

Herzlich willkommen



Schön, Sie heute bei uns begrüßen zu dürfen.

Jeannette Koller, Simon Hesseler, Heidi Odermatt, Laura Gasser
und Mitarbeiter wünschen Ihnen einen gemütlichen Aufenthalt.

Sternen Fleisch-Menu

Sommer Salat mit Feta, Wassermelone und Oliven
an Holunderblüten-Vinaigrette

Grüne ThaiCurrysuppe mit frischer Kokosnuss

Kalbsschnitzel mit Eierschwämmlirahmsauce
Nudeln und Gemüse

Limoncello-Parfait mit frischen Beeren

Menu CHF 69.00

Sternen Fisch-Menu

Sommer Salat mit Feta, Wassermelone und Oliven
an Holunderblüten-Vinaigrette

Grüne ThaiCurrysuppe mit frischer Kokosnuss

Filets des Corégones à la vigneronne
Felchenfilet mit Trauben, Chardonnaysauce auf Lauchzwiebelrisotto

Limoncello-Parfait mit frischen Beeren

Menu CHF 69.00

Salate

	Vorspeise	Portion
Blattsalat mit gedünsteten Eierschwämmli	16.50	23.50
Sternensalat mit Belper Knolle 🌿🌱🌱 Tomaten, Gurken, Blattsalate und Feigensenf-Dressing Tomatoes, cucumbers, green salad and cheese from Belp	16.50	23.50
Muriger Blattsalat 🌱🌱🌱 mit gehacktem Ei, Radiesli, Frühlingszwiebeln Green salad with egg, radish and spring onions	12.50	19.50
Sommer Salat 🌱🌱 mit Feta, Wassermelone, Oliven und Holunderblüten-Limonen-Vinaigrette Summer salad with Feta cheese, watermelon, olives and lemon-elderberry dressing	16.50	23.50
Grüner Salat 🌱🌱🌱🌱 Green salad	8.50	13.50
Gemischter Salat 🌱🌱 Mixed salad	10.50	16.50

Fitnesssteller

	kleiner	Portion
Frühlingsrollen-Fitnesssteller mit Salaten 🌱 Spring rolls, mixed salad, sweet chili sauce	17.50	22.00
Wienerschnitzel-Fitnesssteller mit Salaten Deep fried veal escalope viennese style, mixed salad, cranberrysauce	29.50	38.00
Egliknusperli-Fitnesssteller mit Tartarsauce und Salaten Deep fried fish, salad, tartar sauce	23.00	28.00

Unsere Salatsaucen

Feigen-Senfdressing 🌱🌱🌱
 Italienisches Dressing 🌱🌱🌱
 Französisches Dressing 🌱
 Holunderblüten-Limonen-Vinaigrette

Salad dressing

Fig-mustard dressing 🌱🌱
 Italian dressing 🌱🌱🌱
 French dressing 🌱
 Elderberry dressing

Vorspeisen / Suppen

	Vorspeise	Portion
Couscous mit caramelisiertem Ziegenfrischkäse 🌿 Cherrytomaten und Gemüsechips Couscous with goat cheese, sour cream and vegetable chips	18.50	24.50
Rose vom Rauchlachs mit Avocadofächer Sauerrahm, Limette, Kapern, Zwiebelringen und Toast Smoked salmon with avocado, sour cream and toast	18.50	26.50
„Cervelatsalat mal anders“ Cervelat-Carpaccio mit grober Senfmarinade Cervelat salad Carpaccio style	12.50	18.50
Grüne ThaiCurrysuppe mit frischer Kokosnuss 🌿🌱🍃 Green Thaicurrysoup with coconut	10.00	
Tomatensuppe mit Hendricks-Gin 🌿🍷 Tomato soup with Gin	12.50	

