

BANKETT

10-20 Personen



Inhaltsverzeichnis

	Seite
Über uns	3-4
Klassische 3- und 4-Gang Menus	5-6
Frühlingshafte und sommerliche 3 und 4-Gang Menus	7-8
Suppen und Salate und fleischlose Hauptgänge	9
Fleisch- und Fischgerichte	10
Dessert und Wein – einmal anders	11
Wissenswertes von A bis Z	12
Apéro im Musikautomaten Museum	13
Apéro Vorschläge	14

Über uns



Der Sternes Muri an der Thunstrasse 80 in Muri hat eine lange Tradition. Die Eröffnung des über die Gemeindegrenze hinaus bekannten Hauses fand im Jahre **1834** statt. Der unter Denkmalschutz stehende Gebäudekomplex wurde unter weitgehender Belassung der Bauhülle 1978 einer umfassenden Renovation unterzogen. 1980 konnte das Haus als Landgasthof und Seminarhotel wieder eröffnet werden.

Direkt an der Stadtgrenze gelegen und unweit der idyllischen **Aare**, mitten im beliebten Vorort Muri, überzeugt das Hotel mit seinem Ambiente. Die Aare erreicht man zu Fuss in zwanzig Minuten. Bis zur Auguetbrücke sind es weitere 10 Minuten.

Mit dem ehemals **«Blauen Bähnli»** erreicht man den Sternes Muri ab dem Hauptbahnhof Bern (Tram Nr. 6 Richtung Worb Dorf, Haltestelle „Muri“). Fahrtzeit ca. dreizehn Minuten. Sie kennen es vielleicht bereits vom Sketch **«Dr schnällscht Wäg nach Worb»** von Ernst Mischler.

Gerne dürfen Sie auch mit dem **Auto** anreisen, unsere Tiefgarage bietet genügend Parkmöglichkeiten.

Der Sternes Muri verfügt über 44 grosszügige Hotelzimmer. Die 17 Dach-Zimmer im Haupthaus wurden im Herbst 2003 vollständig renoviert. Die 27 Superior-Zimmer mit Balkon sind alle sehr ruhig gelegen und wurden im Sommer 2006 mit Feng-Shui-Farbelementen versehen. Im Sommer 2016 wurden die sieben Zimmer im 3. Stock mit Klimaanlage ausgerüstet.



Als Seminarhotel verfügen wir über verschiedenste Konferenzmöglichkeiten. Grosse Säle (durch verschiebbare Trennwände können wir die Grösse der Räume individuell gestalten) und mehrere Sitzungszimmer stehen unseren Gästen zur Verfügung. Zusätzliche Banketträume sowie kleinere Biedermeierstuben runden das vielseitige Angebot ab. Alle Räumlichkeiten sind für Sitzungen, Geschäfts- und Familienanlässe in kleinen und grossen Gruppen geeignet.

Die Küchencrew verzaubert unsere Gäste mit saisonalen Kreationen, von der internationalen bis zur gutbürgerlichen Schweizer Küche. Verschiedene Spezialitätenwochen runden das Angebot ab. Das Restaurant „Läubli“ lädt mit seiner angenehmen Atmosphäre zum Verweilen ein.

