

APÉRO & BANQUET KARTÉ

STERNEN

MURI

★ ★ ★ ★



Inhaltsverzeichnis

Menubestellung	3
Apéros	4
„Tavel“	4
„Pourtales“	4
„Mettlen“	4
„Astra riche“	4
Apéro à la Carte	5
Jahreszeiten im Sternen	6
„Frühling“ März-Juni	6
„Sommer“ Juli-September	7
„Herbst“ September-November	8
„Winter“ November-Februar	9
Unsere Stuben und Ihre Menus	10
„Sternenstube“ Menus	10
„Läubli“ Menus	11
„Lindenläubli“ Menus	12
Sternen À la Carte	13
Vorspeisen	13
Suppen	13
Fischgerichte	14
Fleischgerichte	14
Vegetarisch	15
Desserts	15
Buffets	16
Special Events	19
Planung	20
Räumlichkeiten	21
Apéro im Musikautomaten Museum	22

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



Menubestellung

Menu Auswahl bis 20 Personen

Bitte stellen Sie ab Seite 15,
unter dem Titel „Sternen à la carte“ Ihr Menu zusammen für Ihren Anlass.
Alternativ dürfen Sie auch etwas von aktuellen à la carte zusammenstellen.

Menu Auswahl ab 20 Personen

Es stehen Ihnen alle Menus zur Auswahl.

Mehr als EIN Menu

Sie wünschen eine Auswahl an Menus?
Gerne können Sie sich verschiedene Menus zusammenstellen.
Zum Beispiel ein Menu mit Fleisch, eines mit Fisch und ein vegetarisches.
Bitte beachten Sie in diesem Fall, dass Sie uns die Anzahl der Menus
2 Wochen im Voraus mitteilen.

Individuelle Beratung

Ihr Lieblingsmenu befindet sich nicht auf unserer Karte?
Gerne stehen wir Ihnen zu einer individuellen Beratung zur Verfügung.
Sie sind herzlich willkommen mit uns einen Termin abzumachen.
Bitte kontaktieren Sie uns dafür telefonisch: 031 950 71 11

Vorbereitung

Um sicherzustellen, dass wir Ihren Anlass optimal vorbereiten können,
bitten wir Sie uns bis 2 Wochen vor dem Anlass alle benötigten Details zukommen zu lassen.

Apéros

„Tavel“

Salzstengeli, Pommes Chips, Oliven
Gemüsesticks mit Dips
Dreierlei Blätterteiggebäck
9.00/ Person

„Pourtales“

Salzstengeli, Pommes Chips, Oliven, Tomaten, Gurken
Crostini mit Hüttenkäse&Rucola
Crostini mit Thonmousse
Platte mit Schinken, Salami, Hobelkäse mit Brot
CHF 15.00/ Person

„Mettlen“

Salzstengeli, Pommes Chips, Oliven, Tomaten, Gurken
Spiessli mit Tomaten&Mozzarellaperlen
Canapées mit Rindstartar, Lachs & Ei
Sternenteller – Rohschinken, Bresaola, Salami & Emmentaler
Mini Pizzen, Schinkengipfeli, Mini Frühlingsrollen, Fischknusperli, Pouletknusperli
22.00/ Person

„Astra riche“

Spiessli mit Tomate&Mozzarellaperlen
Spiessli mit Melone&Rohschinken
Canapées mit Rindstartar, Lachs & Ei
Tartelettes mit Krevettencocktail
Vitello Tonnato im Löffel
Cervelat-Käsesalat
Gemüsesalat
Schinkengipfeli
Frühlingsrollen
Mini Chäsküchlein
Fischknusperli
Meatballs mit Tomatensauce
Hörndli mit Lauch&Belper Knolle
Pouletspiessli mit Zitrone
34.00/Person

Apéro à la Carte

Preis pro Stück

Salziges zum Knabbern

Salzstengeli, Pommes Chips, Erdnüsse	2.50
Oliven	2.50
Gemischte Salznüsse	3.00
Gemüsechips	4.00
Spiessli mit Tomate&Mozzarella	3.50
Spiessli mit Melone&Rohschinken	3.50
Sternenteller – Rohschinken, Bresaola, Salami und Emmentaler	27.00

