms and bread croutons

Nüsslisalat mit Ei 13.50

Lamb's lettuce with egg

Blattsalat 🌿🌱🌿 8.50

Green salad

Gemischter Salat 🌿🌿 10.50

Mixed salad

Unsere Salatsaucen

Feigen-Senfdressing 🌿🌱🌿

Italienisches Dressing 🌿🌱🌿🌿

Französisches Dressing 🌿

Würzige Kürbis-Ingwersuppe mit Rahmtupf 🌿🌱 10.00

Pumpkin-ginger soup

Marronisuppe mit Gemüsechips 🌿🌱 9.50

Chestnut soup

Tomatensuppe mit Hendricks-Gin 🌿🌱 12.50

Tomatoesoupe with Gin


Aktuelles

	kleiner	Portion
Büffelmozzarella mit Mango-Chilivinaigrette Erdnüssen und Blattsalaten Buffalo mozzarella with mango-chili dressing	16.50	
Rosa gebratener Rehrücken mit Preiselbeersauce Spätzli, winterliches Gemüseallerlei Deer escalope with cranberry sauce, spätzli and vegetables	39.00	49.00
Boeuf „Trois Rois“ Geschmorter Rindspfeffer an einer kräftigen Rotwein-Gewürzsauce serviert mit Butterspätzli Beef stew, spätzli and redwine sauce	29.00	34.00
“Involtini di Nocciola”  Kalbsröllchen mit Pistazien-Nussfüllung, Bratapfelsauce, Bratkartoffeln und Gemüse Rolled veal filled with pistachio and nuts, roast apple sauce roasted potatoes and vegetables	36.00	43.00
Risotto “au vin chaud” mit Belper Knolle   Risotto mit Glühweinaromen und winterlichem Gemüse Risotto flavoured with hot spiced wine, cheese and vegetables	23.00	28.00
Tagliatelle mit Wild-Bolognaise Noodles with deer bolognese sauce	23.00	28.00








Unsere Starlights im Winter

“Rognons de veau” Kalbsnieren in Morchelrahmsauce, Spätzli Calve's kidney, morel cream sauce and spätzli	34.00
“Osso Bucco quattro stelle” im Kupferpfännchen Kalbshaxe (300 Gramm) sanft in Merlot geschmort, serviert mit Gemüse und Weissweinsrisotto für den grossen Hunger oder zum teilen. Zusätzliche Beilage nach Wunsch Knuckle of veal, risotto and vegetables	49.00 + CHF 5.00

Fisch

	kleiner	Portion
Filet vom Saibling meunière mit Granatapfelkernen Butter, Kräutern, Risotto und Gemüse Char filet with pomegranate, butter, herbs, rice and vegetables	36.00	44.00
Frutiger Eglifilets mit gerösteten Mandeln  Salzkartoffeln und Zitronenstern Perch filet with potatoes and almonds	36.00	44.00

Fleischlos

Sämiger Risotto mit gehobelem schwarzem Trüffel   Risotto with black truffle	23.00	28.00
Tagliatelle mit Steinpilz-Nusspesto  Tagliatelle with mushroom-nut pesto	20.00	25.00
Asiatisches Reisgericht mit Frühlingsrollen     gebratenem Jasminreis, Asiagemüse, dazu süsse Chilisauce Springrolls, fried rice, vegetables, sweet chili sauce		28.00