“Tataren-Sommer”

	kleiner	Portion
Rindstatar „Klassische Art“ mit Kapernäpfel, Zwiebeln, Essiggurken, Oliven, Toast und Butter Cold raw minced beef mixed with ketchup-herb-sauce, toast, butter	26.50	34.50
Rindstatar „Belper Art“ mit gehobelter Belper Knolle und Spiegelei vom Weidhof in Burgdorf Kapernäpfel, Zwiebeln, Essiggurken, Oliven, Toast und Butter Cold raw minced beef with spicy hard cheese from Belp and fried egg	29.50	38.50
Rindstatar „Surf & Turf“ mit Avocado, gebratenen Riesenkrevetten und Mangochutney Kapernäpfel, Zwiebeln, Essiggurken, Oliven, Toast und Butter Cold raw minced beef with avocado, pan fried prawns and mango chutney	30.50	39.50
Beilage Pommes frites oder Pommes allumettes	plus	5.00
Cognac, Calvados oder Whiskey	plus	3.50

Beliebte Klassiker / Burger

	kleiner	Portion
„Filet aux Poivres“ Rindsfilet mit bunter Pfefferbutter Kartoffelbällchen und Gemüse Beef filet with pepper butter, fried potatoes and vegetables	150 Gramm	43.50
Boeuf „Trois Rois“ Geschmorter Rindspfeffer an einer kräftigen Rotwein-Gewürzsauce serviert mit Rösti Beef stew, hash browns and redwine sauce		34.00
Wiener Schnitzel Kalbsschnitzel in Weissbrotbröseln gebacken, dazu Salzkartoffeln Deep fried veal escalope viennese style and potatoes	32.50	39.50
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Champignons, Weissweinsauce, Rösti Sliced veal Zürich style, mushroom sauce and hash browns	32.50	39.50
Geschnetzelte Kalbsleber Rotwein-Kräutersauce und Rösti Slices of veal liver, herb sauce and hash browns	32.50	39.50
„Traditionelles“ Cordon bleu vom Greyerzer-Schwein gefüllt mit Greyerzer und Beinschinken (Hamme) Pommes Alumettes und buntes Gemüse Pan fried pork escalope filled with ham and cheese french fries and vegetables		39.00
„Emmentaler“ Cordon bleu vom Greyerzer-Schwein gefüllt mit Emmentalerkäse, Speck und Zwiebeln Pommes Alumettes und buntes Gemüse Pan fried pork escalope filled with cheese, bacon and onions, french fries, vegetables		39.00

Eierschwämmli hämmer nämmli

	kleiner	Portion
Kalbsschnitzel mit Eierschwämmli rahmsauce Butternudeln und Gemüse Veal cutlet with chanterellecreamsauce, noodles and vegetables	34.00	42.00
„Pollo dal forno“ Im Ofen gebratene Pouletoberschenkelwürfel (ohne Knochen) mit Jus, Eierschwämmli ravioli, Cherry-Tomaten und Estragon Chicken thigh(boneless) with Gravy, Ravioli, Chanterelle, tomatoes and tarragon		32.00
Ravioli Cantarelli 🌿 Ravioli mit Eierschwämmli, Haselnüssen, Tomaten, Estragon und Crème Fraîche Pasta filled with chanterelles & ricotta, hazelnuts, tomatoes, tarragon and sour cream	23.00	28.00

Fisch & Fleischlos

	kleiner	Portion
Filets des Corégones à la vigneronne Felchenfilets aus dem Neuenburgersee mit Trauben, Chardonnay-Sauce, auf Lauchzwiebelrisotto Whitefish filet with grapes, white winesauce, leekrisotto		39.00
Frutiger Eglifilets mit gerösteten Mandeln 🌿 Salzkartoffeln und Zitronensterne Perch filet with potatoes and almonds	36.00	44.00
Risotto Lenker Bleu 🌿 Sämiger Risotto mit Lauchzwiebeln und Blauschimmelkäse aus Lenk Risotto with Leek and regional Blue cheese	23.00	28.00
Patate di Berna mit Belper Knolle 🌿 Gebackene Kartoffelbällchen mit Sauerrahm, knackigem Gemüse und gehobelter Belper Knolle (würziger Hartkäse aus Belp) Baked potato balls with sour cream, crunchy vegetables and sliced Belper tuber (spicy hard cheese from Belp)		28.00



laktosefrei



vegetarisch



glutenfrei



vegan

Alle Preise sind in CHF und inkl. 7,7% MWST

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 Gôut 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

