


Montag, 23. April 2018

Rettichsalat	5.00
Geflügelcrèmesuppe	5.00

Menu 1 Tagesteller CHF 18.50 / als Zweigang CHF 22.00

Lamm Meatballs mit Joghurtsauce
und Getreide-Gemüsesalat

Vegi-Menu Tagesteller CHF 16.50 / als Zweigang CHF 20.00

Ravioli all'arrabiata – pikante Ricottaravioli
mit Tomatensugo und Auberginenwürfel 

Menu 2 Tagesteller CHF 22.00 / als Zweigang CHF 25.50

Gerollter Schweinsnierstück-Braten
mit Salbei, Speck & Zwiebeln, Jus
Kartoffel-Nusskroketten und Broccoli

Dessert-Empfehlung CHF 10.00 Crema Catalana


Dienstag, 24. April 2018

Salat mit Avocado und Cherrytomaten	5.00
Kartoffelcrèmesuppe	5.00

Menu 1 Tagesteller CHF 18.50 / als Zweigang CHF 22.00

Pouletflügel Asian Style
mit Sesam und gebratenem Gemüse

Vegi-Menu Tagesteller CHF 16.50 / als Zweigang CHF 20.00

Gefüllte Crêpe mit Spinat und Frischkäse
Safransauce 

Menu 2 Tagesteller CHF 25.00 / als Zweigang CHF 28.50

Kalbsschulterbraten mit Estragonsauce
Nudeln und Gemüse

Weine im Offenausschank

		pro dl	75 cl
St. Saphorin "La Foncette"	weiss, Waadt	7.50	52.50
Pinot Grigio	weiss, Italien	7.00	49.00
Chardonnay	weiss, Frankreich	6.00	42.00
Primitivo Falchetto	rot, Italien	6.50	45.50
Salice Salentino	rot, Italien	7.50	52.50
Speri Ripasso	rot, Italien	8.50	59.50
Rioja el Castro, Reserva	rot, Spanien	9.50	66.50

