

Montag, 18. Juni 2018

Spargelsalat	5.00
Pilzcrèmesuppe	5.00

Menu 1 Tagesteller CHF 18.50 / als Zweigang CHF 22.00
„Cottage Pie“

Auflauf mit Rindfleisch, Gemüse und Kartoffeln

Vegi-Menu Tagesteller CHF 16.50 / als Zweigang CHF 20.00
„Saccottini di verdure“

Pasta Teigtaschen mit Gemüse gefüllt
auf Tomatensugo und Rucola 🌿

Menu 2 Tagesteller CHF 22.00 / als Zweigang CHF 25.50
Schweizer Pouletbrust mit Rosmarinjus
auf mediterranen Gemüse-Kartoffelgnocchi

Dessert-Empfehlung
Crema Catalana
CHF 10.00

Dienstag, 19. Juni 2018

Gelberbsensalat	5.00
Kräutercrèmesuppe	5.00

Menu 1 Tagesteller CHF 18.50 / als Zweigang CHF 22.00
Pastetli mit Chügeli
Champignonrahmsauce und Gemüse garniert

Vegi-Menu Tagesteller CHF 16.50 / als Zweigang CHF 20.00
Getrübzeltes Spinatrisotto mit gehacktem Ei 🌿

Menu 2 Tagesteller CHF 25.00 / als Zweigang CHF 28.50
Medaillon vom Rindshohrückenfilet
Pommery-Senf Hollandaise
Kartoffelgratin und Wirsing

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 Falcetto	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,
Essiggurken und Zwiebelringen**
CHF 28.00

Mittwoch, 20. Juni 2018

Karottensalat	5.00
Gemüsecrèmesuppe	5.00

Menu 1 Tagesteller CHF 18.50 / als Zweigang CHF 22.00
„Trofie all'amatriciana“
Pasta mit Rohessspeck, Tomate, Basilikum
und Grana Padano

Vegi-Menu Tagesteller CHF 16.50 / als Zweigang CHF 20.00
Grünes Curry
mit Kokos, Süsskartoffeln, Tofu und Gemüse 🌿

Menu 2 Tagesteller CHF 23.00 / als Zweigang CHF 26.50
„Osso Bucco“ (Kalbshaxenscheibe)
Polenta und Gemüse-Gremolata

Donnerstag, 21. Juni 2018

Zucchettisalat	5.00
Consommé mit Profiteroles	5.00

Menu 1 Tagesteller CHF 18.50 / als Zweigang CHF 22.00
Vitello Tonnato
mit Bratkartoffeln

Vegi-Menu Tagesteller CHF 16.50 / als Zweigang CHF 20.00
Samosas mit Mango Chutney
auf indischem Linsendal 🌿

Menu 2 Tagesteller CHF 20.00 / als Zweigang CHF 23.50
Schweinshuftbraten mit Erdnussauce
Basmatireis und asiatisches Gemüse

Dessert-Empfehlung
Toblerone-Parfait

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

Freitag, 22. Juni 2018

Blattsalat mit Quinoa und Granatapfel	5.00
Zucchettisuppe	5.00

Menu 1 Tagesteller CHF 18.50 / als Zweigang CHF 22.00
Truten-Schaschlik Spiessli
mit Peperonisauce und Gemüsereis

Vegi-Menu Tagesteller CHF 16.50 / als Zweigang CHF 20.00
Spätzlipfanne Tessiner Art
mit getrockneten Tomaten, Pilzen
und Mozzarellaperlen 🌿

Menu 2 Tagesteller CHF 23.00 / als Zweigang CHF 26.50
Paniertes Welsfilet auf Kartoffel-Spargelsalat
mit Zitronenmayonnaise