Offene Weissweine

	1dl	7,5dl
FÉCHY Magistrale AOC, La Côte, Waadt Vin de la Régende S.A. Chasseals Auf Kalkböden gewachsen, zeichnet sich dieser Wein durch seine feinen und fruchtigen Aromen aus. Ein samtiger und kräftiger Apéroklassiker.	6.00	42.00
St. Saphorin „La Foncette“ 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.	7.50	52.50
Chardonnay 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.	6.00	42.00
Roero Arneis 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.	8.00	56.00
Pinot Grigio IGT, Ormelle, Terre Veneta, Italien 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.	7.00	49.00
Château Bauduc 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 ausgeschrieben.	8.50	59.50

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
IL GRANDUCA Salice Salentino Riserva 2013 DOP, Vinicola mediterranea San Pietro, Italia Negroamaro, Malvasia Nera, 10-monatiger Holzausbau In der Nase entfalten sich Aromen von betörender Intensität und Frucht. Anklänge von reifen Zwetschgen, von Konfitüre und von gedörrten Früchten in Kombination mit verführerischen Noten von Vanille, Süssholz und Zimt, aber auch Noten von Schokolade und Tabak sind auszumachen. Er zeigt aber auch im Gaumen, was er zu bieten hat: einen gehaltvollen, ausgewogenen Körper voll Schmelz, gepaart mit einer wohl dosierten Fruchtsäure. Der Sinneseindruck im Finale ist anhaltend, zugänglich und zeigt viel Charme.	7.50	52.50
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.	8.00	56.00
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 Dörripflaume 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
Rioja Beronia, Reserva 2013 DOC Reserva, Ollauri, 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

Fleischdeklaration

Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Wurstwaren	Schweiz
Rohschinken	Schweiz
Poulet	Schweiz
Bresaola	Italien
Rindfleisch	Schweiz
Egli (aus Aquakultur)	Schweiz
Felchenfang (aus Aquakultur)	Schweiz
Raumlachs (aus Aquakultur)	Norwegen
Egliknusperli (aus Aquakultur)	Russland

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und/oder Intoleranzen auslösen können informieren sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.



laktosefrei



vegetarisch



glutenfrei



vegan

Apéros ohne Alkohol

San Bitter mit Eis		5.00
San Bitter mit Soda und Eis		6.00
San Bitter Orange		7.50
San Bitter Schweppes		7.50
Michel Orangensaft / Traubensaft	20 cl	5.00
Tomatensaft Michel	20 cl	5.50

Prosecco und Apéros mit Alkohol

Glas Prosecco		1 dl	9.50
Glas Champagner		1 dl	14.50
Kir Royale	1 dl Champagner mit Cassislikör	1 dl	14.50
Hugo	Prosecco, Holunderblütensirup, Mineral, Eis Minze, Zitrone	1 dl	9.80
Aperol Sprizz	Prosecco, Aperol, Mineral, Orangenschnitz, Eis	1 dl	9.80
Cinzano weiss / rot	15 Vol.%	4 cl	6.50
Cynar	16.5 Vol.%	4 cl	6.50
Campari	23 Vol.%	4 cl	6.50
Campari Orange / Cynar Orange			9.50
Pastis	45 Vol.%	4 cl	7.50
Sherry extra dry Tio Pepe	15 Vol.%	4 cl	6.50

Edelbrände Schweiz & Deutschland

Williamine	Morand, Wallis	43 Vol.%	2 cl	8.50
Framboise	La Valadière, Willisau	37.5 Vol.%	2 cl	6.50
Swiss Single Malt Whiskey	Rugenbräu Interlaken	46 Vol.%	4 cl	16.00

