

Herzlich willkommen im



Schön, Sie heute bei uns begrüßen zu dürfen.

Jeannette Koller, Simon Hesseler, Laura Gasser, Alev Tekgül
und Mitarbeiter wünschen Ihnen einen gemütlichen Aufenthalt.

Sternen Fleisch-Menu

**Winterlicher Blattsalat mit roher Rande, gehacktem Ei
und Ravigotesauce**

* * *

“Tom Kha Het”

Thailändische Suppe mit Kokosmilch, Pilzen und Galgant-Wurzel

* * *

„Cordon Rouge“

Rindsfilet mit Trüffelbrie gefüllt (nicht paniert), Portweinjus
serviert mit Gnocchi à la parisienne

* * *

Arancini dolci – Vanille, Mandarine und Haselnuss

Menu CHF 69.00

Sternen Fisch-Menu

**Winterlicher Blattsalat mit roher Rande, gehacktem Ei
und Ravigotesauce**

* * *

“Tom Kha Het”

Thailändische Suppe mit Kokosmilch, Pilzen und Galgant

* * *

**Gebratenes Zanderfilet mit grober Senfsauce
auf Federkohl-Kartoffelgemüse**

* * *

Arancini dolci – Vanille, Mandarine und Haselnuss

Menu CHF 69.00

Salate

Winterlicher Blattsalat mit roher Rande, gehacktem Ei und Ravigotesauce  12.50
salad with egg, beetroot and sauce ravigote

Sternensalat mit Belper Knolle   16.50
Tomaten, Gurken, Blattsalate und Feigensenf-Dressing
Tomatoes, cucumbers, green salad and cheese from Belp

Nüsslisalat mit Trauben, Baumnüssen und Birnen   14.50
an Holunderblüten-Dressing 
Lamb's lettuce, grapes, nuts and pears

Nüsslisalat mit Speck und Croûtons  15.50
Lamb's lettuce, bacon, mushrooms, croutons

Nüsslisalat mit Ei    12.50
Lamb's lettuce with egg

Grüner Salat     8.50
Green salad

Gemischter Salat   10.50
Mixed salad

Unsere Salatsaucen

Feigen-Senf-Dressing
Italienisches Dressing
Französisches Dressing
Holunderblüten-Limonen-Vinaigrette



Salad dressing

Fig-mustard dressing
Italian dressing
French dressing
Elderberry dressing

Vorspeisen

„Cervelatsalat mal anders“	12.50
Cervelat-Carpaccio mit grober Senfmarinade Cervelat salad Carpaccio style	
Rose vom Rauchlachs mit Apfelchutney	18.50
Meerrettich, Rande, Toast und Butter Smoked salmon with horseradish and apple chutney beetroot, toast and butter	
Couscous mit caramelisiertem Ziegenfrischkäse 🌿	17.50
Cherrytomaten und Gemüsechips Couscous with goat cheese, sour cream and vegetable chips	

Suppen

„Tom Kha Het“	
Thailändisches Suppe mit Kokosmilch, Pilzen und Galgant 🌿🌿	12.50
Thai soup with coconut milk, mushrooms and galangal	
Consommée Girondiner	
Rindskraftbrühe mit Schinkeneierstich und Gemüsejulienne 🌿	11.50
Beef broth with ham and vegetable julienne	
Tomatensuppe mit Hendricks-Gin 🌿🌿	12.50
Tomato soup with Gin	

Tatar-Variationen

	Vorspeise	Portion
Rindstatar „Klassische Art“ mit Kapernäpfel, Zwiebeln, Essiggurken, Oliven, Toast und Butter Cold raw minced beef tatar, mixed with ketchup-herb-sauce, toast, butter	26.50	34.50
Rindstatar „Belper Art“ mit gehobelter Belper Knolle, Zwiebelchutney Kapernäpfel, Essiggurken, Oliven, Toast und Butter Cold raw minced beef tatar, with spicy hard cheese from Belp	29.50	38.50
Rindstatar „italianità“ mit gehobeltem Parmesan, Zitrone Kapernäpfel, buntem Pfeffer, Oliven, Zwiebeln, Toast und Butter Cold raw minced beef tatar, with parmesan cheese and lemon	29.50	38.50
Cognac, Calvados oder Whiskey	plus	3.50
Beilage Pommes frites oder Pommes allumettes	plus	5.00

