

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

Burratina mit Tomaten-Chutney

* * *

“Tom Kha Het”

Thailändische Suppe mit Kokosmilch, Pilzen und Galgant-Wurzel

* * *

„Pollo Rossini“

Getrübte Poulardenbrust mit Portweinjus,
Schmelzkartoffeln und Frühlingsgemüse

* * *

Rêve Peche Melba

Menu CHF 69.00

Sternen Fisch-Menu

Burratina mit Tomaten-Chutney

* * *

“Tom Kha Het”

Thailändische Suppe mit Kokosmilch, Pilzen und Galgant

* * *

„Cabillaud Nantua“

Duett von Skrei und Riesenkrevetten
mit Krustentiersauce und Erbsen-Reis

* * *

Rêve Peche Melba

Menu CHF 69.00

Salate

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

Frühlingshafter Blattsalat   14.50
mit Radiesli, Frühlingszwiebeln, Spargeln
an Holunderblüten-Dressing 
Green Salad, radish, spring onions, asparagus

Nüsslisalat mit Speck und Croûtons  15.50
Lamb's lettuce, bacon, 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	
Burratina mit Tomaten-Chutney 🌿	16.50
Burrata (fresh Cowmilk cheese), tomatoechutney	
Rose vom Rauchlachs mit Avocadotatar	18.50
Granatapfel, Curry-Cashewnüsse, Toast Smoked salmon with avocadotatar, pomegranate, cashew, toast	
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 Gemüsestreifen 🍵	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“	26.50	34.50
mit Kapernäpfel, Zwiebeln, Essiggurken, Oliven, Toast und Butter Cold raw minced beef tatar, mixed with ketchup-herb-sauce, toast, butter		
Rindstatar „Belper Art“	29.50	38.50
mit gehobelter Belper Knolle, Zwiebelchutney Kapernäpfel, Essiggurken, Oliven, Toast und Butter Cold raw minced beef tatar, with spicy hard cheese from Belp		
Rindstatar „italianità“	29.50	38.50
mit gehobeltem Parmesan, Zitrone Kapernäpfel, buntem Pfeffer, Oliven, Zwiebeln, Toast und Butter Cold raw minced beef tatar, with parmesan cheese and lemon		
Cognac, Calvados oder Whiskey	plus	3.50
Beilage Pommes frites oder Pommes allumettes	plus	5.00

Fisch

	kleiner	Portion
Cabillaud Nantua 		39.00
Duett von Skrei und Riesenkrevetten, Krustentiersauce und Erbsen-Reis Norwegian Cod, prawns, lobstersauce, rice with green peas		
Frutiger Eglifilets mit gerösteten Mandeln 	36.00	44.00
Salzkartoffeln und Zitronenstern Perch filet with potatoes and almonds		

Fleischlos

	kleiner	Portion
Gnocchi à la parisienne 🌿		28.00
Brandteig-Nocken mit Crème fraîche, Belper Knolle grünen Spargeln, Cherry-Tomaten Small dumplings, crème fraîche, swiss cheese, asparagus		
Risotto Avovanti mit Burratina 🌿 	23.00	28.00
Sämiger Risotto mit Avocado, Spinat, Basilikum und Peperoni-Perlen Risotto with avocado, spinach, basil, peppers, italian fresh cheese		
Ravioli carciofi 🌿	22.00	27.00
Pasta-Taschen gefüllt mit Artischocken, mit Frühlingszwiebeln, Mandeln und Grana Padano Ravioli with artichoke, spring onions, almond, grana padano		



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
„Filet de Boeuf Café de Paris“ Rindsfilet mit zartschmelzender Kräuterbutter Pommes allumettes und Gemüse Beef Tenderloin steak with melted herb butter, french fries and vegetables	150gr.	43.50
„Muriger Metzger‘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
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

Frühlingserwarten...

„Epaule d’agneau Jerez “

34.00

Geschmorte Lammschulter mit Sherryjus
mit Gnocchi parisienne, grünen Spargeln und Cherrytomaten
Braised lamb shoulder, sherry gravy, Parisian gnocchi

„Cordon stelle“

45.00

Rindsfilet mit Lenker Berg Bleu gefüllt, dazu Tomatenchutney
Artischockenravioli und Frühlingszwiebeln
Beef fillet with Blue cheese, Tomatoe-chutney and artichoke ravioli

„Langue de veau“

29.00

Kalbszunge in Kapernsauce mit Kartoffelstampf
Veal tongue, caper sauce, mashed potatoes

„Pollo Rossini“

35.00

Getrübte Poulardenbrust mit Portweinjus
Schmelzkartoffeln und Frühlingsgemüse
Chicken breast with truffles, gravy, fondant potatoes, vegetables

Boeuf „Trois Rois“

34.00

Rindspfeffer an kräftiger Rotwein-Gewürzsauce, mit Rösti
Beef stew with redwine-spice sauce, hash browns