Canapées pro Dreieck (1/2)

Schinken oder Salami	3.50
Frischkäse oder Käse	3.50
Thon oder Ei	4.00
Rindstatar oder Lachs	4.50

Aus dem Ofen oder Topf

Mini Schinkengipfelil	3.50
Mini Chäschüechli	3.50
Mini Frühlingsrollen mit Sweet`Chili Sauce	4.00
Risotto je nach Saison (z.B. Spargel oder Eierschwämmli)	5.00
Fischknusperli (2 Stück)	5.00
Pouletknusperli (2 Stück)	5.00
Meatballs (Rind) mit Tomatensauce	3.50

Jahreszeiten im Sternen

„Frühling“ März-Juni

Frühlingsmenu №1

Spargel Panna Cotta mit grünen Spargeln, Radiesli,
Rauchlachstreifen und Limonen-Holundervinaigrette



Spargelcremesuppe



Roastbeef am Stück gebraten, mit grobkörniger Senfhollandaise
gebratene Frühlingskartoffeln und weissem Spargelgemüse



Vacherin Glace Romanoff

CHF 78.00

Frühlingsmenu №2

Frühlingssalat mit Karotten, Kresse
und gehobelter Belper Knolle



Bärlauchsüppchen mit Croutons



Involtini Primavera – Kalbfleischröllchen
mit Ricotta-Zitronenfüllung
Jus, Nudeln und Frühlingsgemüse



Joghurt-Panna Cotta
mit Rhabarberkompott und Mandelhüppe

CHF 68.00

„Sommer“ Juli-September

Sommermenu №3

Salat mit Wassermelone, Feta, Minze und Limonenöl



Gazpacho mit Olivencrostini



Medaillons vom Schweinefilet mit Portweinjus
Eierschwämmelrisotto und sautierte Lauchzwiebeln



Beeren Trifle mit Mascarpone

CHF 68.00

Sommermenu №4

„Panzanella di bufala“

Tomatensalat mit Basilikum, Büffelmozzarella und Crôutons



Spanische Mandelsuppe mit Trauben



Schweizer Poulardenbrust mit Ratatouillesauce
Kartoffelstampf mit Oliven



Limoncello Parfait

CHF 68.00

„Herbst“ September-November

Herbstmenu №5

Nüsslisalat mit Birne
Trauben & Nüssen



Kürbissuppe



Hirschbraten mit Sausersauce, Butterspätzli und Wildgarnitur



ZimtHalbgefrorenes mit eingelegten Zwetschgen

CHF 68.00

Herbstmenu №6

Randencarpaccio mit Haselnusöl
Frischkäsemousse, Frisée



Eierschwämmlicrèmesuppe



Falsches Filet vom Kalb mit Süessmoschtsauce
Kartoffelplätzchen und Kürbis-Wirsinggemüse



Marronivariation

Cake, Mousse, Vermicelles & glasierte Marroni

CHF 76.00

„Winter“ November-Februar

Wintermenu №7

Nüsslisalat mit geräucherter Entenbrust, Orange und Feigensenf



Randensuppe mit Crème Fraiche und Croutons



Rindsfilet „Sternen Art“ am Stück gebraten mit Ochsenschwanz
Portweinjus und Blätterteig-Fleuron, Savoyard Kartoffeln und Gemüse



Schokoladenmousse aromatisiert mit Lebkuchen

CHF 78.00

Wintermenu №8

Winter-Wurzelgemüsetartar mit Belper Knolle



Consommée mit Eierstich



Kalbsschulterbraten mit Dörrzwetschgenfüllung
Jus, Maisgriessschnitten und Mandel-Broccoli