Fisch

	kleiner	Portion
Gebratenes Zanderfilet  mit grober Senfsauce und Federkohl-Kartoffelgemüse Whitefish fillet, with coarse mustard sauce and cabbage-potato vegetables	37.00	45.00
Frutiger Eglifilets mit gerösteten Mandeln  Salzkartoffeln und Zitronenstern Perch filet with potatoes and almonds	36.00	44.00

Fleischlos

Gnocchi à la parisienne 🌿

28.00

Brandteig-Nocken mit Crème fraîche, Grana Padano

Erbsli und Rüebli

Deep fried potatoe, crème fraiche, italien cheese, sugar pees, carottes

Fusili Cavolo 🌿

21.00

26.00

Teigwaren mit Federkohl-Pesto, Ziegenfrischkäse
und getrockneten Cranberries

Pasta with cranberrys, goat cheese and herbs

Risotto mit schwarzen Nüssen, Belper Knolle, Sellerie 🌿🌾

23.00

28.00

und Portulak

Risotto with nuts, swiss cheese, celery, herbs



laktosefrei



vegetarisch



glutenfrei



vegan

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

Traditionelles

	kleiner	Portion
Wiener Schnitzel Kalbsschnitzel in Weissbrotbröseln gebacken, dazu Salzkartoffeln Deep fried veal escalope vienna 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
„Entrecôte Café de Paris“ Rindsentrecôte mit zartschmelzender Kräuterbutter Pommes allumettes und Gemüse Beef Sirloin steak with melted herb butter, french fries and vegetables	250gr.	46.50
„Spiedino di Pollo“  mit Grapefruit und rosa Pfeffer marinierte Pouletoberschenkel am Spiess gebraten, mit Jus, serviert auf Sellerie-Risotto (Poulet ohne Knochen) Chicken thigh (boneless) with celery root risotto and vegetables		35.00
Cordon bleu „Traditionell“ vom Greyerzer-Schwein gefüllt mit Greyerzer-Käse und Beinschinken (Hamme) Pommes allumettes und buntes Gemüse Pan fried pork escalope filled with ham and cheese french fries and vegetables		39.00

Dynamische Sternstündli...

Klassisch mit und ohne Fleisch

	Portion
„Jarret d’agneau“ Geschmorte Lammhaxe mit Rosmarinjus Bratkartoffeln und Gemüse Braised lamb shank with rosemary jus, fried potatoes and vegetables	39.00
„Cordon rouge“ Rindsfilet mit Trüffelbrie gefüllt (unpaniert), Portweinjus, serviert mit Gnocchi à la parisienne Fillet of beef with truffle brie filled (unvarnished), port jus, served with Parisian gnocchi	44.00
„Rognons de veau au raifort“ Kalbsnieren in Meerrettichsauce mit Butterrösti Veal kidney, horseradish sauce and buttered rösti	34.00
„Muriger Metzg‘Teller“  Siedfleisch, Berner Zungenwurst, Rippli, Speck, Wienerli mit grobem Senf Sauerkraut, Dörrbohnen und Salzkartoffeln Boiled Beef, Sausage, pork belly, grain mustard, sauerkraut, dried beans, potatoes	38.00
Boeuf „Trois Rois“  Geschmorter Rindspfeffer an kräftiger Rotwein-Gewürzsauce, mit Rösti Beef stew with redwine-spice sauce, hash browns	34.00

Offene Weissweine

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.

1dl	7,5dl
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 keltet er Weine, die es mit so manchen weit kostspieligeren Bordeaux aufnehmen können. Diese Weine werden in den besten Restaurants Großbritanniens ausgeschenkt.

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 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 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 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
Lamm	Australien/ Neuseeland
Poulet	Schweiz
Rindfleisch	Schweiz
Egli (aus Aquakultur)	Schweiz
Zanderfilet (aus Aquakultur)	Schweiz
Rauchlachs (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.