Offene Weissweine

	1dl	7,5dl
CHÂTEAU DE PERROY, Prestige La Côte		
Grand Crû, AOC, La Côte, Waadt	8.00	56.00
Didier Haldimann, Perroy		
Chasseals		
Auf dem tonhaltigen Boden des CHÂTEAU DE PERROY entsteht ein gradliniger, fruchtiger und harmonischer Weisswein, der die Rebsorte und das Terroir perfekt zum Ausdruck bringt. Im Bouquet offenbaren sich intensive Fruchtaromen, die durch eine feine Honignote akzentuiert werden. Ein gradliniger, fruchtiger und harmonischer Weisswein, der die Rebsorte und das Terroir perfekt zum Ausdruck bringt.		
FÉCHY Magistrale	6.00	42.00
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.		
ST. SAPHORIN „La Foncette“	7.50	52.50
AOC, Lavaux, Waadt, Schweiz, Raymond Chappuis		
Chasselas		
Feine delikate Nase erinnernd an Lindenblüten. Die kreibigen Eigenschaften verdankt dieser Wein dem gipshaltigen Boden. Die elegante Fruchtigkeit entzückt durch die opulente Rundheit.		
CHARDONNAY	6.00	42.00
Collection sud, Pays d’oc Frankreich		
Chardonnay		
Frischer, fruchtiger und saftiger Chardonnay mit Aromen von Birnen und Zitrusfrüchten.		
ROERO ARNEIS	8.00	56.00
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.		
PINOT GRIGIO	7.00	49.00
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. Er endet mittelkräftig und sehr fruchtig.		
CHÂTEAU BAUDUC	8.50	59.50
A.C. Bordeaux, Frankreich, Gavin Quinneys		
Sauvignon blanc		
Frishes 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.		

Offene Rotweine

	1dl	7,5dl
MERLOT del Ticino 2015 AOC Ticino, Tamborini SA, Schweiz Merlot	7.50	52.50
PINOT NOIR zum Sternen 2015 AOC, Klingnau, Kloster Sion A. Meier & Co. Würenlingen Pino Noir Der Wein reift über ein Jahr in nobler Allier-Eiche (Barrique zu 225 Liter). Dieser Ausbau ergänzt sein Aroma mit besonders vielschichtigen Düften, mit Struktur und mit samtweichen Tanninen.	9.00	63.00
PRIMITIVO Falcetto 2017 IGT Puglia, Falcetto, Salento, Italien Primitivo	6.50	45.50
IL GRANDUCA Salice Salentino Riserva 2014 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.	7.50	52.50
BARBERA d'Alba 2017 DOC Mauro Veglio La Morra Barbera Tiefes Purpurrot. Ausdruckstarkes Bouquet geprägt von reifen dunklen Früchten, fein unterlegt mit dezenter Vanillenote. Am Gaumen weich und rund mit schöner Struktur und Raffinesse. Ausgesprochen saftig, warme Aromen, voller Körper und sehr elegante, frische Säure.	8.00	56.00
RIPASSO Terre Antique 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.	8.00	56.00
RIOJA Beronia, Reserva 2014 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 Pfeffer.	9.50	66.50
MARQUIS DE TERME 2012 AMC, Grand vin de Bordeaux Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot Der Marquis de Terme aus dem Hause Château Marquis de Terme ist ein eleganter Margaux, der zuvorderst mit seiner Stärke verführt. Üppig, mit einer schönen Tanninstruktur, zeigt er ein dichtes und komplexes Aromenbouquet. Dieser Margaux zeichnet sich durch Noten von Lakritze und köstliche Fruchtaromen aus.	9.50	66.50

Fleischdeklaration

Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Wurstwaren	Schweiz
Lamm	Schweiz
Poulet	Schweiz
Rindfleisch	Schweiz
Egli (aus Aquakultur)	Schweiz
Skrei (aus Aquakultur)	Norwegen
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.



Zur Geschichte des Sternes Muri

Um 1800 / In der Nähe der seit dem 11. Jahrhundert aktenkundigen Kirche Muri entsteht ein typisches Bauernhaus mit eleganter Rinde, angebauter Scheune, Stöckli und Spycher.

1829 / Die interessante Geschichte dieses Hauses beginnt mit Christian Bigler, seines gleichen Gemeindepräsident von Muri, der für die in seinem Wohnhaus eingerichtete Pinte das Schenkrechth erhält (= ohne Beherbergungsrecht) mit dem Namen Sonne.

1834 / Erhält er das Tavernenrecht vom Staat. Das bedeutet, dass er ein Wirtshaus mit Speisungs- und Beherbergungsrecht für Personen und Pferde betreiben darf.

1844 / Die Sonne wird umgetauft in Sternen

1849 / Nach dem Tod von Christian Bigler heiratet seine Witwe Verena den Gastwirt Christian Kehr, welcher eine Metzgerei betreibt.

