

Herzlich willkommen in der Gaststube



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

Sternen Fleisch-Menu

**Büffelmozzarella mit Orange, Karotten, Mandeln
und Blattsalaten**

* * *

Rote Thaicurrysuppe mit frischer Kokosnuss

* * *

Entrecôte „Cordon rouge“

Entrecôte gefüllt mit Truffelbrie (nicht paniert)
Portweinjus, Pommes Williams, Gemüse

* * *

Erfischendes mit Joghurt, Apfel und Baumnüssen

Menu CHF 68.00



Sternen Fisch-Menu

**Büffelmozzarella mit Orange, Karotten, Mandeln
und Blattsalaten**

* * *

Rote Thaicurrysuppe mit frischer Kokosnuss

* * *

Filet vom Zander aus Frutigen an Hummerbuttersauce
Trockenreis, Gemüse

* * *

Erfischendes mit Joghurt, Apfel und Baumnüssen

Menu CHF 68.00

Offene Weissweine

Cuvée Madame Rosmarie Mathier

8.50 59.50

AOC Valais

Adrian & Diego 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 Sylvaner verleiht ihm seine Langlebigkeit.

St. Saphorin „La Foncette“

7.50 52.50

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.

Chardonnay

6.00 42.00

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.

Roero Arneis

8.00 56.00

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.

Pinot Grigio

7.50 52.50

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.

Château Bauduc

8.50 59.50

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.

Offene Rotweine

	1dl	7,5dl
Merlot del Ticino AOC Ticino, Tamborini SA, Schweiz Merlot Aromen von reifen Brombeeren und Heidelbeeren. Gut eingebundene Tannine, mittellanger Abgang.	7.50	52.50
Kloster Sion Pinot Noir Klingnau 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 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 Dörrpflaume 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 natürliche Ressourcen werden geschont und die Lebensprozesse im Zusammenwirken irdischer und kosmischer Kräfte gezielt gefördert.	8.50	59.50
Amarone 2013 DOCG Sartori, Veneto, Italien Corvina, Rondinella, Corvinone 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.	10.00	70.00
Rioja el Castro de Altos, Reserva 2011 DOC Reserva, Rioja, Spanien Tempranillo, Garnacha Einladende, komplexe Aromatic 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.	9.50	66.50

Vorspeisen

Sternensalat mit Belper Knolle 🌿🌾🥚 16.50

Tomaten, Gurken, Blattsalate und Feigensenf-Dressing
Tomatoes, cucumbers, green salad and cheese from Belp

Büffelmozzarella mit Orange, Karotten 🌿🥚 16.50

Mandeln und Blattsalaten
Buffalo mozzarella with orange, carrots,

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 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 boiled egg

Blattsalat 🌿🌾🥚 8.50

Green salad

Gemischter Salat 🌿🥚 10.50

Mixed salad

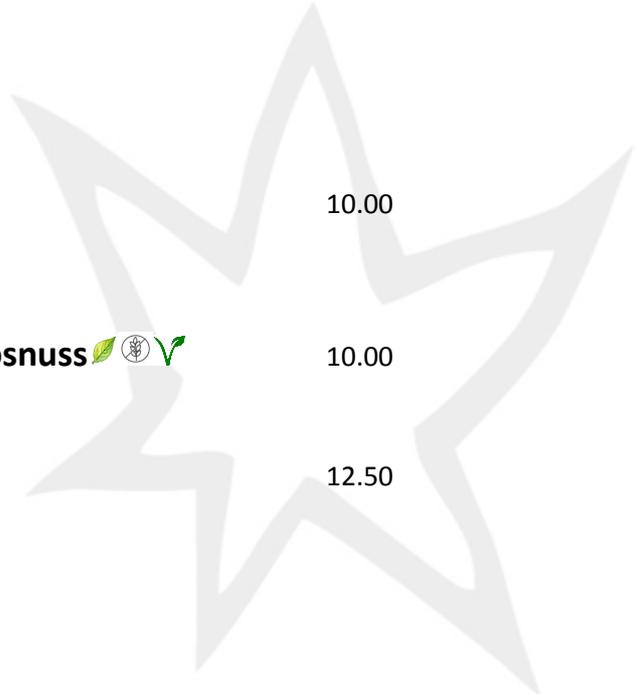
Unsere Salatsaucen

Feigen-Senfdressing 🌿🥚🌾

Italienisches Dressing 🌿🌾🥚🌿

Französisches Dressing 🌿

Suppen



Geflügelconsommée mit Safran 	10.00
Pouletfleisch und Gemüsewürfel Clear chicken soup with saffron and vegetables	
Rote Thaicurrysuppe mit frischer Kokosnuss   	10.00
Curry soup with coconut	
Tomatensuppe mit Hendricks-Gin  	12.50
Tomatoe soup with Gin	

“Cordon bleu”

	Portion
Entrecôte „Cordon rouge“	42.00
Nicht paniertes Entrecôte gefüllt mit Trüffelbrie, Portweinjus, Pommes Williams, Gemüse Sirloinsteak filled with truffle-cheese, jus, vegetables, potatoes	
„Chicken Kiew“	35.00
Panierte und gebackene Poulardenbrust mit geschmolzenem Kräuterbutter-Kern, Bratkartoffeln und Gemüse Chicken breast pan fried, potatoes, vegetable	
„Traditionelles“ 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	
„Verde“ Cordon bleu vom Greyerzer-Schwein	39.00
gefüllt mit Spinat und Gorgonzola, dazu Pommes Alumettes und buntes Gemüse Pan fried pork escalope filled with sinach and gorgonzola cheese, french fries and vegetables	

Unsere Starlights im Winter

“Rognons de veau”

Kalbsnieren an grober Senf-Rahmsauce, dazu Rösti

Calve's kidney, mustardsauce, hashed brown potatoes

36.00

Entrecôte Café de Paris im Kupferpfännchen mit Gemüse

250 Gramm Fleisch mit einer Portion Gemüse für den grossen Hunger
oder zum Teilen für 2 Personen

Jede weitere Beilage

Gemüse, Pommes frites, Pommes Alouettes, Pommes Williams, Risotto

Beef entrecôte and vegetables

48.00

+ 5.00

Fisch

Frutiger Zanderfilet an Hummerbuttersauce

Reis und Gemüse

Filet of pikeperch with pomegranate, butter, herbs, rice and vegetables

kleiner

Portion

36.00

44.00

Frutiger Eglifilets mit gerösteten Mandeln

Salzkartoffeln und Zitronensterne

Perch filet with potatoes and almonds

36.00

44.00

Fleischlos

Risotto mit Ziegenfrischkäse, Rande und Baumnüssen

Risotto with goatcheese, vegetables und nuts

23.00

28.00

Tagliatelle mit Belper Knolle, Krautstielgemüse

Peperoncini und Zitronenöl

Tagliatelle with special swiss cheese, vegetables and hot chili

22.00

27.00

Frühlingsrollen auf rotem Kokos-Gemüsecurry

serviert mit Trockenreis

Spring rolls, vegetables, thaicurry sauce, rice

28.00



laktosefrei



vegetarisch



glutenfrei



vegan

Alle Preise sind in CHF und inkl. MWST

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 an Trüffelbuttersauce	220 Gramm	56.50
Pommes Williams und Gemüse	150 Gramm	43.50
Beef filet with truffle butter, fried potatoes and vegetables		
Boeuf „Trois Rois“	29.00	36.00
Geschmorter Rindspfeffer an einer kräftigen Rotwein-Gewürzsauce serviert mit Nudeln		
Beef stew, noodles and redwine sauce		
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 liver, herb sauce and hash browns		

