

Montag, 20. November 2017

Cicorino Rosso mit Apfel und Nüssen 5.00
Broccolicrèmesuppe 5.00

Menu 1 Tagesteller CHF 18.50 / als Zweigang CHF 22.00

Französischer Eintopf mit Ente, Kartoffeln,
weissen Bohnen und Kräutern

Vegi-Menu Tagesteller CHF 16.50 / als Zweigang CHF 20.00

Geschmorte Brüsseler mit Orange,
Jersey Blue Käse und Reis 🌿

Menu 2 Tagesteller CHF 23.00 / als Zweigang CHF 26.50

Schweinssteak an Trüffelbittersauce,
Kartoffelgratin und Wirsing

Dessert-Empfehlung

Vermicelles mit Merägge und Rahm

Klein CHF 7.50 / Portion CHF 10.00

Dienstag, 21. November 2017

Randensalat 5.00
Bouillon mit Gemüswürfeln 5.00

Menu 1 Tagesteller CHF 18.50 / als Zweigang CHF 22.00

Chipolata-Spiess mit Speck auf Tomatenrisotto

Vegi-Menu Tagesteller CHF 16.50 / als Zweigang CHF 20.00

Pasta mit Tomaten, Zucchini Oliven, Peperoncini
und Reibkäse 🌿

Menu 2 Tagesteller CHF 24.00 / als Zweigang CHF 27.50

Panierte Schweizer Pouletbrust gefüllt mit
Kräuterbutter, dazu Potato Wedges und Blattspinat

Weine im Offenausschank

		pro dl	75 cl
St. Saphorin "La Foncette"	weiss, Waadt	7.50	52.50
Madame Rosmarie Mathier	weiss, Wallis	8.50	59.50
Chardonnay	weiss, Frankreich	6.00	42.00
Primitivo Falchetto	rot, Italien	6.50	45.50
Montepulciano d'Abruzzo	rot, Italien	8.00	56.00
Speri Ripasso	rot, Italien	8.50	59.50
Rioja el Castro, Reserva	rot, Spanien	9.00	63.00

Dessert-Empfehlung

Coupe Nesselrode

Vanilleglace, Vermicelles, Merägge und Rahm

Klein CHF 10.00 / Portion CHF 13.50

Mittwoch, 22. November 2017

Blattsalat mit Hüttenkäse und Mandarine 5.00
Süsskartoffelsuppe 5.00

Menu 1 Tagesteller CHF 18.50 / als Zweigang CHF 22.00

Ravioli mit Rindfleischfüllung
an einer Portwein-Gemüsesauce

Vegi-Menu Tagesteller CHF 16.50 / als Zweigang CHF 20.00

Risotto mit Marroni und Rosenkohl 🌿

Menu 2 Tagesteller CHF 25.00 / als Zweigang CHF 28.50

Medaillons vom Hirschfilet
an Wachholderrahmsauce, Spätzli und Rotkraut

Donnerstag, 23. November 2017

Kichererbsensalat mit Koriander 5.00
Rüeblicrèmesuppe 5.00

Menu 1 Tagesteller CHF 18.50 / als Zweigang CHF 22.00

Truten-Nuggets mit Kokos paniert,
Curry Dip und Gemüsereis

Vegi-Menu Tagesteller CHF 16.50 / als Zweigang CHF 20.00

Falafel an Joghurtsauce
mit orientalischem Gemüseintopf 🌿

Menu 2 Tagesteller CHF 25.00 / als Zweigang CHF 28.50

Kalbsragoût Marengo
mit Nudeln und glasierten Karotten

Dessert-Empfehlung

Oberländer Merägge mit Rahm

Klein CHF 7.50 / Portion CHF 10.00

Freitag, 24. November 2017

Blumenkohlsalat 5.00
Klare Tomatensuppe 5.00

Menu 1 Tagesteller CHF 18.50 / als Zweigang CHF 22.00

Riesenkrevetten auf kreolische Art
mit Süsskartoffelstock

Vegi-Menu Tagesteller CHF 16.50 / als Zweigang CHF 20.00

Kürbistravioli mit Ricotta, Salbei und Kürbiswürfeln 🌿

Menu 2 Tagesteller CHF 26.00 / als Zweigang CHF 29.50

Rindsfiletspitzen au Raifort
an Meerrettichsauce, Reis und Gemüse

Schön, Sie bei uns begrüssen zu dürfen. Jeannette & Martin Koller-Petermann und Mitarbeiter/innen