**Ob geschäftlich oder privat – wir freuen uns auf Sie
Herzlich willkommen im Sternchen Muri.**



Menu Vorschläge

Menu 201

Gemischter Salat mit Croûtons



Kalbsschnitzel im Eimantel mit Rosmarinjus

Kräuterreis und Gemüse



Caramelchöpfli mit Rahm

CHF 58.00 pro Person

Menu 202

**Gemischter Salat mit Egliknusperli,
Tartarsauce und Zitrone**



Zucchettisuppe



Rindsfilet mit Trüffelbittersauce

Kartoffelgratin und Gemüse



Toblerone-Parfait

CHF 82.00 pro Person

Menu 203

Gemischter Salat



Schweinsschnitzel an Pilzrahmsauce

Tagliatelle und Gemüse



Apfelkuchen mit Rahm

CHF 39.50 pro Person

Menu 204

Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum

Salatstrauss, Zwiebeln, Kapern, Toast und Butter



Basilikumsuppe mit Rahmtupf



Roastbeef mit Rosmarinsauce

Kroketten und Gemüse



Sorbetvariation mit Früchten

CHF 72.00 pro Person

Menu 205

Rindfleischcarpaccio mit Parmesan und Rucola



Gemüsesuppe nach Art der Gärtnerin



Schweinsfilet mit Süssmostsauce

Kartoffelstock und Gemüse



Panna Cotta mit Mango

CHF 72.00 pro Person

Menu 206

Gemischter Salat mit knuspriger Frühlingsrolle



Rindsfiletwürfel Stroganoff

mit Spätzli



Gebrannte Crème mit Kirsch

CHF 65.00 pro Person

Menu 207

Melone mit Rohschinken und Salatstrauß



Currysuppe



Truthahn-Roulade mit Tomaten und Mascarpone gefüllt
Nudeln und Gemüse



Joghurtcrème mit Aprikosen

CHF 54.00 pro Person

Menu 208

Sommersalat mit Wassermelone, Feta, Radieschen
Frühlingszwiebeln und Blattsalaten



Pilzrahmsuppe



Kalbsschulterbraten an Thymiansauce
Gratin und Gemüse



Parfait-Glace mit Früchten

CHF 68.00 pro Person

Menu 209

Blattsalat mit Tomaten und Mozzarella



Kräutercrèmesuppe



Kalbssteak an Morchelrahmsauce
Nudeln und Gemüse



Dessert-Teller

CHF 79.00 pro Person

Menu 210

Lachstatar mit Salatstrauß



Flädli-suppe



Château briand mit Sauce Béarnaise

Kartoffelgratin und Gemüse



Heisses Schoggichüechli mit Vanilleglace

CHF 82.00 pro Person

Menu 211

Rucolasalat mit Parmesan und Tomatenscheiben



Minestrone



Rindsschmorbraten an kräftiger Merlotsauce

Mascarpone-Risotto und Gemüse



Tirami-sù

CHF 68.00 pro Person

Menu 212

Rindstatar mit Salatstrauß



Brokkolisuppe



Kalbsschnitzel an Limonensauce

Tagliatelle und Gemüse



Vacherin Eistorte

CHF 68.00 pro Person

Suppen

Flädli-suppe	CHF	10.00
Tomatensuppe mit Bruschetta	CHF	12.50
Weissweinsuppe mit Apfelchips	CHF	10.00
Eierschwämmlicrèmesuppe (Saisonal Mai-September)	CHF	10.00

Salate und Vorspeisen

Tatar vom Rauchlachs mit Toast und Butter	CHF	16.50
Lachstatar mit Guacamole	CHF	16.50
Bunte Blattsalate mit Trauben, Nüssen und Birnen	CHF	11.50
Gemischter Salat	CHF	11.80
Melone mit Parmaschinken (von April bis September)	CHF	15.50

Vegetarische Hauptgänge

Linsen-Gemüse-Gericht mit Kokossauce und Frühlingsrollen	CHF	28.00
Spaghetti mit Pesto, Favebohnen, Rucola und Parmesan	CHF	25.00
Gemüsecurry mit Jasminreis	CHF	23.00

Fisch - Hauptgänge

Filet vom Saibling mit Basilikumsauce Weissweinrisotto und Gemüse	CHF	42.00
---	-----	-------

Eglifilets nach Art der Müllerin mit aromatischen Gartenkräutern in Butter gebraten Salzkartoffeln und Gemüse	CHF	42.00
--	-----	-------

Fleisch - Hauptgänge

Schweinshalsbraten mit Pflaumenfüllung Kartoffelstock und buntes Gemüse	CHF	28.00
---	-----	-------

Schweinsschnitzel nach Förster Art mit Speck, Silberzwiebeln und Croûtons Gratin und Gemüse	CHF	26.00
--	-----	-------