Fitnesssteller und Burger

Wienerschnitzel-Fitnesssteller mit Preiselbeeren	29.50	38.00
Deep fried veal escalope viennese style, salads, cranberrysauce		
Frühlingsrollen-Fitnesssteller 	17.50	22.00
Spring rolls, salads, sweet chili sauce		
Egliknusperli-Fitnesssteller mit Tartarsauce	22.00	27.00
Fried fish, salads, tartar sauce		
Beef Burger		19.50
mit Käse oder Speck / with cheese or bacon		+ je 1.50
Beilage Pommes frites oder Alumettes / side order french fries		+ 5.00
Beilage kleiner gemischter Salat / mixed salad		+ 3.50
Beilage kleiner grüner Salat / green salad		+3.50

Gastlichkeit seit 1829

Energiewende im Sternen Muri

Das **Hotel und Restaurant Sternen Muri an der Thunstrasse 80 hat eine lange Tradition. Bereits 1829 fand die Eröffnung (damals als einfache «Pinte») des heute über die Gemeindegrenze hinaus bekannten Hauses statt. 1978 wurde der Gebäudekomplex umfassend renoviert. Und nun, im Sommer 2017 unter dem Motto «Energiewende», gebäude- und energietechnisch abermals top-modernisiert.**

Vom 3. bis 28. Juli 2017 herrschte hinter den «Sternen»-Kulissen reger Umbaubetrieb. Dutzende Handwerker und Fachleute montierten neue Lüftungs- und elektrische Schaltanlagen, sanierten Wasserleitungen, revidierten die gesamte Kältetechnik, montierten neue Fenster mit 3-fach Verglasung und elektrischen Storen, renovierten Fassaden, rüsteten die Feuermeldetechnik auf den neusten Stand auf, installierten eine neue Industriewaschmaschine und dazu einen Trockner mit Wärmerückgewinnung.

100% Wasser- und Wärme-Rückgewinnung

Hinzu kamen automatische Durchgangstüren, ein neuer Lift, neue Teppiche, neue Boiler, moderne Thermomischer in den Hotelzimmern sowie Licht-Optimierung durch neue LED-Beleuchtung. Und nicht zu vergessen, wetterfeste Holzböden auf jedem Balkon sowie eine 100% Wasser- und Wärme-Rückgewinnung. Wir lassen es hier mit der Aufzählung bewenden. Sven Stucki vom gleichnamigen Berner Architekturbüro (12 Mitarbeitende) leitete den Umbau. Als Besonderheiten des komplexen Sanierungsauftrages nennt er «die sehr kurze und intensive, knapp einmonatige Bauzeit», dann «die vielen unterschiedlichen Beteiligten auf der Baustelle», sowie «die unterschiedlichsten Bedürfnisse von Gästen, Besitzern, Pächter, Hotelangestellten, Reinigungspersonal, Unternehmern, Arbeitern und Architekten, die in nur vier Wochen aufeinander trafen».

Ein Gebot der Stunde

Die vom «Sternen» Besizerhepaar Erich und Marlis Badertscher unter dem Motto «Energiewende» getätigten beachtlichen Investitionen führen gemäss Sven Stucki zu einer erheblichen Senkung des Energieverbrauchs in den Gebäuden und bei der Gebäudetechnik. Dies sei im Zeichen knapper Energieressourcen und auch aus Umweltaspekten ein Gebot der Stunde. Termingerecht konnte das erste Haus am Platz nach vierwöchiger Umbauzeit am 28. Juli 2017 für die Gäste wieder eröffnet werden. Pächterin Jeannette Koller-Petermann und ihr aufgestelltes «Sternen»-Team wie Architekt Stucki sind glücklich darüber. Ebenfalls, dass die gesamte Sanierung ohne grosse Zwischenfälle und wie geplant verlaufen ist. Als traditionsreiches Hotel, Restaurant und Tagungshotel verfügt der «Sternen» Muri über diverse gemütliche Räume inkl. stimmungsvoller Gewölbekeller und im Seminarbereich über modernste Konferenzmöglichkeiten.

Gäste aus Nah und Fern schätzen die zeitgemässen Einrichtungen
sowie die kompetente und freundliche Crew.

Ein Museum im Sternen?

Im Untergeschoss gibt es zudem, zur Besichtigung auf Anfrage, einen kleinen Saal mit einer exquisiten Sammlung einzigartiger Musikautomaten, Musikdosen, Spieluhren aus der Zeit von ca. 1850 bis 1950.



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

Zur Geschichte des Sternen Muri

Um 1800

In der Nähe der seit dem 11. Jahrhundert aktenkundigen Kirche Muri entsteht ein typisches Bauernhaus mit eleganter Ründe, angebauter Scheune, Stöckli und Spycher.



1829

Die interessante Geschichte dieses Hauses beginnt mit Christian Bigler, seines gleichen Gemeindepräsident von Muri, der für die in seinem Wohnhaus eingerichtete Pinte das Schenkrecht erhält (= ohne Beherbergungsrecht) mit dem Namen Sonne.

1834

Erhält er das Tavernenrecht vom Staat. Das bedeutet, dass er ein Wirtshaus mit Speisungs- und Beherbergungsrecht für Personen und Pferde betreiben darf.

1844

Die Sonne wird umgetauft in Sternen

1849

Nach dem Tod von Christian Bigler heiratet seine Witwe Verena den Gastwirt Christian Kehr, welcher eine Metzgerei betreibt.

1899

Karl-Rudolf Niederhäuser kauft den Sternen und es folgen grössere An- und Umbauten. Die Gaststube, die Läubli und die Säle stammen aus dieser Zeit.



1918

Zwei Monate nach dem Tod von Karl-Rudolf Niederhäuser, überlässt die Witwe Anna den Betrieb Sohn Gottfried Niederhäuser, der den Gasthof zu grosser Blüte bringt.

1953

Sohn Hans übernimmt den Gasthof mit seiner tüchtigen Frau. Die ganze Familie wirtschaftet mit den zwei Söhnen fast 25 Jahre sehr erfolgreich.