Die Information für die Fleischdeklaration finden Sie am Buffet. Allergene und wachstumsfördernde Stoffe können enthalten sein / Alle Preise in CHF inkl. 8% MwSt. / 🌿 vegetarisch 🚫 glutenfrei 🌱 vegan 🚫 laktosefrei

Herzlich willkommen im

STERNE
MURI
★★★★


Schön, Sie heute begrüßen zu dürfen. Jeannette & Martin Koller-Petermann und Mitarbeiter/innen

Vorspeisen / Suppen

	Portion / Vorspeise	
Blattsalat 	8.50	
Gemischter Salat 	16.50	10.50
Büffelmozzarella mit Mango 	23.50	16.50
Erdnüssen, Blattsalaten und Chili-Vinaigrette		
Sternensalat mit Belper Knolle 	23.50	16.50
Tomaten, Gurken, Blattsalate und Feigensenfdressing		
Marinierter Couscous 	24.50	17.50
und abgeflämmt Ziegenfrischkäse garniert mit Cherrytomaten, Joghurt und Gemüsechips		
Rose von Rauchlachs, Avocadofächer	25.50	17.50
mit Sauerrahm, Toast und Butter		
Nüsslisalat mit Ei	13.50	
Nüsslisalat mit Trauben, Nüssen, Birnen	15.50	
Nüsslisalat mit Speck, Champignons	16.50	
und Croûtons		
Unsere Salatsaucen	Feigensenf-Dressing 	
Französische Salatsauce  / Italienische Salatsauce 		
Tomatencrèmesuppe 	9.50	
Kürbis-Ingwersuppe 	10.00	
Marronisuppe mit Gemüsechips 	9.50	

Fitness Teller

Kleiner / Portion

Frühlingsrollen und bunte Salate 	17.50	22.00
süss-scharfe ChilisaUCE		
Egliknusperli und bunte Salate	22.00	27.00
Sauce Tartare		
Wienerschnitzel-Fitness-Teller	29.50	38.00
mit gemischten Salaten und Preiselbeeren		

Aktuelles



Boeuf „Trois Rois“	29.00	34.00
Rindspfeffer an kräftiger Rotwein-Gewürzsauce serviert mit Spätzli		
Rosa gebratener Rehrücken	39.00	49.00
Preiselbeersauce, Spätzli, und herbstlichem Gemüse-Allerlei		
Tagliatelle mit Wild-Bolognaise	23.00	28.00
Glühwein-Risotto mit Belper Knolle	23.00	28.00
und Gemüse		
Kalbsnierli an Morchelrahmsauce	34.00	
dazu Spätzli		

Dessert-Empfehlung

Kugel Schoggiglace mit Süsswein vom Bielersee
CHF 10.00

Poulet / Fisch

Kleiner / Portion

Poulardenbrust mit roter Thaicurrysauce	35.00	
Jasminreis und Asiagemüse 		
Frutiger Eglifilets mit gerösteten Mandeln	36.00	44.00
Salzkartoffeln, Zitrone 		

Sterne Klassiker

Rinds-Tatar mit Toast und Butter	26.50	34.50
Cognac, Calvados oder Whisky	plus	3.50
Beef-Burger 		19.50
zusätzlich mit Speck oder Käse	je	1.50
Beilage Pommes frites oder Alouettes	plus	5.00
Cordon-bleu vom Greyerzer-Schwein		39.00
gefüllt mit Greyerzer und Beinschinken Pommes Alouettes, Gemüse		
Geschnetzelte Kalbsleber	32.50	39.50
Kräuter-Knoblauchsauce, Rösti		
Kalbsgeschnetzelter Zürcher Art	32.50	39.50
frische Champignons, Weissweinsauce, Rösti		
Wienerschnitzel	32.50	39.50
Salzkartoffeln, Preiselbeeren, Zitrone		

Dessert-Empfehlung

Warmes Schoggichuechli mit flüssigem Herz
Zwetschgensorbet und Früchten
CHF 14.50