

### Montag, 12. Februar 2018

Gurkensalat	5.00
Minestrone	5.00

#### Menu 1 Tagesteller CHF 18.50 / als Zweigang CHF 22.00

Schweinsgeschnetzeltes Ungarische Art  
an Peperonisauce, mit Kräuterreis

#### Vegi-Menu Tagesteller CHF 16.50 / als Zweigang CHF 20.00

Kartoffelnocchi an Gemüserahmsauce  
mit gehobeltem Parmesan 🌱

#### Menu 2 Tagesteller CHF 22.00 / als Zweigang CHF 25.50

Schweizer Pouletbrust mit Balsamicojus  
mit Herzoginnen-Kartoffeln und Blattspinat

### Dessert-Empfehlung

#### Vermicelles mit Merägge und Rahm

Klein CHF 7.50 / Portion CHF 10.00

### Dienstag, 13. Februar 2018

Blattsalat mit Linsenvinaigrette	5.00
Zucchetticrèmesuppe	5.00

#### Menu 1 Tagesteller CHF 18.50 / als Zweigang CHF 22.00

Kalbsbratwurst  
mit Zwiebelsauce und Butterrösti

#### Vegi-Menu Tagesteller CHF 16.50 / als Zweigang CHF 20.00

Risotto ai Funghi 🌱

#### Menu 2 Tagesteller CHF 24.00 / als Zweigang CHF 27.50

Rinderbraten geschmort in Pinot Noir Sauce  
Rheintaler Ribelmaisschnitten und Gemüse

## Weine im Offenausschank

		pro dl	75 cl
<b>St. Saphorin "La Foncette"</b>	weiss, Waadt	7.50	52.50
<b>Madame Rosmarie Mathier</b>	weiss, Wallis	8.50	59.50
<b>Chardonnay</b>	weiss, Frankreich	6.00	42.00
<b>Primitivo Falcetto</b>	rot, Italien	6.50	45.50
<b>Montepulciano d'Abruzzo</b>	rot, Italien	8.00	56.00
<b>Speri Ripasso</b>	rot, Italien	8.50	59.50
<b>Rioja el Castro, Reserva</b>	rot, Spanien	9.50	66.50

### Dessert-Empfehlung

#### Coupe Nesselrode

Vanilleglace, Vermicelles, Merägge und Rahm

Klein CHF 10.00 / Portion CHF 13.50

### Mittwoch, 14. Februar 2018

Kichererbsensalat mit Joghurt	5.00
Tomatencrèmesuppe	5.00

#### Menu 1 Tagesteller CHF 18.50 / als Zweigang CHF 22.00

Lasagne al Forno

#### Vegi-Menu Tagesteller CHF 16.50 / als Zweigang CHF 20.00

Frühlingsrollen auf asiatischem Gemüse  
mit Sprossen und Sweet Chili-Lime Sauce 🌱

#### Menu 2 Tagesteller CHF 26.00 / als Zweigang CHF 29.50

Kalbsgeschnetzeltes mit Champignonrahmsauce  
Schupfnudeln und grüner Spargel

### Donnerstag, 15. Februar 2018

Weisskabissalat	5.00
Französische Zwiebelsuppe	5.00

#### Menu 1 Tagesteller CHF 18.50 / als Zweigang CHF 22.00

Pouletflügeli mit Barbecue-Sauce  
Potato Wedges und Cole Slaw

#### Vegi-Menu Tagesteller CHF 16.50 / als Zweigang CHF 20.00

Fusilli mit Gorgonzolasauce  
Baumnüsse, Krautstielgemüse 🌱

#### Menu 2 Tagesteller CHF 22.00 / als Zweigang CHF 25.50

Schweinssteak mit Estragonjus auf Karottenrisotto

### Dessert-Empfehlung

#### Oberländer Merägge mit Rahm

Klein CHF 7.50 / Portion CHF 10.00

### Freitag, 16. Februar 2018

Blattsalat mit Croûtons und Kräutern	5.00
Lauchcrèmesuppe	5.00

#### Menu 1 Tagesteller CHF 18.50 / als Zweigang CHF 22.00

„Polpette al sugo“

Rinds-Meatballs in rassiger Tomatensauce  
mit Spaghetti

#### Vegi-Menu Tagesteller CHF 16.50 / als Zweigang CHF 20.00

Walliser Cholera

Gedeckter Blätterteigkuchen mit Birne, Kartoffeln  
und Käse, serviert mit Crème fraîche 🌱