1977

Im November kauft AIRTOURS-Immobilien AG die Liegenschaft und investiert in 27 neue Zimmer, in Büro- und Verwaltungsgebäude am Tavelweg 2.

1985

AIRTOURS-Immobilien AG kann den Konkurs nicht verhindern. Der Visionär und Unternehmer Ernst Badertscher ergreift seine Chance. Er kauft die beiden Häuser, baut eine Fertigungs-Küche neben die Gaststube und im 2. UG entsteht das Grotto.



1986

Hans-Robert und Christine Weiss pachten den Betrieb und führen den Sternen in die Zukunft. So wird Ende 1998 der Sternen als erster Betrieb in Europa ISO zertifiziert, eine grosse Leistung.

1999

Nach dem Tod von Ernst Badertscher lastet der Sternen Muri infolge des aufgestauten Unterhalts wie ein Klotz auf der Erbgemeinschaft. Versuche, das Hotel zu verkaufen scheiterten am mangelnden Finanzierungswillen der Banken. Umnutzungspläne wie: Büroräumlichkeiten, Wohnungen oder Altersheime werden dann von Erich Badertscher verworfen.

2003

Beschliessen Erich und Marlis Badertscher das Gebäude durch Erbteilung zu übernehmen, und als Hotel und Restaurant weiter zu führen. Sie tätigten schrittweise die nötigen Investitionen. Bereits im Herbst 2003 wurden die 17 Zimmer im Haupthaus und die Sternenstube vollständig renoviert.



2004

Eva und Thomas König übernehmen als Direktions-Ehepaar den Sternen und führen den Betrieb bis im Juni 2016.

2006

Die 27 Business-Zimmer mit Balkon im Neubau werden komplett saniert und mit Feng-shui-Farbelementen versehen.

2007

Im Bauinventar der Gemeinde Muri wird der Sternen als „erhaltenswertes Objekt“ eingestuft.



2010

Beginn einer neuen Sanierungswelle unter der Federführung des Architekturbüros Sven Stucki AG. Das ganze Erdgeschoss mit Gaststube, Fertigungs-Küche, Läubli, Hotellobby, Eingänge und Gästetoiletten wurde so modernisiert, dass alt und neu perfekt zusammen harmoniert.

2014

Das 2. UG passte nun nicht mehr zum „neuen“ Sternen. Die alte Kegelbahn wurde umfunktioniert in einen Lagerraum für Seminartechnik und in einen Fitness-Raum für die Hotelgäste. Alle Seminarräume wurden umfassend saniert und modernisiert. Die Bühne wich einem Sitzungszimmer und aus dem Grotto wurde das Vinum.



2015

Die LONA veröffentlicht eine Artikelserie mit interessanten Hintergrundinfos zum Leben und Wirken rund um das älteste Gasthaus von Muri. Darin heisst es unter anderem: „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 vergangen. Gemütliches, Kurioses, manchmal Trauriges und Endgültiges, aber auch viel Erfreuliches im Leben der Besucherinnen und Besucher, sowie der jeweiligen Gastgeber.“

2016

Das Flachdach und der 3. Stock vom Hotel werden saniert, neu isoliert und mit zwei 30'000 kW/h Photovoltaikanlagen bestückt. Die obersten sieben Zimmer im 3. Stock erhalten neue Fenster und Klimaanlage.

Zudem werden Erich und Marlis Badertscher zum zweiten Mal Grossealtern und gehen in Pension. Um mehr Zeit für die Familie zu haben, wird das Geschäftsmodell geändert und erneut ein Pächter gesucht.

Anfangs August 2016

Übernehmen Jeannette Koller-Petermann mit ihrem Ehemann und Laura Gasser den Betrieb.

2017

„Energiewende im Sternen“ siehe LONA vom 19. Oktober 2017.



«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 Aareleitwerk 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 Retst als Unterpächter. Gutsbesitzer Bigler entrichtete für das Tavernenrecht pro Jahr 500 Livres, wobei die eine Hälfte dem Kirchen-, die andere Hälfte dem Armen- und Schulgut zufiel. 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 Ründli, 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 Renovierungen 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 Renovierungen, 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 Büffet, im Sommer, vor allem sonntags, trugen sie die Spesen von der Küche in die Gartenwirtschaft. Zweimal in der Woche fuhr Peter mit dem Velo nach Rubigen, um dort Guggelt 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: Wohnten 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 Büffet, sein Vater rüstete zum Beispiel die Spargeln. Metner Mutters Mutter besorgte die Wäsche und ihr Vater bediente die Heizung. Der Grosse Saal wurde mit Kohle beheizt. Drei Tage vor einem Anlass begann er mit dem Einheizen.

LoNa: Grosser 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 Wirtesonntag 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 Läubli 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 Dürrbächler), 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 Stumpen rauchen wollten.

DSC

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 Matenhof – 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 Stationvorstandes. 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 zuzogelte



Stationsvorstand Hans Schmutz regelte die Ein- und Ausfahrt der Züge und war auch verantwortlich für den Verkauf der damals üblichen Kartonbillette. 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 Mettliengässli. Fortan widmete er sich der Gartenarbeit. Ob er gelegentlich einen Abstecher in den «Sternen» machte, weiss sein jüngster Sohn Alfred, der im Aeblitquartier 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 Camionnetzli 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 Abstellgleise, 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 gehtäglich, 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 angehängt. 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 ungebremst 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 Streck 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-

batterende 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, «hies – 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 chöi 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 Spets 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 Köntzer Turnvereins fegte mit einer Revue Nummer in Miniröcken über die Bühne, nicht unerwähnt bleiben darf natürlich das obligate Ständchen der Musikgesellschaft «Harmonte» 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 herbefahrenden 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 Feuerwehrübung im nächsten Frühjahr – ein Ernstfall natürlich nie ausgeschlossen.

Fritz Mäder



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. Pikett- 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 sieht 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. Etlliche 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 filmunbedarft Zuschauer fragt, ob diese Wiederholungen der Sponta-

nettät 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 Lärmströme 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 Mauscheleten bezichtigt: «Du, dis subere Muri, aus subere 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



Aussenaufnahmen erfordern zusätzlichen Aufwand.



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

Käse

Kaltbach Gruyère

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

Rotschmierkäse Gerzensee

Wenn Schimmel zum Genuss gehört

Bei vielen Lebensmitteln ist Schimmel nicht gewollt... Bei dieser Käsesorte ist der Befall mit Edelschimmel geradezu erwünscht. Mit Rotschimmel-Kulturen angereichert, tragen diese zum besonderen Geschmack des Käses bei.

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.