1899 / Karl-Rudolf Niederhäuser kauft den Sternen und es folgen grössere An- und Umbauten. Die Gaststube, die Läubli und die Säle stammen aus dieser Zeit.

1918 / Zwei Monate nach dem Tod von Karl-Rudolf Niederhäuser, überlässt die Witwe Anna den Betrieb Sohn Gottfried Niederhäuser, der den Gasthof zu grosser Blüte bringt.

1953 / Sohn Hans übernimmt den Gasthof mit seiner tüchtigen Frau. Die ganze Familie wirtschaftet mit den zwei Söhnen fast 25 Jahre sehr erfolgreich.

1977 / Im November kauft AIRTOURS-Immobilien AG die Liegenschaft und investiert in 27 neue Zimmer, in Büro- und Verwaltungsgebäude am Tavelweg 2.

1985 / AIRTOURS-Immobilien AG kann den Konkurs nicht verhindern. Der Visionär und Unternehmer Ernst Badertscher ergreift seine Chance. Er kauft die beiden Häuser, baut eine Fertigungs-Küche neben die Gaststube und im 2. UG entsteht das Grotto.

1986 / Hans-Robert und Christine Weiss pachten den Betrieb und führen den Sternen in die Zukunft. So wird Ende 1998 der Sternen als erster Betrieb in Europa ISO zertifiziert, eine grosse Leistung.

1999 / Nach dem Tod von Ernst Badertscher lastet der Sternen Muri infolge des aufgestauten Unterhalts wie ein Klotz auf der Erbgemeinschaft. Versuche, das Hotel zu verkaufen scheiterten am mangelnden Finanzierungswillen der Banken. Umnutzungspläne wie: Büroräumlichkeiten, Wohnungen oder Altersheime werden dann von Erich Badertscher verworfen.

2003 / Beschliessen Erich und Marlis Badertscher das Gebäude durch Erbteilung zu übernehmen, und als Hotel und Restaurant weiter zu führen. Sie tätigten schrittweise die nötigen Investitionen. Bereits im Herbst 2003 wurden die 17 Zimmer im Haupthaus und die Sternestube vollständig renoviert.

2004 / Eva und Thomas König übernehmen als Direktions-Ehepaar den Sternen und führen den Betrieb bis im Juni 2016.

2006 / Die 27 Business-Zimmer mit Balkon im Neubau werden komplett saniert und mit Feng-shui-Farbelementen versehen.

2007 / Im Bauinventar der Gemeinde Muri wird der Sternen als „erhaltenswertes Objekt“ eingestuft.

2010 / Beginn einer neuen Sanierungswelle unter der Federführung des Architekturbüros Sven Stucki AG. Das ganze Erdgeschoss mit Gaststube, Fertigungs-Küche, Läubli, Hotellobby, Eingänge und Gästetoiletten wurde so modernisiert, dass alt und neu perfekt zusammen harmoniert.

2014 / Das 2. UG passte nun nicht mehr zum „neuen“ Sternen. Die alte Kegelbahn wurde umfunktioniert in einen Lagerraum für Seminartechnik und in einen Fitness-Raum für die Hotelgäste. Alle Seminarräume wurden umfassend saniert und modernisiert. Die Bühne wich einem Sitzungszimmer und aus dem Grotto wurde das Vinum.

2015 / Die LONA veröffentlicht eine Artikelserie mit interessanten Hintergrundinfos zum Leben und Wirken rund um das älteste Gasthaus von Muri. Darin heisst es unter anderem: „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 vergangen. Gemütliches, Kurioses, manchmal Trauriges und Endgültiges, aber auch viel Erfreuliches im Leben der Besucherinnen und Besucher, sowie der jeweiligen Gastgeber.“

2016 / Das Flachdach und der 3. Stock vom Hotel werden saniert, neu isoliert und mit zwei 30'000 kW/h Photovoltaikanlagen bestückt. Die obersten sieben Zimmer im 3. Stock erhalten neue Fenster und Klimaanlage. Zudem werden Erich und Marlis Badertscher zum zweiten Mal Grosseltern und gehen in Pension. Um mehr Zeit für die Familie zu haben, wird das Geschäftsmodell geändert und erneut ein Pächter gesucht.

Anfangs August 2016 / Übernehmen Jeannette Koller-Petermann mit ihrem Ehemann und Laura Gasser den Betrieb.

2017 / „Energiewende im Sternen“. Komplette Wasserleitungssanierung und Lüftungs-Revision. Zudem erhält der Tavelweg eine silberne Fassade, und 20 Zimmer bekommen neue Fenster und Balkone. Bei dieser Gelegenheit werden die Zimmer mit neuen Betten und Matratzen ausgestattet.

Wir freuen uns auf weitere spannende Jahre im Sternen, und halten Sie auf dem Laufenden.