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 13.50
Gemischter Salat 		10.50 16.50
Muriger Blattsalat  		12.50 19.50
mit gehacktem Ei, Radiesli, Frühlingszwiebeln		
Sommer Salat 		16.50 23.50
mit Feta, Wassermelone, Oliven und Zitronenöl		
Sternensalat mit Belper Knolle 		16.50 23.50
Tomaten, Gurken, Blattsalate und Feigen-Senfdressing		
Couscous 		18.50 24.50
mit caramellisiertem Ziegenfrischkäse		
Cherrytomaten und Gemüsechips		
Rose von Rauchlachs, Avocadofächer	17.50	25.50
mit Sauerrahm, Limette, Kapern, Zwiebelringen und Toast		
„Cervelatsalat mal anders“	12.50	19.50
Cervelat-Carpaccio mit grober Senfmarinade		
Unsere Salatsaucen  		
Feigen-Senfdressing  		
Französische Salatsauce  / Italienische Salatsauce 		
Grüne Thaicurrysuppe mit Kokosnuss  	10.00	
Tomatensuppe mit Hendricks-Gin 	12.50	
Mediterrane Fischsuppe	12.50	
mit Krevetten und Safran		

Fitnesssteller / Burger

	Kleiner	Portion
Frühlingsrollen und bunte Salate 	17.50	22.00
süss-scharfe Chilisauce		
Egliknusperli und bunte Salate	23.00	28.00
Sauce Tartare		
Wienerschnitzel-Fitnesssteller	29.50	38.00
mit gemischten Salaten und Preiselbeeren		
Beef Burger		19.50
mit Käse oder Speck		je. 1.50
Beilage Pommes Frites oder Alumettes		je. 5.00
Beilage kleiner gemischter oder grüner Salat		je. 5.00
„Sommergebaren“		
„Vitello Estate“		29.00
Kalbstatar (120gr.) garniert mit Kapernäpfel, Zitrone, Meersalz und Zwiebeln		
„Involtini Selvatico“		39.00
Kalbfleischröllchen mit Kräuter-Ricottafüllung, Morchelsauce, Dauphine-Kartoffeln und Gemüse		
„Pollo al limone“		32.00
mit Zitrone marinierte Poulet-Oberschenkel (ohne Knochen) am Spiess gebraten, Jus, Bratkartoffeln und Gemüse		
„Côtelettes d'agneau“		36.00
Lammkoteletten mit Portweinjus, Bärlauchgnocchi Cherrytomaten, Peperoni und Oliven		
Bärlauchgnocchi mit Ziegenfrischkäse 	28.00	
Cherrytomaten, schwarzen Oliven und Peperoni		

Fisch

	Kleiner	Portion
Medaillon vom Seeteufel „Grenobler Art“		39.00
mit Zitrone, Kapern & Petersilien auf Gemüserisotto		
Frutiger Eglifilets mit gerösteten Mandeln 		
Salzkartoffeln und Zitronenstern	36.00	44.00
Fleischlos		
	Kleiner	Portion
Risi e Bisi 	23.00	28.00
Sämiger Risotto mit grünem Gemüse und Grana Padano		
Patate di Berna mit Belper Knolle 		28.00
Gebackene Kartoffelbällchen mit Sauerrahm, knackigem Gemüse und gehobelter Belper Knolle (Hartkäse aus Belp)		
Sternen Klassiker		
„Traditionelles“ Cordon bleu vom Greyerzer-Schwein		39.00
gefüllt mit Greyerzer, Beinschinken Pommes Alumettes und buntes Gemüse		
„Emmentaler“ Cordon bleu vom Greyerzer-Schwein		39.00
gefüllt mit Emmentalerkäse, Speck und Zwiebeln Pommes Alumettes und buntes Gemüse		
Rinds-Tatar mit Toast & Butter	26.50	34.50
Cognac, Calvados und Whiskey		
Geschnetzelte Kalbsleber	32.50	39.50
Kräuter-Knoblauchsauce Rösti		
Kalbsgeschnetztes Zürcher Art	32.50	39.50
frische Champignons, Weissweinsauce und Rösti		

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