Beliebte Klassiker

	kleiner	Portion
Rindstatar mit Toast und Butter	26.50	34.50
Cognac, Calvados oder Whiskey	plus	3.50
Pommes frites oder Pommes allumettes	plus	5.00
Cold raw minced beef mixed with ketchup-herb-sauce, toast, butter		
Rindsfilet Café de Paris 	220 Gramm	56.50
mit zerlassener Kräuterbutter,	150 Gramm	43.50
Pommes Alumettes und Gemüse		
Beef filet Café de Paris, french fries and vegetables		
Poulardenbrust mit roter Thai-Currysauce  		35.00
Jasminreis und Asiagemüse		
Chicken breast, vegetables, thaicurry sauce, rice		
Wiener Schnitzel	32.50	39.50
Kalbsschnitzel in Weissbrotbröseln gebacken,		
Salzkartoffeln, Preiselbeeren, Zitrone		
Deep fried veal escalope viennese style and potatoes		
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art	32.50	39.50
mit frischen Champignons, Weissweinsauce, Rösti		
Sliced veal Zürich style, mushroom sauce and hash browns		
Geschnetzelte Kalbsleber	32.50	39.50
Kräuter-Knoblauchsauce, Rösti		
Slices of veal leaver, herb sauce and hash browns		
Cordon bleu vom Greyerzer-Schwein		39.00
gefüllt mit Greyerzer und Beinschinken		
Pommes Alumettes und buntes Gemüse		
Pan fried pork escalope filled with ham and cheese, french fries and vegetables		



laktosefrei



vegetarisch



glutenfrei



vegan

Alle Preise sind in CHF und inkl. 8% MWST

Fleischdeklaration

Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Wurstwaren	Schweiz
Rohschinken	Schweiz
Bresaola	Italien
Poularde	Schweiz
Rindfleisch	Schweiz
Reh	Europa

Allergene und leistungsfördernde Stoffe können enthalten sein.

Apéros ohne Alkohol

Sternen-Drink

Hausgemachter Holunderblütensirup, Schweppes,
Pfefferminz und Eiswürfel

7.50

San Bitter mit Eis	1 cl	5.00
San Bitter mit Soda und Eis		6.00
San Bitter Orange		7.50
Orangensaft Michel	20 cl	5.00
Traubensaft Michel	20 cl	5.00
Tomatensaft Michel	20 cl	5.50

Apéro mit Alkohol

Cinzano weiss	40 Vol.%	4 cl	6.50
Cinzano rot	40 Vol.%	4 cl	6.50
Cynar	40 Vol.%	4 cl	6.50
Campari	40 Vol.%	4 cl	6.50
Campari Orange			8.50
Pastis	45 Vol.%	4 cl	6.50
Sherry extra dry Tio Pepe	15 Vol.%	4 cl	6.50

Digestif / Südweine

Appenzeller	40 Vol.%	4 cl	6.50
Fernet Branca	38 Vol.%	4 cl	6.50
Averna / Ramazotti	40 Vol.%	4 cl	7.50
Portwein 20 Jahre Fonseca	38 Vol.%	4 cl	6.50
Portwein 20 Jahre Cream	18.5 Vol.%	4 cl	6.50
Portwein weiss Sandemann	19.5 Vol.%	4 cl	6.50

Kennen Sie das Spielautomaten-Museum von Muri?

Die private Sammlung der Familie Marlis und Erich Badertscher umfasst 30 restaurierte, verspielte und aparte Sammler-Stücke welche die Entwicklung von 1850 bis 1950 dokumentieren.

**Sehr gerne servieren wir Ihnen auf Anfrage den Apéro
ihres Anlasses in diesem kleinen Museum.**



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 angeordneten 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 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 Plattenspieldose eine Sammlung Platten anschaffen und im Gegensatz zu den Zylinderspieldosen verschiedene Musikstücke hören.

«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 Gemeindepräsident 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 weitherum 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 Buffet, 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 Güggeli 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: Wohten 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 Buffet, sein Vater rüstete zum Beispiel die Spargeln. Meiner Mutters 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 Grossen 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 Gümligen 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 Wirtsonntag 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 Gasthofknd 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 Dürbächer), 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

Feuchtfrohliche 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 Vereinten 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 Billettkaufs verlor der Bahnhof seine Dasensberechtigung 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, Multengutbauer, der das Stückgut, das in den VBW-Güterwagen transportiert wurde, mit einem Camionettili zu den Kunden lieferte. Auf Bigler folgte später Landwirt Neuenschwander 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 gehtauglich, 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 vonstatten. 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).

lassige 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 Betzen».