Vacherin Glace Nesselrode
Vanilleparfait mit Meringue und Vermicelle

CHF 68.00

Unsere Stuben und Ihre Menus

„Sternenstube“ Menus

Sternenstubenmenu №9

Bunter Blattsalat



Schweinsrahmschnitzel garniert mit Früchten, Butternudeln



CaramelKöpfli

CHF 35.00

Sternenstubenmenu №10

Rindskraftbrühe mit Flädli



Hamme mit Kartoffelsalat und Senf oder für die kalten Tage mit Butterröesti



Coupe Denmark

CHF 28.00

Sternenstubenmenu №11

Gemischter Salat



Hackbraten mit Champignonsauce
Kartoffelstock und glasierten Karotten



Brönnti Creme

CHF 33.00

„Läubli“ Menus

Läublimenu №12

Blattsalat mit Birne, Sbrinzrollen und Nüssen



Suure Mocke vom Rind und Rotweinsauce

Kartoffelstampf und Gemüse



„Sternen“ Schokoladenmousse

CHF 45.00

Läublimenu №13

Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettich und Pumpernickel



Bärner Weissweinsuppe mit Trauben



Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Rösti und Gemüse



Tobleroneparfait

CHF 68.00

Läublimenu №14

„Caesar Salad“ Eisbergsalat mit Caesar Dressing
Croutons, gehobeltem Grana Padano und Crevetten



Tomatencrèmesuppe mit Pesto



Medaillons vom Schweinsfilet mit Schalottenjus
Und Krautstielrisotto



Joghurt Panna Cotta mit Orange und Pistazie

CHF 64.00

„Lindenläubli“ Menus

Lindenläublimenu №15

Rauchlachstartar mit Randenchutney, Toast



Grüne ThaiCurrysuppe mit Kokos



Schweizer Pouletbrust mit Sherryjus
Kartoffelgnocchi, Broccoli und Pilze



Schokoladenküchlein mit Creme Fraiche und Caramelglace

CHF 68.00

Lindenläublimenu №16

Fischknusperli mit Tatarsauce an bunt gemischten Salaten



Karottencrèmesuppe mit Ingwer



Rindsfiletstreifen „Stroganoff“
mit Champignons, Peperoni, Gurken und Creme Fraiche
Butterspätzli und Gemüse



Vacherin Glacée mit Erdbeer & Vanille

CHF 72.00

Lindenläublimenu №17

Sternensalat – Tomaten, Gurken, Blattsalat mit Feigensenfdressing
und Belper Knolle



Kartoffelcremesuppe mit Saucissonwürfel



Frutiger Eglifilet mit Weissweinsauce
Champignons und Kräuterreis



Kalbssteak mit Morchelrahmsauce
Duchessekartoffeln und Gemüse



Dreierlei Sorbets mit Früchten

CHF 95.00

Sternen À la Carte

Vorspeisen

	Preis pro Person
Kleiner Tagessalat	5.00
Blattsalat	8.50
Gemischter Salat	10.50
Muriger Blattsalat mit gehacktem Ei, Radiesli und Lauchzwiebeln	12.50
Nüsslersalat mit Ei, Speck, Croutons (Saison Oktober-Februar)	15.50
Nüsslerslat mit Birne , Trauben, Nüssen	14.50
Cervelatsalat mal anders – mit grober Senfmarinade, Zwiebeln, Gurken und Tomaten	12.50
Caprese – Cherrytomaten, Büffelmozzarella, Basilikum und Balsamicovinaigrette	16.50
Gebackene Frühlingsrolle mit Sweet Chilisauc, bunt gemischten Salaten	16.50
Egliknuserli mit Tatarensauce, bunt gemischtem Salaten	17.50

Suppen

Rindskraftbrühe mit Einlage nach Wahl z.B. Flädli oder Eierstich oder Gemüsejulienne	9.50
Tomatencrèmesuppe	10.00
Kräutercrèmesuppe mit Crôutons	10.00
Kartoffelcrèmesuppe mit Rauchlachsstreifen	12.50

Fischgerichte

	Preis pro Person
Gebratene Tranche vom Lachs mit Zitronensauce Trockenreis und Blattspinat	36.50
Pochiertes Dorschfilet mit Senfsauce Salzkartoffeln und Gemüse	34.50