#### Menu 2 Tagesteller CHF 22.00 / als Zweigang CHF 25.50

Gebratene Lachstranche mit Weissweinsauce  
Wildreis 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


**STERNEN**  
MURI  
\*\*\*\*

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

## Vorspeisen / Suppen

	Portion / Vorspeise	
<b>Blattsalat</b> 	8.50	
<b>Gemischter Salat</b> 	16.50	10.50
<b>Büffelmozzarella mit Orange</b> 	23.50	16.50
Karottenstreifen, Mandeln und Blattsalat		
<b>Sternensalat mit Belper Knolle</b> 	23.50	16.50
Tomaten, Gurken, Blattsalate und Feigensenfdressing		
<b>Couscous</b> 	24.50	17.50
<b>mit caramellisiertem Ziegenfrischkäse</b> Sauerrahm, Cherrytomaten und Gemüsechips		
<b>Rose von Rauchlachs, Avocadofächer</b>	25.50	17.50
mit Sauerrahm, Toast und Butter		
<b>Nüsslisalat mit Ei</b>		13.50
<b>Nüsslisalat mit Trauben, Nüssen, Birnen</b>		15.50
<b>Nüsslisalat mit Speck, Champignons</b>		16.50
und Croûtons		
<b>Unsere Salatsaucen</b>	Feigensenf-Dressing 	
Französische Salatsauce  / Italienische Salatsauce 		
<b>Tomatensuppe mit Hendricks-Gin</b> 	12.50	
<b>Geflügelconsommée mit Safran</b> 	10.00	
Pouletfleisch und Gemüsewürfel		
<b>Rote Thaicurrysuppe mit Kokosnuss</b> 	10.00	

## Fitness Teller

	Kleiner / Portion	
<b>Frühlingsrollen und bunte Salate</b> 	17.50	22.00
süss-scharfe Chilisauce		
<b>Egliknusperli und bunte Salate</b>	22.00	27.00
Sauce Tartare		
<b>Wienerschnitzel-Fitness-Teller</b>	29.50	38.00
mit gemischten Salaten und Preiselbeeren		

## Aktuelles

<b>Boeuf „Trois Rois“</b>	29.00	36.00
Rindspfeffer an kräftiger Rotwein-Gewürzsauce serviert mit Nudeln		
<b>Rindsfilet „Cordon rouge“</b>		46.00
Nicht paniertes Rindsfilet gefüllt mit Trüffelbrie, Portweinjus, Pommes Williams und Gemüse		
<b>Tagliatelle mit Belper Knolle</b>	22.00	27.00
Krautstielgemüse, Peperoncini und Zitronenöl		
<b>Risotto mit Ziegenfrischkäse</b>	23.00	28.00
Rande und Baumnüssen		
<b>Kalbsnierli an grober Senf-Rahmsauce</b>		36.00
dazu Rösti		
<b>„Verde“ Cordon-bleu vom Greyerzer-Schwein</b>	39.00	
gefüllt mit Spinat und Gorgonzola, dazu Pommes Almettes und Gemüse		

## Poulet / Fisch

	Kleiner / Portion	
<b>„Chicken Kiew“</b>		35.00
Panierte und gebackene Poulardenbrust mit geschmolzenem Kräuterbutter-Kern, Bratkartoffeln und Gemüse		
<b>Frutiger Eglifilets mit gerösteten Mandeln</b>		
Salzkartoffeln, Zitrone 	36.00	44.00
<b>Sternen Klassiker</b>		
<b>Rinds-Tatar mit Toast und Butter</b>	26.50	34.50
<b>Cognac, Calvados oder Whisky</b>	plus	3.50
<b>Beef-Burger</b> 		19.50
zusätzlich mit Speck oder Käse	je	1.50
<b>Beilage Pommes frites oder Almettes</b>	plus	5.00
<b>Cordon-bleu vom Greyerzer-Schwein</b>		39.00
gefüllt mit Greyerzer und Beinschinken Pommes Almettes, Gemüse		
<b>Geschnetzelter Kalbsleber</b>	32.50	39.50
Kräuter-Knoblauchsauce, Rösti		
<b>Kalbsgeschnetzelter Zürcher Art</b>	32.50	39.50
frische Champignons, Weissweinsauce, Rösti		
<b>Wienerschnitzel</b>	32.50	39.50
Salzkartoffeln, Preiselbeeren, Zitrone		

**Dessert-Empfehlung**  
**Warmes Schoggichüechli mit flüssigem Herz**  
**Zwetschgensorbet und Früchten**

CHF 14.50