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, «hiess – 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 ä 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 gefeiert 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 Spels 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 Damenreihe des Kontz Turnervereins fegte mit einer Revuenummer 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 neu eröffneten «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 Leiter-Abteilung, die für Rettungen zuständig war oder dem mit Rotlicht und Sirene 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 Leiter 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 aufgesperrt – jetzt fand der Schlauchwagen wieder den Weg zurück in sein Depot. Dort wartete er auf seine Wiederbenützung bei der ersten Feuerwehrrübung 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 geübt. Piketti- 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, Tont, 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 filmunbedarfte 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 quetschende Muri-Bahnis 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 Gähwiler (Philipp Nauer) wird von einem aufrechten Muriger Querulant der Mauscheiten bezichtigt: «Du, dis subere Muri, aus suber oder was ... tschou zäme dir subere Sieche ...». Mehr sei vom Plot nicht verraten. Muri b. Bern mitsamt dem «Sternen» geht in die Schwetzer Filmgeschichte ein – zumindest ein kleiner Hauch von Hollywood ...

N.B.

Dass es sich beim «Garten Afrika» um eine Schwetzer 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



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



Aussenaufnahmen erfordern zusätzlichen Aufwand.

Offene Weissweine

	1dl	7,5dl
Cuvée Madame Rosmarie Mathier 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.	8.50	59.50
St. Saphorin „La Foncette“ 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.	7.50	52.50
Chardonnay 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
Roero Arneis 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 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 ein 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
Château Bauduc A.C Bordeaux, Frankreich, Gavin Quinneys Sauvignon blanc. Frisches Sauvignon Blanc-Bouquet von reifen Zitrusfrüchten; aromatisch und rassig am Gaumen. Die herrliche Mineralität offenbart einen trockenen und anhaltenden Abgang. Ein köstlicher weisser Bordeaux zu einem unschlagbaren Preis! Der Besitzer, Gavin Quinneys gehört zu den ausgewiesenen Experten im Bordelais und schreibt für einige der namhaftesten Fachzeitschriften über diese berühmte Anbauregion. Im Hauptberuf keltert er Weine die es mit so manchen weit kostspieligeren Bordeaux aufnehmen können. Diese Weine werden in den besten Restaurants Großbritanniens ausgedient.	8.50	59.50

Offene Rotweine

	1dl	7,5dl
Merlot del Ticino 2015 AOC Ticino, Tamborini SA, Schweiz Merlot Aromen von reifen Brombeeren und Heidelbeeren. Gut eingebundene Tannine, mittellanger Abgang.	7.00	49.00
Kloster Sion Pinot Noir Klingnau 2014 AOC Aargau, Weingut zu Sternen, Schweiz 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.	9.00	63.00
Primitivo Falcetto Salento 2014 IGT Puglia, Falcetto, Italien Primitivo Die süffigen Weine von Falchetto vermitteln perfekt das süditalienische Ambiente. Leichter und unkomplizierter Wein mit wenig Alkohol und Aromen von Sommerbeeren.	6.50	45.50
Montepulciano d Abruzzo 2015 DOC Abruzzo, Gianni Masciarelli, Italien Montepulciano 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
Speri Ripasso 2015 DOC Classico Superiore, Valpolicella, Italien Corvina, Corvinone, Rondinella Ein dichter granatroter Wein, gehaltvoll, füllig und harmonisch, mit Stachelbeer- und Zwetschgenaromen, ergänzt von etwas Dörripflaume und rauchigen Noten. Dieser Wein ist biodynamisch produziert. Es dürfen verschiedene Maßnahmen des Biologischen Pflanzenschutzes bzw. Integrierten Pflanzenschutzes in sehr strenger Form angewendet werden. Das gesamte Ökosystem und deren natürlichen Ressourcen werden geschont und die Lebensprozesse im Zusammenwirken irdischer und kosmischer Kräfte gezielt gefördert.	8.50	59.50
Amarone 2013 DOCG Sartori, Veneto, Italien Cabernet Sauvignon, Merlot und Cabernet Franc / unfiltriert Intensiv tiefes Rubinrot. Im Bouquet balsamische Duftnoten von Minze, Eukalyptus, gefolgt von Lakritze, schwarzem Pfeffer, Cassis und Schokolade. Im Abgang tauchen intensive Noten von getrockneten Tomaten und reifen Kirschen auf. Am Gaumen beeindruckt er durch seine Weiche und eine fast süße Frucht von Pflaumen und reifen Brombeeren..	11.30	79.00
Rioja el Castro de Altos, Reserva DOC Reserva, Rioja, Spanien 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.	9.00	63.00