Fleischgerichte

Schweinshals mit Dörripflaumenfüllung und Jus Kartoffelstock und Gemüse	31.00
Saltimbocca vom Schweinsnierstück an Marsalajus Safranrisotto und Broccoliröschen	34.00
Szegediner Gulasch mit Sauerkraut Paprika, Creme Fraiche und Butterspätzli	28.00
Am Stück gebratenes Lammgigot mit Rosmarinjus Bratkartoffeln und Speckbohnen	36.00
Lammnierstück unter Olivenkruste an Portweinjus Griessschnitten und Ratatouille	42.00
Ragout „Trois Rois“ – Rindspfeffer mit aromatischer Rotweinsauce Röesti und Gemüse	36.00
Roastbeef vom Rindsentrecôte an Schalottenjus Savoyard Kartoffeln und Florentiner Tomate	44.00
„Chateaubriand“ vom Rindsfilet am Stück gebraten mit Sauce Bearnaise, Kartoffelgratin, Gemüse (Auch in 2-Gängen möglich: im 2.Service mit Pommes Alouettes und Spinatgratin)	46.00 Aufpreis 15.00
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Butterrösti und Gemüse	39.00
Falsches Filet vom Kalb mit Balsamicojus Gemüse-Risotto	42.00
Kalbssteak mit Morchelrahmsauce Kartoffelgratin und Gemüse	48.00
Schweizer Poulardenbrust mit roter ThaiCurrysauce Basmatireis und Asiatischem Gemüse	36.00

Vegetarisch

	Preis pro Person
ZucchettiPiccata mit Tomatensugo und Butternudeln	26.00
Baked Potatoe mit LinsenChili, Avocado und Sojajoghurt	26.00
Gebackene Frühlingsrollen auf gebratenem Gemüse-Reis mit Sweet Chilisauce	28.00
Tofustroganoff mit Pilzen, Peperoni Crème Fraiche und Rösti	31.00

Desserts

Schokoladenmousse „Sternen“	10.50
Panna Cotta mit Früchten garniert je nach Saison	10.50
Tobleroneparfait	11.50
Karamelköpfler mit Rahm	9.50
Erdbeeren Romanoff (April-August)	13.50
Vermicelles mit Meringue & Rahm	7.50
„Coupe Nesselrode“ Vermicelles, Vanilleglace mit Meringue & Rahm (Oktober-Februar)	10.00
Sorbetvariation mit Früchten	13.50
Brönnti Creme mit Rahm und karamellisierten Mandeln	9.50
Warmes Schokoladenküchlein mit Vanilleglace und Rahm	13.50
Variation von Kaffee – Küchlein, Mousse, Glace	12.50

Buffets

Salatbuffet

mit 4 gemischten Salaten, Blattsalat und Garnituren
(Kerne, Crêtons, Radiesli) und 2 verschiedene Dressings

CHF 15.50/ Person

Vorspeisenbuffet

- Salatbuffet , 3 verschiedene Vorspeisen (z.B. Vitello Tonnato, Rindscapaccio, Rauchlachs oder Forellenfilet mit Meerrettich, gratinierte Ziegenkäse mit Chutney und CousCous)

CHF 24.50/ Person

Dessertbuffet

mit 4 verschiedenen Dessert und Früchtespiegel

mit 6 verschiedenen Dessert und Früchtespiegel

Ihre Desserts stellen wir individuell zusammen, nach ihren Wünschen und Vorlieben

CHF 18.50/ Person (4er Kombination)

CHF 24.50/ Person (6er Kombination)