Rindsschmorbraten an kräftiger Merlotsauce Gratin und Gemüse	CHF	42.00
--	-----	-------

Saltimbocca vom Kalb mit Parmaschinken und Salbei Weissweinrisotto und Gemüse	CHF	38.00
--	-----	-------

Poulardenbrust an Thaicurrysauce mit Jasminreis und Gemüse	CHF	35.00
--	-----	-------

Chateaubriand an Sauce Béarnaise mit Kartoffelgratin und Gemüse	CHF	58.00
---	-----	-------

Schweinefilet an Balsamicojus Risotto mit Mascarpone und Gemüse	CHF	42.00
---	-----	-------

Dessert

Amaretto-Sabayone auf Erdbeersalat mit Schoggiglace	CHF	16.50
Schwarzes Schoggimousse	CHF	10.00
Quarkmousse auf Ananas-Mangosalat	CHF	8.50
Gebratene Ananasscheibe, Honigsauce, Sorbet und schwarzer Pfeffer	CHF	12.50
Vacherin-Eistorte mit Fruchtsalat	CHF	10.00
Panna Cotta mit Mango	CHF	10.00
Toblerone-Parfait	CHF	10.50
Waldbeeren-Crème	CHF	6.50
Drei verschiedene Sorbets mit Früchten	CHF	12.00
Fruchtsalat mit Glace und Rahm	CHF	10.00
 Dessert-Buffer mit Käse	pro Person CHF	22.00
 Gebäck zum Kaffee	pro Person CHF	3.50

Wein – einmal anders

Eine spezielle Flasche Wein – für einen speziellen Anlass.

Gerne bieten wir Ihnen unsere „Dekantier - Maschine“ zur Benutzung an.
Diese eignet sich für Weine von 6 bis 12 Litern.

entspricht: Anzahl 75 cl Flaschen	Liter	Bezeichnung
2	1,5	Magnum
4	3	Jeroboam (Doppelmagnum)
6	4,5	Rehoboam
8	6	Methusalem
12	9	Salmanazar
16	12	Balthazar
20	15	Nebukadnezar
24	18	Melchior (Goliath)



Wissenswertes

Blumen und Dekoration

Gerne bestellen wir Ihren Wünschen entsprechend Blumen und Arrangements beim Blumengeschäft La Fleur in Muri: 031 950 17 79

Hotelzimmer

Unsere Hotelzimmer stehen Ihnen am Anreisetag ab 14.00 Uhr zur Verfügung. Gerne dürfen Sie am Abreisetag das Zimmer bis um 10.00 Uhr nutzen.

Garage

Normaler Tarif Tiefgarage	CHF 2.00 pro Stunde
Spezieller Tarif für Ihre Gäste	CHF 1.00 pro Stunde

Frühstück

Montag bis Freitag von 6.30 bis 10.00 Uhr
Samstag und Sonntag von 7.00 bis 10.30 Uhr

Hussen / Stuhlbezüge

Festliche weisse Stuhlüberzüge	CHF 8.50 pro Stuhl.
--------------------------------	---------------------

Kinder

Die kleinen Gäste bitten wir vor Ort aus der Kinderkarte zu wählen.
Kinderstühle und Trip-Trap sind vorhanden.

Menukarten als Erinnerung zum Mitnehmen

Zur Gestaltung dürfen Sie uns Ihre Wünsche betreffend Überschrift und Text anbringen. Bilder und Fotos nehmen wir als Mail entgegen. info@sternenmuri.ch

Menudruck ohne Foto schwarz weiss	offeriert
Menudruck mit Foto farbig	CHF 1.00 pro Karte

Mitarbeiter nach Mitternacht

Verlängerung bis 01.00 Uhr	kostenlos
Verlängerung ab 01.00 Uhr	CHF 150.00 pro Stunde

Zapfengeld

Gerne dürfen Sie Ihren mitgebrachten Wein bei uns trinken.
Das Zapfengeld wird pro 75 cl Flasche berechnet

Schaumwein	CHF	25.00
Weisswein	CHF	28.00
Rotwein	CHF	30.00

Apéro im Musikautomaten Museum

Das Privatmuseum der Familie Badertscher mit 30 verspielten und aparten Stücken dokumentiert die Entwicklung von 1850 bis 1950.