Würziger Bündner BIO-Bergkäse

Typisch Graubünden. Wenn flinke Kühe verdutzten Steinböcken die leckersten Kräuter vor der Nase wegstibitzen, kommt nur das Beste dabei heraus – feinsten Bündner Bergkäse Bio! Ein urchig-natürliches Original, das nach altbewährtem Rezept und in ausgesuchten Sennereien auf über 1000 Höhenmetern von Hand gekäst wird, aber erst nach der Fahrt ins Tal und einer Reifezeit von bis zu neun Monaten seinen erstklassigen Charakter entfaltet. Mit dem Besten drin, was in Graubündens Höhenlagen nur einmal pro Jahr wächst und von traditionellen Kleinbetrieben aus 30 Tälern beigesteuert wird.

Trüffel Brie

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

Lenker Berg blau

Der Berg Bleu mit seinem bergigen Blauschimmel Gôt wurde mit dem Innovationspreis nominiert und hat an der Bergkäse Olympiade 2009 die Silbermedaille gewonnen.

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 13.50
Mittlerer Käseteller mit 5 Sorten 18.50
Grosser Käseteller mit allen 7 Sorten 24.50

Weisse Weine Schweiz

Waadt

EPESES „La République“ 2016 56.00

AOC Lavaux

Patrick Fonjallaz

Chasselas

Im ersten Moment sehr diskret. Bei Luftzufuhr vielfältige Noten von Akazienblüte, Pfirsich und Apfel. Am Gaumen präsentiert er feine Kohlensäure mit Aromen von Limette und Hefengebäck.

DÉZALEY „Cru de l'Evêque“ 2016 58.00

Grand Cru, AOC Lavaux

Patrick Fonjallaz

Chasselas

Komplexe Nase mit floralen Aromen und starkem mineralischen Ausdruck.

Der Abgang ist delikat mit Noten von gerösteten Mandeln und karamellisierten Äpfeln.

YVORNE 2015 58.00

Grand cru, AOC Chant des Resses, Chablais

Artisans Vignerons d'Yvorne

Chasselas

Schöne schmeichelnde und tiefgründige Nase von grosser Finesse. Noten von weissen Blüten, Äpfeln, gelben Früchten, untermalt von mineralischen Nuancen.

Tessin

MERLOT BIANCO 2016 54.00

Terre di Gudo Bianco Merlot del Ticino DOC

Carlo Tamborini

Merlot

Im ersten Moment abwartend. Doch dann entwickelt sich eine schöne Fülle von reifen Früchten wie Birne, Pfirsich und Mango. Am Gaumen harmonisch und weich mit viel Charme, zeigt aber auch zartbittere Tannine mit einer dezenten Säure.

Bern

PINOT GRIS 2016 56.00

AOC Bielersee

Rebgut der Stadt Bern

Pinot Gris

Dieser Pinot Gris zeichnet sich ganz besonders durch seine Aromen von frischen und getrockneten Früchten aus. Im Gaumen besticht er durch seinen Reichtum und den nachhaltigen Geschmack. Vollmundig und typisch pikantes Bouquet.

Ostschweiz

aagne 2015 58.00

AOC Schaffhausen

Rebgut Familie Gysel

Sauvignon Blanc

Frisches Sauvignon Blanc-Bouquet von reifen Zitrusfrüchten; aromatisch und rassig am Gaumen. Die herrliche Mineralität offenbart einen trockenen und anhaltenden Abgang.

Roséwein Schweiz

Neuenburg

CHÂTEAU D'AUVERNIER Oeil de Perdrix

2016

58.00

AOC Neuchâtel

Château d'Auvernier

Pinot Noir

Typische lachsrosa Farbe. In der Nase angenehme Aromen von roten Beeren wie Erdbeere und Johannisbeere. Spannende Note von blauen Eisbonbons, im Gaumen weich und mit der ganzen Fruchtigkeit des Pinot Noir. Leichte Würzaromatik, trocken, frisch, ein Rosé mit Klasse!

Weisser Wein Österreich

Kremstal

Salomon

2015

58.00

AOC DAC, Undhof, Wachtberg

Grüner Veltliner

Kräftiges Gelb, zarte Silberreflexe. Tabakig, dunkle Mineralik, rauchig unterlegte reife gelbe Birnenfrucht, zart mit Apfel unterlegt. Eine Gerbstoffwürze, salzig, bleibt gut haften, zeigt Länge und Würze.

Weisse Weine Frankreich

Elsass

PINOT BLANC Trimbach

2015

56.00

AOC d'Alsace

Auxerrois, Pinot Blanc

Der Trimbach Pinot Blanc ist ein sehr vielseitiger Weisswein, welcher zu jeder Gelegenheit die passende Frische bringt. Als Solist, als Aperitif oder als Begleiter einer leichten Sommerspeise. Seine samtig weiche Frische erinnert an Tropenfrüchte in sommerlichen Temperaturen. Diese voluminöse Wirkung wird durch den Anteil an Pinot Blanc, der trockener und säurelastiger ist, elegant ausgeformt.

Chablis

CHABLIS

2015

59.00

AOC Chablis

Domaine Christian Moreau

Chardonnay

Sehr sorgfältige handverlesene Ernte und temperaturkontrollierte Gärung auf Hefe während 10 Monaten. Anschließend Ruhezeit im Edelstahltank und in der Flasche. Zitronengelb, typisch mineralische Aromen, sehr gut ausbalancierte Säure, ein Genuss als Aperitif oder zu Fischgerichten.

Rote Weine Schweiz

Waadtland

EPESES „La République“

2014

58.00

AOC Lavaux

Patrick Fonjallaz

Pinot Noir, Gamay

Komplexe Nase, zuerst Gewürze, schwarzer Pfeffer und Oregano.

Bei Luftzufuhr pelzig, mit lebendigen aber nicht aggressiven Tanninen.

ST. SAPHORIN „Élégance“

2014

56.00

AOC Lavaux

Raymond Chappuis

Pinot Noir, Gamay, Diolinoir, Merlot

In der Nase Aromen von Cassis und roten Früchten. Im Gaumen strahlt er eine

fruchtige Note aus, gepaart mit dem Charakter der Gegend, der spürbar

wird durch den Effekt des Kalkgehalts, der ein leichtes Kribbeln im Finale verursacht.

Graubünden

MAIENFELDER

2015

56.00

AOC Graubünden

P. Komminoth

Blauburgunder

Mittleres Rubinrot mit violetten Reflexen. Eine jugendliche Frische mit Noten

von reifen Erdbeeren und einer dezenten Gewürznote von Lorbeer und Nelken

schmeicheln der Nase. Im Gaumen wird diese Aromatic bestätigt, ergänzt durch dezente,

reife Tannine und eine stramme, abrundende Säure. Ein sortentypischer Blauburgunder.

PILGRIM

2015

84.00

AOC Graubünden

Möhr-Niggli

Pinot Noir

Der PILGRIM - althochdeutsch für Pilger, entstammt unseren ältesten Maienfelder Pinot Noir

Rebbergen. Ausschliesslich von Schweizerklonen stammend, liegt das Durchschnittsalter

der Reben bei über 30 Jahren. Intensives Rubin mit deutlich violetten Akzenten.