Spirituosen aus Frankreich

Vieille Prune	Marc Morin	41 Vol.%	2 cl	8.50
Calvados	Marc Morin	40 Vol.%	2 cl	8.50
Cointreau	Morin, Frank	41 Vol.%	2 cl	8.50
Grand Marnier	Cordon rouge	40 Vol.%	2 cl	8.50

Rum & Cognac

Zacapa Rum 23 Grand Reserve		40 Vol.%	4 cl	8.50
Remy Martin VSOP		40 Vol.%	2 cl	8.50
Hennessy fin Cognac champagne		40 Vol.%	2 cl	10.50
Delamain Premier cru de Cognac		40 Vol.%	2 cl	12.50

Grappa

Villa de Varda Riserva	Hausgrappa	40 Vol.%	2 cl	12.00
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

Whiskeys

Tullamore Dew Irish		40 Vol.%	4 cl	8.50
Chivas Regal 12 Scotch		40 Vol.%	4 cl	8.50
Glenfiddich Irish		40 Vol.%	4 cl	8.50

Drinks mit und ohne alkohol

Caipirinha	4 cl Cachaca, Limette, Rohrzucker	14.50
Mojito	4 cl Cachaca, Limette, Rohrzucker, Minze	14.50
Ipanema	4 cl Ginger Ale, Limette, Rohrzucker, Minze	9.50
Sternen-Drink mit Prosecco	Schweppes, Holunderblütensirup und Eis	10.00
Sternen-Drink ohne Alkohol	mit Schweppes, Mineral, Holunderblütensirup und Eis	7.50

«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 Livre, wobei die eine Hälfte dem Kirchen-, die andere Hälfte dem Armenamt zufiel. Später reduzierte sich der Betrag auf 300 Livre, wovon aber 100 Livre 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 übergibt, bestand aus einem typischen Bauernhaus mit eleganter Ründi, 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 Renovationen 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 Renovationen, 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 landauflandab 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 Speisen 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. Meiner Mutters Mutter besorgte die Wäsche und ihr Vater bediente die Heizung. Der Grosse Saal wurde mit Kohle geheizt. 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 Grosse 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: *Ertinnern 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: rVg

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 Gasthofkind auch Vorurteile?*

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 Stumpfen 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 Mattenhof – 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-Worbahnen (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 Daseinsberechtigung 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 Gemeindekassiers Eduard Tschannen angetreten hatte, wurde pensioniert und zügelte



Stationsvorstand Hans Schmutz regelte die Ein- und Ausfahrt der Züge und war auch verantwortlich für den Verkauf der damals üblichen Kartobillette. 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 Mettlengässli. Fortan widmete er sich der Gartenarbeit. Ob er gelegentlich einen Abstecher in den «Sternen» machte, weiss sein jüngster Sohn Alfred, der im Aeblittquartier 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 Camionetti 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 Studentenverbundung «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 Geldstrafen 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 Kostentüberschreitung von zwei Millionen Franken beim AG-Wasserkanal im Moos in Gätligen. 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 Kostentüberschreitung. 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, «hiess – 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 Aufrichtefeest seines Hauses an der Thunstrasse. Für Taufen, häufig auch Konfirmationen und Geburtstagsfeste, erzählt er voller Erinnerungsfreude, «tisch me i Sterne gange».

Bei Todesfällen traf sich die Trauergemeinde zur «Greps» 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.

Für jeden Anlass den passenden Raum

Im alten Landhausstil bietet der Sternen Muri Platz für Familienfeiern aller Art, Geburtstage, Firmenanlässe, Hochzeiten, Weihnachtsfeiern, Apéro oder Brunch.

Gaststube

Läubli

Biedermeierstuben

Sternenstube

Aura

Vinum

neuzeitig rustikal

gediegen elegant

Mettlen, Pourtales, Tavel

rustikal gemütlich

klassisch modern

unkompliziert urchig

Mettlenstube / Tavelstube / Pourtalesstube



Grosses Läubli & Kleines Läubli



Aura