Apéros ohne Alkohol

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

Prosecco und Apéros mit Alkohol

Glas Prosecco	1 dl	9.50
Glas Champagner	1 dl	14.50
Kir Royale	1 dl Champagner mit Cassislikör	14.50
Hugo	Prosecco, Holunderblütensirup, Mineral, Eis Minze, Zitrone	9.80
Aperol Sprizz	Prosecco, Aperol, Mineral, Orangenschnitz, Eis	9.80
Sternen-Drink	Prosecco, Holunderblütensirup, Schweppes, Limonenschnitz, Eis	10.00

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	7.50

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

Edelbrände Schweiz

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	Prosecco, Schweppes, Holunderblütensirup und Eis	10.00
Sternen-Drink ohne Alkohol	Schweppes, Mineral, Holunderblütensirup und Eis	7.50

Unsere Angebote

Guten Morgen-Kaffee bis um 11.00 Uhr CHF 3.50

**Mittagsmenus mit und ohne Fleisch
für diejenigen die schnell wieder an die Arbeit müssen
(täglich wechselnde Menus)**

gemütliches Abendessen mit dem Partner

Räumlichkeiten für kleine Business-Meetings

Säle für Firmenfeiern

Stuben für Familienfeste aller Art

Fondue im Winter

Apéro nach Feierabend

Gemütliche Doppelzimmer mit Landhaus Charme

Ruhige Business Einzelzimmer

Schlummertrunk

**Gaststube Öffnungszeiten
täglich von 06.30 bis 23.30 Uhr**

„Dr Stärnä isch für aui da“

Zimmer

Roof double room

Gemütliche Dachschrägen, teilweise mit Holzbalken im traditionellen Berner Landhaus Stil. Mit diesem Zimmer haben wir für Sie die Sterne vom Himmel geholt. Gönnen Sie sich das Besondere. Unsere Roof-double Zimmer sind ganz nach dem Farbkonzept von Feng Shui gestaltet. Zu ihrem Komfort tragen auch die ausgezeichnete Ausstattung bei. Jedes Zimmer ist ganz individuell mit Bad oder Dusche.



Business room

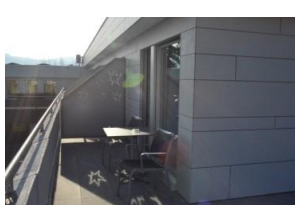
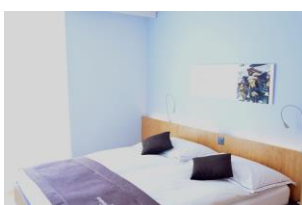
Diese Zimmerkategorie liegt in unserem modernen und ruhig gelegenen Nebengebäude. Jedes Zimmer verfügt über einen eigenen Balkon, einen Schreibtisch zum Arbeiten mit W-Lan, Steckdose, Flat-Screen TV, Sessel, Minibar, Dusche, das Doppelzimmer zur Einzelnutzung mit King size Bett damit Sie genug Platz haben an Ihrem Feierabend.



Cozy deluxe room

Entspannen mit Luxus...

mit Air-Conditioning, neue Terrasse, Dusche oder Bad, Flat-Screen TV, Minibar, Safe. Über den Dächern von Muri in unserem modernen und ruhig gelegenen Nebengebäude, oberste Etage, jedes Zimmer ist klimatisiert und verfügt über eine eigene Terrasse, einen Schreibtisch zum Arbeiten mit W-Lan, Steckdose, Sessel.



Kulinarik & Events

unser Küchenteam ist täglich für Sie engagiert



Gerne sind wir Ihnen bei der Menu Komposition
für Ihren Anlass behilflich.

Unser Sales & Event Team berät Sie massgeschneidert, kompetent und
unverbindlich. Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.

Käse-Fondue in der Gaden-Stube

**Klassisches Käsefondue
mit Knoblauch, Weisswein und etwas Kirsch
serviert mit Brotwürfel und Kartoffeln**

CHF 28.00 pro Person (300 g.)
CHF 34.00 pro Person (400 g.)
Portion Salzkartoffeln CHF 4.50
Kinder bis 16 Jahre pro Altersjahr CHF 1.30



Täglich ab 18.30 Uhr (ausser 24.+31. Dezember)
Samstag und Sonntag ab 14.00 Uhr