Fruchtbetont und würzig offenbart sich die Nase: Blaubeeren, Preiselbeeren, auch

Cassis und etwas Lebkuchengewürz, schliesslich süsse Vanille. Am Gaumen von

guter Konzentration, rot- und schwarzbeerige Noten im schönen Wechselspiel mit den

deutlich wahrnehmbaren röstartigen Aromen. Schöne Dichte und Präzision. Die

Gerbstoffe sind reif und gekonnt integriert, elegant und anhaltend im Abgang.

Rote Weine Schweiz

Wallis

CUVÉE MADAME ROSMARIE MATHIER ROUGE

2015

58.00

AOC Valais

Adrian Mathier

Cabernet Sauvignon, Syrah, Humagne Rouge, Pinot Noir

Der Cabernet Sauvignon verleiht ihm seinen fruchtigen Geschmack, die Humagne Rouge mit seinen herben, rustikalen Tanninen gibt ihm die Rasse. Der Syrah ist verantwortlich für die feine Pfeffernote, wobei der Pinot Noir die drei Weine verbindet.

Mit seiner Eleganz rundet er den Cuvée auf diskrete und subtile Art ab.

DÔLE L'Ondine du Cellier

2015

56.00

AOC Valais

Vins des Chevaliers

Pinot Noir (Blauburgunder), Gamay

«L'Ondine» ist in der Germanischen und Skandinavischen Mythologie die Wassergöttin

«Cellier» bedeutet der Weinkeller. Nach der Legende regelt «Ondine» das Leben

der Ozeane mit all deren Geheimnissen, Farben, Zartheit und Wut. Seinen Geschmack

und Charakter schöpft dieser Wein aus der Natur des Bodens. Seine Frische und

zinnoberröte Farbe sind die Frucht der Vereinigung des Gottes der Sonne

mit der Göttin des Wassers. Das Bouquet erinnert an Gelée von

roten Waldbeeren.

LUCIFER

2015

59.50

AOC Valais

Adrian & Diego Mathier

Pinot Noir

Bereits die ersten Handelsleute verkosteten auf ihrem Ritt durch die Alpen den Salgescher Pinot Noir.

Wieder auf dem Ross, geplagt vom übermässigen Genuss, verfluchten Sie doch diese leckeren Tropfen

als teuflische Verführung – unser „Luzifer“. Noch heute in den besten Reblagen von Salgesch und

den umliegenden Gemeinden angebaut.

Dieser Pinot Noir "Lucifer" ist von rubinroter, starker Farbe. Sein Bouquet erinnert an rote Früchte

und Süssholz. Im Gaumen präsentiert er sich rund und harmonisch mit feinem Abgang.

Er gefällt bereits in jungen Jahren, das Alter verleiht ihm aber Würde, Adel und Vornehmlichkeit.

Bern

BARRIQUE Pinot Noir

2015

62.00

AOC Bielersee

Rebgut der Stadt Bern

Pinot Noir

Im Barrique (schweizer Eiche) gereifter Pinot Noir, ausgewogen und geschmeidig.

Sehr reif mit leichtem Holz- und Vanille-Bouquet.

Rote Weine Schweiz

Neuenburg

2015

64.00

CHÂTEAU D'AUVERNIER BARRIQUE

AOC Neuchâtel

Château d'Auvernier

Pinot Noir

Der im Fass ausgebaute Pinot Noir verkörpert ein schönes Beispiel von Ausgewogenheit und Eleganz. Tiefes Rubinrot zeigt satte, lebhaftes Griotten- und Cassisnoten, fein verbunden mit den Holzfassaromen, am Gaumen satte Kirschenfrucht, tolles, feines Holz, besitzt viel Saftigkeit und Würze mit burgundischem Lakritzetouch – das ist ein eleganter Grand Vin!

Tessin

QUATTROMANI

2014

98.00

DOC Ticino

Brivio, Delea, Gialdi, Tamborini

Merlot

In der Farbe sattes und brillantes Bordeauxrot. Das Bouquet intensiv und fruchtig. Noten von Kirschen und Brombeeren, sowie Gewürz- und Röstaromen wie Mokka, Lakritze, Gewürznelken und dunkle Schokolade tragen zur sehr harmonischen und komplexen Nase bei. Im Gaumen ein weicher und voller Auftakt. Sehr elegant und ausgewogen mit reifen, süsslichen Tanninen. Ein Tessiner Spitzenwein von bemerkenswerter Struktur und Körper mit einem langanhaltenden, frischen und harmonischen Abgang. Quattromani ist ein Wein, der aus vier reinen Merlots zusammengesetzt ist. Die Persönlichkeit vom Quattromani setzt sich aus vier Charakteren zusammen: dem Wohlgeruch (Brivio) aus dem Mendrisiotto; der Harmonie und Struktur (Tamborini) aus dem Luganese; der Eleganz (Delea) aus dem Locarnese und der Klasse (Gialdi) aus dem Gebiet "Tre Valli" im nördlichen Tessin.

Rote Weine Österreich

Burgenland

ZWEIGELT HEIDEBODEN

2015

56.00

Burgenland

Gerhard Pittnauer

Zweigelt

Mittleres Rubingranat, in der Nase reife Kirschen, etwas Himbeeren, facettenreiches Bukett. Am Gaumen saftige Textur, würzig-fruchtig mit einer lebendigen Frische, ein Hauch von Lakritze. Ein unkomplizierter Trinkgenuss.

Carnuntum

GRASSL

2013

59.00

Selection Schwander

Hans & Philipp Grassl GMBH, Göttlesbrunn

70 % Zweigelt, 20 % Merlot, 10 % Blaufränkisch

Wiewohl die Römer die einst Carnuntum begründeten und bewohnten, naturgemäß keinen Zweigelt kannten, hätten sie diesen von bis zu 45-jährigen Reben bestimmt mit Freuden genossen. Bringt dieser Wein im Zeichen des Heidentores doch alles mit, was man sich von einem vielseitigen, kräftigen Rotwein wünschen kann. Farbe, Duft, Körper und schöne Extraktsüße, die immer Lust auf noch einen Schluck macht. Kurz: ein Klassiker für jeden Tag und jede Gelegenheit. Tiefdunkles Rubingranat mit opakem Kern, würziger Duft nach schwarzen Kirschen und blauen Beeren, kräftiger Körper, sublime Extraktsüße und feste Tannine, gutes Entwicklungspotential.

Rote Weine Italien

Südtirol

LAGREIN 2015 56.00

DOC Südtirol

Kloster Muri-Gries

Lagrein

Intensives, dunkles Rubinrot. In der Nase intensiv, vollmundig und kräftig mit Aromen von reifen Kirschen, schwarzen Beeren und Pflaumen, auch würzige Noten von etwas Schokolade und Kaffee. Im Mund trocken, voll und samtig mit einer saftigen, fleischigen und finessenreichen Struktur.