Käse

Schweiz Gruyère Vieux Chaudron AOC

Gruyère AOC extra, Schweizer Hartkäse, mit Rohmilch hergestellt, 49% Fett, mind. 17 Monate gereift, markant würzig im Geschmack.

Gottardo

Bei Rodi-Fiesso befindet sich die spezielle "Reifungsanlage" des Gottardo. Die Höhle, die in einen Felsen gehauen ist, diente zu Zeiten des Zweiten Weltkrieges dem Militär. Im Stollen, wo sich in den Ausweichstellen winzige Fenster auf die Piottino-Schlucht öffnen, überwachten die Soldaten die Passstrasse. Der drei Monate alte Käse reift hier nochmals 5 Monate lang. Der Käser kommt regelmässig vorbei, um sie zu bürsten und umzudrehen. Das Endprodukt ist ein blumengelber Halbhartkäse mit würzigem Aroma.

Chavroux

Chavroux ist eine Frischkäsespezialität in bester französischer Tradition. Chavroux erhält seinen individuellen Charakter durch die Zubereitung aus Ziegenmilch. Dieser Käse ist unverwechselbar zart und mild.

Gstaader Bergkäse

Vollfetter Halbhartkäse aus Kuhmilch, reift während 4-6 Monaten und entwickelt in dieser Zeit seine würzigen Aromen durch die Alpenkräuter.

Trüffel Brie

Hier treffen Trüffel und weichschmelzender Käse zusammen. Frischkäsezubereitung auf Doppelrahmstufe mit pasteurisierter Kuhmilch.

Jersey blue

Entstanden ist ein Blauschimmelkäse mit einem weichen Teig und einer gelblichen Färbung. Dies ist typisch für einen Jersey-Käse. Mit seinem Fett- und Eiweissgehalt, der höher ist als derjenige von Braunvieh-Milch, wird der Jersey-Käse cremiger und fällt deshalb unter die Kategorie der Rahmkäse. 2006, als Willi Schmid die Städtli-Chäsi übernommen hatte, war er schweizweit ein Pionier bei der Verarbeitung von Jersey-Milch zu Käse. Anders als die übrigen Käser vermischte er diese Milch nicht mit Milch von Braunvieh, sondern kreierte ein eigenes Produkt, brachte es auf den Markt und begeistert damit viele Käseliebhaber. Doch er ist nicht der einzige Jersey-Käser in der Schweiz. Zwei von ihnen wurden nebst Willi Schmid an der Weltmeisterschaft mit Silber- und Bronzemedailles ausgezeichnet.

Belper Knolle

Wie schon vor 20 Jahren wird die Belper Knolle immer noch von Hand geformt. Die Kuhmilch und der Knoblauch kommen aus Belp (so auch der Name), der Pfeffer aus dem Oberland und das Salz aus dem Himalaya. Mittelbrüchiger Teig, zart schmelzend im Mund, lang anhaltendes reiches Aroma an Knoblauch und Pfeffer, angenehm prickelnd im Mund.

Kleiner Käseteller mit 3 Sorten 11.50
Mittlerer Käseteller mit 5 Sorten 17.50
Grosser Käseteller mit allen 7 Sorten 22.50