Empfehlung

Roastbeef-Teller mit Sauce Tartare,
Essiggurke und Zwiebelringen
CHF 28.00

Mittwoch, 25. April 2018

Karottensalat	5.00
Bärlauchcrèmesüppchen	5.00

Menu 1 Tagesteller CHF 18.50 / als Zweigang CHF 22.00

Kalbshackbraten mit Rahmsauce
Kartoffelstock und glasierte Karotten

Vegi-Menu Tagesteller CHF 16.50 / als Zweigang CHF 20.00

Gebackene Risottobällchen
mit Erbsli auf Gorgonzolasauce

Menu 2 Tagesteller CHF 22.00 / als Zweigang CHF 25.50

Schweizer Pouletbrust mit Rosmarinjus
gebratene Kartoffeln und Ratatouille


Donnerstag, 26. April 2018

Selleriesalat mit Ananas	5.00
Consommé mit Griessnocken	5.00

Menu 1 Tagesteller CHF 18.50 / als Zweigang CHF 22.00

Saucisson mit Senf
auf Kartoffel-Sauerkrauteintopf

Vegi-Menu Tagesteller CHF 16.50 / als Zweigang CHF 20.00

Gnocchi ai funghi
Kartoffelgnocchi mit Pilzrahmsauce und Pesto 

Menu 2 Tagesteller CHF 22.00 / als Zweigang CHF 25.50

Rindsfiletstreifen mit Meerrettichsauce
Spätzli und grüner Spargel

Dessert-Empfehlung Toblerone-Parfait

garniert mit Früchten und Rahm
Klein CHF 10.00 / Portion CHF 14.50

Freitag, 27. April 2018

Blattsalat mit Kernen und Radiesli	5.00
Spargelcrèmesuppe	5.00

Menu 1 Tagesteller CHF 18.50 / als Zweigang CHF 22.00

Trutengeschnetzeltes mit Currysauce, Früchten, Reis




Vegi-Menu Tagesteller CHF 16.50 / als Zweigang CHF 20.00

Risotto mit Frühlingslauch
Karotten und Trüffelbrie 

Menu 2 Tagesteller CHF 23.00 / als Zweigang CHF 26.50

Knusperli von Edelfischen mit Zitronenmayonnaise
Bratkartoffeln und Erbspüree

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. 7.7% 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
Blattsalat 		8.50
Gemischter Salat 	16.50	10.50
Frühlingshafter Blattsalat  		12.50
Mit gehacktem Ei, Radiesli, Frühlingszwiebeln		
Büffelmozzarella „Prima Vera“  	23.50	16.50
mit Spargeln, Cherry-Tomaten und Blattsalate		
Sternensalat mit Belper Knolle  	23.50	16.50
Tomaten, Gurken, Blattsalate und Feigensenfdressing		
Couscous 	24.50	17.50
mit caramellisiertem Ziegenfrischkäse		
Sauerrahm, Cherrytomaten und Gemüsechips		
Rose von Rauchlachs, Avocadofächer	25.50	17.50
mit Sauerrahm, Toast und Butter		
„Cervelatsalat mal anders“		12.50
Cervelat-Carpaccio mit grober Senfmarinade		
Unsere Salatsaucen  		
Feigensenf-Dressing  		
Französische Salatsauce  / Italienische Salatsauce  		
Spargelcrèmesuppe 		10.00
Tomatensuppe mit Hendricks-Gin 		12.50
Mediterrane Fischsuppe mit Krevetten		
Bärlauchpesto und Safran	12.50	

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		

Der Frühling ist da

Portion weisse Spargeln		28.00
mit einer Sauce zur Auswahl:		
Sauce Hollandaise / Bärlauchpesto / Feigensenfvinaigrette		
Gebratene Frühlingskartoffeln, Bärlauch-Risotto, Bärlauch-Gnocchi, Dauphine Kartoffeln		
Aufpreis pro Beilage	5.00	
Rauchlachs, 80 Gramm	10.00	
Bresaola, 60 Gramm	10.00	
Beinschinken, 80 Gramm	6.50	
„Côtelettes d'agneau“		36.00
Lammkoteletten mit Portweinjus, Bärlauchgnocchi Cherrytomaten, Peperoni und Oliven		

Risotto Asparagi  	23.00	28.00
Risotto mit Spargeln und gehobeltem Grana Padano		
Patate di Berna mit Belper Knolle 		28.00
Gebackene Kartoffelbällchen mit Sauerrahm, knackigem Gemüse und gehobelter Belper Knolle		
Bärlauchgnocchi mit Ziegenfrischkäse		28.00
Cherrytomaten, schwarzen Oliven und Peperoni		




Fisch

	Kleiner	Portion
Rotbarschfilet unter Bärlauchkruste		
an Weissweinsauce, Reis und Gemüse	32.00	39.00
Frutiger Eglifilets mit gerösteten Mandeln		
Salzkartoffeln, Zitrone 	36.00	44.00

Sternen Klassiker

Boeuf „Trois Rois“		34.00
Rindspfeffer an kräftiger Rotwein-Gewürzsauce serviert mit Rösti		
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 Allumettes	plus	5.00
Cordon bleu vom Greyerzer-Schwein		39.00
gefüllt mit Greyerzer und Beinschinken Pommes Alumenttes, Gemüse		
„Emmentaler“ Cordon bleu vom Greyerzer-Schwein		
gefüllt mit Emmentalerkäse, Speck und Zwiebeln Pommes Alumenttes und buntes Gemüse		39.00
Geschnetzelte Kalbsleber	32.50	39.50
Kräuter-Knoblauchsauce, Rösti		
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art	32.50	39.50
frische Champignons, Weissweinsauce, Rösti		
Wienerschnitzel	32.50	39.50
Salzkartoffeln, Preiselbeeren, Zitrone		

Fleisch- und Fischdeklaration... / Das Fleisch wird bei lokalen Metzgereien eingekauft. Somit garantieren wir Schweizer Qualität, falls nicht anders deklariert / Bresaola: Italien / Fisch: EST, RUS, FR

Allergene und wachstumsfördernde Stoffe können enthalten sein / Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt. /  vegetarisch  glutenfrei  vegan  laktosefrei