Venetien

SPERI AMARONE della Valpolicella classico 2012 106.00

DOCG Vigneto Monte Sant'Urbano

Speri

Corviona, Rondinella, Corvina, Veronese, Molinara

In den besten Valpolicella-Lagen besitzt die Familie Speri seit fünf Generationen 50 ha Reben.

Ihr Paradewein ist der aus angetrockneten Trauben gewonnene Amarone.

Typisch für die Sorte; gehaltvoll, ausgewogen, nachhaltig und fruchtig. Die Nase betören recht kräftige, charakteristische Düfte von Dörrfrüchten, Pflaume, Zwetschge und Waldbeeren, harmonisch ergänzt von Aspekten von Vanille, Muskatnuss und Pfeffer sowie schöne, rauchige Röstaromen von Schokolade, Karamell und Toastbrot. Den Gaumen bezaubern eine leichte Auftaktsüsse und die harmonische, füllige, geschmeidige Struktur, schöne Frucht, Würze und Röstaromen sowie ein lang anhaltender, aromatischer Abgang.

Piemont

BRICCO MANZONI ROCICHE 2010 76.00

DOC Langhe

Rocche dei Manzoni

Nebbiolo, Barbera

Der Gründer des Weinguts Valentino Migliorini war 1978 einer der ersten, die Barriques aus französischer Eiche zum Ausbau der Weine über die Alpen holte und kurz darauf damit zu experimentieren begann. Das alles mit so grossem Erfolg, dass man heute nicht mehr von Barolo sprechen kann, ohne auch von Rocche dei Manzoni und Valentino Migliorini zu sprechen. Die Trauben stammen aus den Top-Lagen Roul, Mosconi und La Cresta. Die beiden Grundweine werden während 16 - 18 Monaten separat in neuen Barriques ausgebaut. Mitteldunkles Rubinrot, duftiges Bukett nach Veilchen, Kräutern, leichte Röstaromatik, Leder und Rosenblüten, kräftiger Körper mit filigran-herber Tanninstruktur harmonisch eingebunden, konzentrierter Fruchtdruck und saftige Säure bis in den schlanken, strukturierten Abgang. Ein Wein der von den Kenner sehr geschätzt wird.

SITO MORESCO 2015 86.00

DOC Langhe

Angelo Gaja

35 % Nebbiolo 35 % Merlot und 30 % Cabernet

Sito Moresco vereint die Komplexität und Lagerfähigkeit des Nebbiolo mit der Finesse und der Geschmeidigkeit von Merlot und Cabernet. Hier trifft einfach Autochthones auf Internationales. In der Nase ein aromatisches Feuerwerk nach roten Beeren.

Langlebig, komplex voller Eleganz und Geschmeidigkeit.

Rote Weine Italien

Piemont

BRICCO DELL'UCCELLONE 2014 94.00

DOCG Barbera d'Asti

Braida

Barbera

Die Barbera-Trauben des legendären Rebbergs "Uccellone" werden von Hand gelesen und umgehend verarbeitet. Intensives Rubinrot mit purpurnen Reflexen. Betörende, vielschichtige, verführerische Nase mit viel reifer, dunkler Frucht, Röstnoten, dunkle Schokolade und etwas Pfeffer. Im Gaumen satt und straff. Voluminös, mit dichter Struktur. Wiederum dunkle Frucht, Kirschen, Noten von warmen Gewürzen. Langer, saftiger und sehr harmonischer Abgang. 15 Monate Reifung in Barriquen und weitere zwölf Monate in der Flasche.

BAROLO 2013 82.00

DOCG Piemont

Armando Parusso

Nebbiolo

Geschwister Marco und Tiziana übernahmen in den 80er Jahren schon sehr jung das Weingut ihrer Eltern. Jahr für Jahr arbeiteten sie sich hoch und zählen heute zur Elite im piemontesischen Weinbau. Gehaltvoll, nachhaltig, ausgewogen und fruchtig: Dieser kraftvolle Barolo überzeugt mit seiner typisch ziegelroten Farbe und einem recht kräftigen und komplexen Bukett von Zwetschge, Sauerkirsche, dunklen Beeren und Dörrobst. Im Gaumen zeigt er eine schöne Frische, markante Tannine und einen harmonischen, weichen und runden Körper. Die prägnante Frucht wird ergänzt durch schöne Röst- und Vanillenoten, einen Hauch von Veilchen und Mineralik; der Abgang ist lang und nachhaltig.

Toscana

VINO NOBILE di Montepulciano Riserva 2013 62.00

DOCG Toscana

Canneto

95 % Sangiovese Grosso, 5 % Merlot und Cabernet

Karamel, schwarze Beeren, Tabak, Kakao,

Vanille und viele florale Noten: sehr grosszügiges, fast barockes Bouquet.

Sehr präsent, reife und feine Tannine, elegant und verführerisch. Grossartig.

Sangiovese wie aus dem Bilderbuch. Ein Wein mit einem unglaublichen Potenzial.

FILIPPONE 2012 79.00

IGT Toscana

Canneto

50 % Sangiovese Grosso, 50 % Merlot

Die Frucht des Merlot ist sehr betörend. Rote Früchte, beerig, Kräuter und Gewürze, fast pfeffrig. Der Filippone ist wie immer Liebe auf die erste Nase. Sehr gefällig und wunderbar expressiv! Im Mund zeigt er sich füllig, breit, von grossartiger Dichte und mit viel Extrakt. Dem Sangiovese sei Dank, verliert er nie seine Frische und Eleganz. Ein wirklich fantastischer Wein, der auch Liebhaber von berühmten Super-Tuscans schwärmen lässt.

BRUNELLO di Montalcino 2005 110.00

DOCG Toscana

Siro Pacenti

Sangiovese

Das Bouquet erinnert an reife Kirschen, unterlegt mit einem dezenten Duft nach Holz. Im Gaumen sehr ausdrucksstark. Im ersten Moment mit kräftigen aber feinen Tanninen, die lange auf der Zunge bleiben.

Rote Weine Italien

Toskana

VILLA DONORATICO 2012 72.00

DOC Bolgheri

Argentiera

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

Intensiv tiefes Rubinrot. Im Bouquet balsamische Duftnoten von Minze, Eukalyptus, gefolgt von Lakritze, schwarzem Pfeffer, Brombeeren, Pflaumen 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.

Ein frischer und mineralischer Wein von guter Struktur und seidigen Tanninen.

LE SERRE NUOVE dell'Ornellaia 2014 92.00

DOCG Toskana

Ornellaia

Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cabernet Franc. Intensives, leuchtendes Rubin; in der Nase verführerisch elegant. Nach schwarzen Johannisbeeren, Tabak, Kakao, Zedernholz und warmen Gewürzen duftend. Im Gaumen sehr dicht mit kompakter Struktur. Noten von Zartbitterschokolade, edlem Holz, schwarzen Beeren wie Cassis, einem Hauch Vanille. Der Abgang präsentiert sich lange und perfekt ausbalanciert.

