

Montag, 15. Oktober 2018

Blattsalat mit Kernen und Kürbismousse 5.00
Gemüsecrèmesuppe 5.00

Menu 1 Tagersteller CHF 18.50 / als Zweigang CHF 22.00
Rindfleischravioli an Preiselbeer-Rahmsauce

Menu 2 Tagersteller CHF 20.00 / als Zweigang CHF 23.50
Wildgeschnetzeltes an Kräuterjus
Spätzli und Broccoli

Vegi-Menu Tagersteller CHF 16.50 / als Zweigang CHF 20.00
Falafel auf Gemüsebeet
orientalischer Joghurtdipp 🌱

Dessert-Empfehlung

Crema Catalana
CHF 10.00

Dienstag, 16. Oktober 2018

Rüebli Salat mit Wiebeereli 5.00
Eierschwämmisuppe 5.00

Menu 1 Tagersteller CHF 18.50 / als Zweigang CHF 22.00
Pouletbrust an Rosmarinjus
Kräuterreis

Menu 2 Tagersteller CHF 25.00 / als Zweigang CHF 28.50
Kalbgeschnetzeltes
an Zitronen-Petersiliensauce mit Rösti

Vegi-Menu Tagersteller CHF 16.50 / als Zweigang CHF 20.00
Jersey Blue Ravioli mit Baumnüssen
und Tomatenwürfel 🌱

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
RosSole	rot, Italien	7.50	52.50
Speri Ripasso	rot, Italien	8.50	59.50

Empfehlung

Hirschpfeffer mit Spätzli
Rotkraut und Marroni
CHF 34.00

Mittwoch, 17. Oktober 2018

Nüssli Salat mit Ei 5.00
Randensuppe 5.00

Menu 1 Tagersteller CHF 18.50 / als Zweigang CHF 22.00
Pouletburger mit Käse
und Pommes

Menu 2 Tagersteller CHF 20.00 / als Zweigang CHF 23.50
Schweinssteak an Calvados-Apfelsauce
Nudeln und Gemüse

Vegi-Menu Tagersteller CHF 16.50 / als Zweigang CHF 20.00
Safran-Risotto
mit Mascarpone und Cherrytomaten 🌱

Donnerstag, 18. Oktober 2018

Gurkensalat mit Dill 5.00
Karottensuppe 5.00

Menu 1 Tagersteller CHF 18.50 / als Zweigang CHF 22.00
Hackbraten
Kartoffelstock und Karotten

Menu 2 Tagersteller CHF 20.00 / als Zweigang CHF 23.50
Kalbsschnitzel an Eierschwämmli-Rahmsauce
Risotto und Gemüse

Vegi-Menu Tagersteller CHF 16.50 / als Zweigang CHF 20.00
Frühlingsrollen an Sweet Chili Sauce
mit Gemüsereises 🌱

Dessert-Empfehlung

Vermicelles mit Rahm
CHF 10.00

Freitag, 19. Oktober 2018

Randensalat 5.00
Selleriesuppe 5.00

Menu 1 Tagersteller CHF 18.50 / als Zweigang CHF 22.00
Gebratene Krevetten an roter Currysauce
Kichererbsen, Gemüseragoût

Menu 2 Tagersteller CHF 26.00 / als Zweigang CHF 29.50
Hirschfilet an Waldbeeren-Wildsauce
Polenta, Rotkraut und Marroni

Vegi-Menu Tagersteller CHF 16.50 / als Zweigang CHF 20.00
Kartoffelgnocchi
mit Blattspinat und Haselnüssen 🌱

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

	Vorspeise	Portion
Grüner Salat  	8.50	13.50
Gemischter Salat  	10.50	16.50
Nüsslisalat mit Ei   	12.50	17.50
Nüsslisalat mit Trauben, Nüssen  und Birnen	14.50	19.50
Sternensalat mit Belper Knolle   Tomaten, Gurken, Blattsalate und Feigen-Senfdressing	16.50	23.50
Couscous  mit caramellisiertem Ziegenfrischkäse Cherrytomaten und Gemüsechips	18.50	24.50
Rose von Rauchlachs, Apfelchutney Meerrettich, Rande und Toast	18.50	26.50
„Cervelatsalat mal anders“ Cervelat-Carpaccio mit grober Senfmarinade	12.50	19.50
Unsere Salatsaucen Französische Salatsauce  Feigen-Senfdressing    Italienische Salatsauce   		
Kürbis-Ingwersuppe mit Rahmtupf   	10.00	
Tomatensuppe mit Hendricks-Gin  	12.50	


Fitnesssteller

	Kleiner	Portion
Egliknusperli und bunte Salate mit Tartarsauce	23.00	28.00
Wienerschnitzel-Fitnesssteller mit gemischten Salaten und Preiselbeeren	29.50	38.00
Frühlingsrollen und bunte Salate  süss-scharfe Chilisauce	17.50	22.00

Herrlich herbstlich

Rehschnitzel mit Eierschwämmli-rahmsauce Spätzli und Herbstgemüse	42.00	kleiner	35.00
Hirschfiletmedaillons an Waldbeeren-Wildsauce	45.00		
Eierschwämmli-rahmsauce und Herbstgemüse	38.00	kleiner	
Hirschpfeffer mit Spätzli, Rotkraut und Marroni	34.00		
„Spiedino di polle autunno“ am Spiess gebratene Pouletoberschenkel mariniert mit Rosmarin und Orange serviert auf Kürbis-Gnocchi	35.00		
Gnocchi di zucca Kürbisgnocchi mit Ziegenfrischkäse Baumnüssen und Salbeibutter	28.00	kleiner	23.00
Eierschwämmli-rahmsauce mit Grana Padano	26.00	kleiner	21.00

Fisch

	Kleiner	Portion
Frutiger Eglifilets mit gerösteten Mandeln  Salzkartoffeln und Zitronenstern	36.00	44.00
Filets des Corégones à la vigneronne Felchenfilets aus dem Neuenburgersee mit Trauben Chardonnay-Sauce und Eierschwämmli-rahmsauce		42.00

Tatar & Burger

	Kleiner	Portion
Rindstatar „Klassische Art“ mit Toast und Butter		34.50
Beef Burger mit Käse oder Speck Beilage Pommes Frites oder Alumettes Beilage kleiner gemischter oder grüner Salat		19.50 + je 1.50 + je 5.00 + je 5.00

Sternen Klassiker

Cordon bleu vom Greyerzer-Schwein gefüllt mit Greyerzer, Beinschinken Pommes Alumettes und buntes Gemüse		39.00
Wiener Schnitzel Kalbsschnitzel in Weissbrotbröseln gebacken, Salzkartoffeln, Preiselbeeren, Zitrone		39.50
Geschnetzelte Kalbsleber Kräuter-Knoblauchsauce Rösti	32.50	39.50
Kalbsgeschnetzelter Zürcher Art an Champignonrahmsauce, dazu Rösti	32.50	39.50