„Buffet Aura“

Karottensalat, Maissalat, Gurkensalat

Tomate-Mozzarellaplatte

KrevettenCocktail

Blattsalat mit Garnituren

Roastbeef kalt mit Tartarsauce

Rauchlachs mit Meerrettich, Zitrone

Tartelette mit Ziegenkäse gefüllt



Tomatencremesuppe



Kalbsschulterbraten mit Rosmarinjus

Gebratene Pouletbrust mit Thaicurrysauce

Kartoffelgratin, Basmatireis

Gemüse

Frühlingsrollen mit Sweet Chilisauce

Ravioli mit Gemüsefüllung und Pesto



Früchtespiegel

Schokoladencreme mit Rahm

Crema Catalana

Limoncelloparfait

Kuchen, Rahm und Meringue

CHF 68.00/ Person

Buffet/Stehlunch Vita

Rohkostsalate – Karotte, Fenchel, Kabis rot

Rucola, Kräuter, Blattsalat

Versch. Essige und Öle

Taboulé mit Granatapfelkernen

Rauchlachs und Krevetten mit Avocado

Bresaola mit Zitrone, Kernen und Grana Padano



Green Smoothie

oder eine warme Minestrone



Pochierte Trutenbrust mit Zitronensauce

im Ofen gebratene Tranche vom Dorsch mit Salsa Verde

GemüseEbly, Baked Potatote

Mediterranes Ofengemüse

Falafel –gebackene Kichererbsenbällchen mit Joghurtsauce



Früchteplatte

KokosnussPanna Cotta mit Chiasamen

RüebliCupcake

Beeren-Joghurtglace Granola

CHF 56.00/ Person

Special Events

Pasta Plausch

Pasta Buffet mit Pasta nach Wahl
(z.B. Penne, Spaghetti oder Fusilli)
mit drei Saucen, z.B. Tomatensauce oder Bolognese, Pesto mit Reibkäse
CHF 28.00/ Person

Gaden Fondue

Käse Fondue à discrétion mit Eingelegtem
Brot und Gschwellti
CHF 29.00/ Person

Fondue Chinoise Buffet

Trute, Rind und Schwein
Gemüse, Reis und Gschwellti
4-Dipsaucen
Eingelegtes
CHF 42.00/ Person

Fleischdeklaration

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

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

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

Planung

Blumen und Dekoration

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

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

Torten - Tellerservice

Gerne dürfen Sie Ihre eigene Torte mitbringen
Der Tellerservice wird pro Person berechnet.
CHF 4.50

AGB's

Sie können unsere Geschäftsbedingungen jederzeit einsehen unter der Webseite:
<http://www.sternenmuri.ch/de/impressum>. Spätestens 48 Stunden vor Ihrem Anlass benötigen wir die genaue Anzahl der Gäste. Diese Zahl ist verbindlich und wird in Rechnung gestellt.

Räumlichkeiten

Räumlichkeit & Grösse	Bestuhlung	Max. Personenzahl	Bemerkung
Tavel 22 m ²	Ovaler Tisch	12	Familienfeste
Pourtales 15 m ²	Ovaler Tisch	6	Familienfeste
Mettlen 22 m ²	Ovaler Tisch	12	Familienfeste
Sternenstube 35 m ²	Blocktisch Restaurant Einz. Tafeln	24 40 30	Familienfeste
Aura 77 m ²	Blocktisch U-Form Runde Tische	18 20 32	Sitzungen Versammlungen Familienfeste
Gaden 25 m ²	Einzelne Tische	20	Familienfeste
Astra 1 120 m ²	Blocktisch Runde Tische U-Form Fischgrat	24 48 28 72	Hochzeit Firmenessen Versammlungen Apéro
Astra 2 85 m ²	Blocktisch Runde Tische U-Form Fischgrat	20 48 20 48	Hochzeit Firmenessen Versammlungen Apéro
Astra 3 120 m ²	Blocktisch Runde Tische U-Form Konzert	24 40 28 90	Hochzeit Firmenessen Versammlungen Apéro
Astra 1, 2, 3 mit Korridor 355 m ²	Runde Tische Fischgrat Konzert	120 200 250	Grossanlässe und Empfänge
Vinum 1 46 m ² 2 12 m ² 3 20 m ²	Tafel Tische Stehtische	bis 40	Vielseitig nutzbar Apéro Familienfeste Barbetrieb

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.

Führung pro Stunde CHF 50.00



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 waagrecht 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.



Sternenstube



Aura



Vinum



Mettlen



Pourtales