TIGNANELLO 2014 128.00

IGT Toscana

Antinori

Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

45 Jahre und kein bisschen müde: 1971 brachte Marchese Piero Antinori den ersten Tignanello auf den Markt.

In der Nase eine dichte Aromadecke, Zedernholz, warme Gewürze und Kräuter, gepaart mit Komponenten von Süssholz und schwarzer Frucht. Im Gaumen ein kraftvoller, energetischer Auftakt, aber trotzdem geschmeidig.

Saftige Säure, strukturierende Tannine von Top-Qualität.

Apulien

PRIMITIVO di Manduria 2015 58.00

DOC Puglia **Magnum** 2013 114.00

I Vercesi

I VERCESI wächst in der Region Manduria. Aus dieser Region stammten die besten Qualitäten Apuliens.

Das heiße und mediterrane Klima schaffen ideale Voraussetzungen für intensive und füllige

Weine. I VERCESI verkörpert die Wärme des Südens. Kräftige Fruchtaromatik von Beeren,

Dörrfrüchten und Steinobst. Am Gaumen etwas Würze von Vanille und Pfeffer.

Süssliche, komplexe, weiche, füllige und harmonische Struktur.

Sardinien

MAMUTHONE 2014 58.00

D.O.C. Cannonau di Sardegna

Giuseppe Sedilesu

Cannonau

Als Symbol des Weinguts bringt der Mamuthone die typischen Eigenschaften eines sortenreinen

Cannonau aus Mamoiada voll zum Ausdruck. Deutliche Akzente von Kräutern und reifer

Frucht, dichter Gaumen mit delikaten und süßen Tanninen und eine außergewöhnliche

Tiefe.

Rote Weine Frankreich

Côte de Nuits

CHAMBOLLE MUSIGNY 2011 105.00

AOC Côte de Nuits

Domaine Jean Jaques Confuron

Pinot Noir

Der Chambolle Musigny ist bei Confuron bereits ein echter Terroirwein.

Im Bukett eher floral und elegant, doch mit samtigen Tanninen für eine gute Entwicklung.

GEVREY CHAMBERTIN 2012 105.00

AOC Côte de Nuits (Vieilles Vignes)

Domaine Dupont Tisserandot

Pinot Noir

Vieilles Vignes ist ein Cuvée aus den Lagen Champerrier, Les Jeunes Rois, Champs Cheny und En Champs.

Sehr dichte Struktur, verwobene Tannine unterlegt mit einer Sanftheit. Am Gaumen Geschmack

von dunklen Früchten, ausgeprägte Kirscharomatik. Elegant und sehr attraktiv.

Bordeaux - Haut-Médoc

CHÂTEAU CITRAN 2012 78.00

AOC Haut Medoc Cru Bourgeois Superieur

Château Citran Avensan

Cabernet Sauvignon, Merlot

Im Glas purpurrot mit violetten Reflexen. Im Gaumen wirkt er leicht, ausgewogen und fruchtig.

Aromen von Sauerkirsche, Pflaume und Schokolade.

Côtes du Roussillon

BILA-HAUT Occultum Lapidem 2015 68.00

AOC Côtes du Roussillon

Domaine de Bila-Haut Michel Chapoutier

Syrah, Grenache, Carignan

Wunderbares dunkles Granatrot. Erster Eindruck in der Nase nach Gneiss, Schiefer,

Kalk, Kreide und Leder. Im späteren Verlauf intensive Pfefferaromatik, Bouquet

von dunklen Beeren und die typischen Düfte der wilden Garrigue (typisches „Steppengras“ der Region).

Rote Weine Spanien

Rioja

RIOJA RESERVA Viña Ardanza 2007 82.00

DOC Rioja

La Rioja Alta

Tempranillo

Kaum eine andere Bodega hat die Geschichte der Rioja so sehr mitgestaltet wie La Rioja Alta. Und auch wenn sich die Zeiten mittlerweile gewandelt haben, steht die Kellerei noch heute für den klassischen und im besten Sinne konservativen Stil der Rioja. Der mit den eigenen Hefen vergorene, reinsortige Tempranillo wird für 24 Monate in neuer und gebrauchter amerikanischer Eiche ausgebaut. Die Farbe ist ein mittleres Rubinrot mit aufhellendem Rand; Sehr ansprechende, aromatische Nase mit rotbeerigen Noten, etwas Kokos, wenig Cassis und sanften balsamischen Tönen, die an Leder und Zedernholz erinnern; feiner, mittelkräftiger Körper mit geschmeidigen Tanninen, saftiger, tragender und gut eingebundener Säure, die Aromen vom Bukett bestätigen sich auch im langen, frischen Finish.

NEXUS Crianza 2011 73.50

D.O. Ribera del Duero

Bodega Nexus & Frontaura

Tinto Fino=Tempranillo

Kirschrote Farbe, intensives Balsamico-Aroma, Noten von Vanille, Lakritz und Karamell harmonieren perfekt mit den Aromen von roten Beeren und Likör-Pralinen, das Ergebnis einer reifen Tempranillo Traube. Im Gaumen sehr frisch, mit grossem Volumen und reifen Tanninen. Die Säure ist sehr gut eingebunden. Der Wein überzeugt durch seine Komplexität und den lang anhaltenden Abgang.

Ribera del Duero

CALLEJO MAJUELOS Reserva 2012 2012 89.00

D.O. Ribera del Duero

Bodegas Felix Callejo

Tinto Fino=Tempranillo

Kräftiger, lagerfähiger Reserva mit intensiven Aromen nach roten Früchten und balsamischen Noten. Der Familienbetrieb Callejo in Sotillo im spanischen Ribera del Duero produziert seit über 20 Jahren auf höchstem Niveau. Dass es sich um hervorragende, überdurchschnittliche Weine handelt bestätigen die zahlreichen Auszeichnungen, allen voran die kontinuierlich erreichte hohe Punktzahl von Robert Parker.

Toro

EL PRIMER PASO Dominio del Bendito 2014 63.00

D.O. Toro

Dominio del Bendito

Tinta de Toro, Tempranillo

Leuchtendes Rubingranat. Schwarzbeeriger Auftakt. Aromen von reifen schwarzen Pflaumen, eingelegten Kirschen, Brombeeren und Heidelbeeren, Cassis, balsamisch und sehr fruchtig. Gut verwobene Barrique, leichte Vanillenoten mit tollen Gewürzaromen. Am Gaumen zeigt sich der Primer Paso seidenweich und zugänglich. Sehr fruchtbetont mit feinen Tanninen, endet mittelkräftig mit leicht mineralischer Note.

Ein unkomplizierter Toro, der sich zu allen Gelegenheiten anbietet.