Musikautomaten Apéro

Prosecco	CHF 56.00 / Flasche
Sternenwasser mit/ ohne Kohlensäure	CHF 7.50 / Liter
Orangensaft	CHF 12.00 / Liter

Interessiert? Wir freuen uns auf Ihre Reservation bis 12 Personen.



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 angeordnete Haken sind dabei einem Ton zugeordnet. Die Haken treiben beim Abspielen pro Ton ein spitzzahniges Rad an, welches seinerseits die zugeordnete Tonzunge des Kammes anreißt und so die Melodie erzeugt. Auf diese Weise konnte der Kamm waagerecht liegen und war zudem etwas vor Beschädigungen, unter anderem durch defekte Platten geschützt. Die Platten konnte man auswechseln. So konnte man sich zu einer Platten-Spieldose eine Sammlung Platten anschaffen und im Gegensatz zu den Zylinderspieldosen verschiedene Musikstücke hören.

Apéro Vorschläge

	75 cl
Prosecco , Zardetto, Italien	CHF 56.00
Molignon , AOC Wallis, Schweiz, Adrian und Diego Mathier	CHF 56.00
St. Saphorin „La Foncette“ 2014, AOC Lavaux, Schweiz	CHF 52.50
Chardonnay , Collection sud, Pays d'oc Frankreich	CHF 42.00
Orangensaft Liter	CHF 12.00
 Apéro légère (für 10 Personen)	 CHF 14.50 pro Person
Salzstengeli, Pommes Chips, Oliven, Tomaten, Essiggurken	
Ein 50 cm Baguette-Sandwich gefüllt mit Brie	
Ein 50 cm Baguette-Sandwich gefüllt mit Hüttenkäse und Rucola,	
Ein Teller mit Schinken und Salami, dazu Brot	
Ein Teller mit Hobelkäse	
 Apéro riche (für 10 Personen)	 CHF 22.00 pro Person
Salzstengeli, Pommes Chips, Oliven, Tomaten, Essiggurken	
10 Spiessli von Cherrytomaten und Mozzarella	
5 Canapé-Dreiecke mit Thon / 5 Canapé-Dreiecke mit Rinds-Tatar	
5 Canapé-Dreiecke mit Rauchlachs	
Teller mit Rohschinken, Bündnerfleisch und Haus-Salami	
Teller mit Hobelkäse und Tête-de-Moine-Rosen	
10 Mini Pizza, 10 Mini-Schinkengipfeli	
10 Frühlingsrollen mit süss-scharfer Sauce	
10 Fischknusperli mit Tartarsauce, 10 Pouletknusperli	
 Salziges zum Knabbern	
Salzstengeli, Pommes Chips	CHF 2.50 pro Person
Oliven	CHF 2.50 pro Person
 Toast-Brot-Canapée	
Hüttenkäse	CHF 2.50 pro Dreieck
Kräuter-Frischkäse mit Tomaten	CHF 2.50 pro Dreieck
Tatar oder Lachs	CHF 4.50 pro Dreieck
Thon oder Brie	CHF 3.50 pro Dreieck
50 cm langes Baguette-Sandwiche in 14 Stück geschnitten (Salami/Schinken/Käse)	CHF 25.00 pro Baguette
 Einzelne Bestellungen	
Mini Schinkengipfel	CHF 2.50 pro Stück
Mini Chäschüechli	CHF 2.50 pro Stück
Frühlingsrollen mit süss-scharfer Sauce	CHF 4.50 pro Stück
Spiessli mit Büffelmozzarella-Ecke und Cherrytomate	CHF 3.50 pro Stück
Kräuter-Risotto	CHF 4.50 pro Glas



Sternenstube



Aura



Vinum



Mettlen



Pourtales