Tavel Stube

Ein Tisch ab 8-12 Personen



Pourtales Stube

Ein Tisch ab 4-6 Personen



Gewölbekeller

für Apéro, Partys und Flying-Dinner



Gaststube

Einfach und gemütlich



Mettlenstube

Ein Tisch für 8-12 Personen



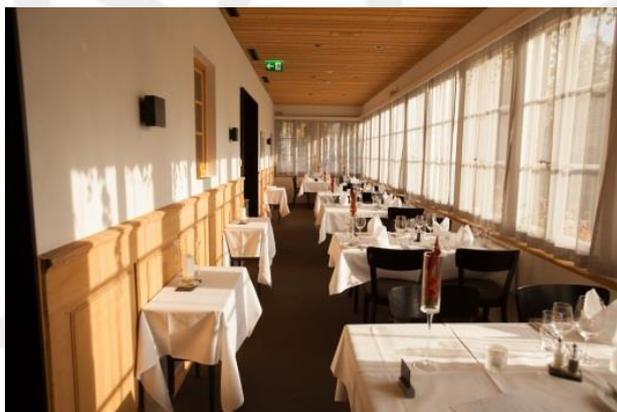
Aura

ab 16-50 Personen



Läubli

Einzelne Tische ab 2 bis 8 Personen



Sternenstube

ab 14-30 Personen



Lindenläubli

Einzelne Tische ab 2 bis 4 Personen



Fleischdeklaration

Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Wurstwaren	Schweiz
Rohschinken	Schweiz
Bresaola	Italien
Poularde	Schweiz
Rindfleisch	Schweiz
Egli (aus Aquakultur)	Schweiz
Zander (aus Aquakultur)	Schweiz
Rauchlachs (aus Aquakultur)	Norwegen

Allergene und leistungsfördernde Stoffe können enthalten sein.

Apéros ohne Alkohol

Sternen-Drink

Hausgemachter Holunderblütensirup, Ginger Ale,
Pfefferminz und Eiswürfel

7.50

San Bitter mit Eis		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

Apéros 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	7.50
Sherry extra dry Tio Pepe	15 Vol.%	4 cl	7.50

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

Spirituosen

Williamine	Morand, Wallis	43 Vol.%	2 cl	8.50
Framboise	La Valadière, Willisau	37.5 Vol.%	2 cl	6.50
Marc	Morin, Frankreich	40 Vol.%	2 cl	6.50
Vieille Prune	Morin, Frankreich	41 Vol.%	2 cl	8.50
Calvados	Morin, Frankreich	40 Vol.%	2 cl	8.50
Appledor Edelbrand aus Schweizer Äpfeln	Studer, Escholzmatt	41 Vol.%	2 cl	16.50
Cherrylian Edelbrand aus Schweizer Kirschen	Studer, Escholzmatt	41 Vol.%	2 cl	16.50
Zibärtele-Brand Wild wachsende Pflaume, 5 Jahre gereift	Scheibel, Deutschland	45 Vol.%	2 cl	16.50

Grappa

Villa de Varda Riserva Unser Hausgrappa Flasche 243	M. Dolzan	40 Vol.%	2 cl	12.00
Barrique Riserva	Nonino	43 Vol.%	2 cl	13.50
Antica Cuvée Barrique	Nonino	43 Vol.%	2 cl	13.50
Merlot	Nonino	41 Vol.%	2 cl	8.50
Grappa di Brunello	Aldobrandini	43 Vol.%	2 cl	9.50
Grappa di Amarone	Paesanella	41 Vol.%	2 cl	9.50
Vino Nobile Montepulciano	Cannetto	41 Vol.%	2 cl	8.50
Harmonium Riserva	Firriato	43 Vol.%	2 cl	12.50
Chianti Classico	Ruffino	43 Vol.%	2 cl	9.50

Rum & Cognac

Rum Zacapa 23	40 Vol.%	4 cl	11.00
Remy Martin	40 Vol.%	2 cl	8.50
Hennessy fin Cognac	40 Vol.%	2 cl	10.50

Drinks

Gin Tonic	14.50
Bacardi Cola	14.50
Vodka Orange	14.50
Ballantines Cola	14.50
Caipirinha	14.50
Ipanema alkoholfrei	9.50

Für den Jugendschutz: Das Gesetz **verbietet** den Verkauf an unter 16-jährige von **Wein, Bier und Apfelwein / und an unter 18-Jährige Spirituosen, Aperitifs und Alcopops**
Die Mitarbeiter dürfen einen Ausweis verlangen.

Kaffeegetränke

Kaffee Crème	4.50
Milchkaffee "Schale"	4.50
Espresso	4.50
Espresso Macchiato	4.90
Doppelter Espresso	5.80
Cappuccino	5.00
Latte Macchiato	5.40
Kaffee Mélange mit Schlagrahm	6.00
Kännchen Kaffee mit Milch	7.50
Corretto Grappa	7.00
Helles Kafi Träsch oder Zwetschge	6.00
GT / Kaffee Crème mit Träsch	6.00
Tee Rum	7.50

Tee

Schwarztee "english superior"	
Milde Minze	
Früchtetee mit Beeren	
Toffee Rooibush	
Grüntee Matinee	
Fancy Kamille	
Verbene Kräutertee	
Tasse Tee	4.50
Kännchen Tee	7.50

Digestif

Appenzeller	29 Vol.%	4 cl	6.50
Fernet Branca	39 Vol.%	4 cl	6.50
Averna	29 Vol.%	4 cl	7.50
Ramazotti	30 Vol.%	4 cl	7.50

Südweine

Portwein 20 Jahre Fonseca	20 Vol.%	4 cl	16.00
Portwein 20 Jahre Cream	18.5 Vol.%	4 cl	16.00

Flaschen Süssgetränke

Coca Cola, Cola Zero, Fanta	33 cl	5.00
Rivella rot, grün oder blau	33 cl	5.00
Schweppes Tonic oder bitter Lemon	20 cl	5.00
Ginger Ale	20 cl	5.00
Knutwiler Mineral leise oder laut	33 cl	4.80
Knutwiler Mineral leise oder laut	50 cl	6.30

Mineralwasser offen

	2 dl	3 dl	5 dl	Liter
Sternenwasser laut	2.00	3.00	4.50	7.50
Sternenwasser leise	1.60	2.20	3.60	6.50
Eistee / Cola / Sprite	2.80	3.90	5.00	8.50
Apfelschorle / Apfelsaft	2.80	3.90	5.00	8.50

Bier / Most

Stange Zwickel naturtrüeb	offen	30 cl	5.00
Stange Rugenbräu Lager	offen	30 cl	4.60
Stange Dunkelbier	offen	30 cl	5.00
Rugenbräu Lager	Flasche	50 cl	6.50
Rugenbräu spezial hell	Flasche	33 cl	5.00
Weissbier	Flasche	50 cl	8.50
Weissbier alkoholfrei	Flasche	50 cl	8.50
Ramseier suure Moscht	Flasche	50 cl	5.00