



Sonntag, 12. Mai 2019

Muttertagsmenu

Spargelmousse mit Belper Knolle
und grünem Spargel-Tomatensalat

Asiatische Geflügelconsommé
mit Pilz-WanTan

Schweinsfiletmedaillon vom Greyerzer Schwein
mit Rohschinken gespickt
dazu Bärlauchjus, Kartoffelstock und Frühlingsgemüse

Mille Feuille von Erdbeeren
mit Fior di Latte Glace

CHF 72.00 pro Person



Dienstag, 23. April 2019

Tomatensalat mit Frühlingszwiebeln 5.00
Kartoffelsuppe „Blauer Schwede“ 5.00

Menu 1 Tagesteller CHF 18.50 / als Zweigang CHF 22.00
„Polpette all'arrabbiata“
Fleischbällchen an rassiger Tomatensauce, Fusilli

Menu 2 Tagesteller CHF 24.00 / als Zweigang CHF 27.50
Lammnietstück unter Bärlauchkruste
Jus und Kartoffel-Karottengemüse

Vegi-Menu Tagesteller CHF 16.50 / als Zweigang CHF 20.00
Paniert gebackener Brie mit Preiselbeeren
auf Spargelgemüse 🌿

Mittwoch, 24. April 2019

Blattsalat mit Hüttenkäse und Radiesli 5.00
Rote Zwiebelsuppe mit Lenker Bleu 5.00

Menu 1 Tagesteller CHF 18.50 / als Zweigang CHF 22.00
Pastetli mit Kalbfleischchügeli
an Champignonrahmsauce, Gemüse

Menu 2 Tagesteller CHF 21.00 / als Zweigang CHF 24.50
„Tonkatsu“
mariniertes, gebackenes Schweinsschnitzel
mit Sojasauce auf gebratenem Gemüse

Vegi-Menu Tagesteller CHF 16.50 / als Zweigang CHF 20.00
Gebackene Samosa
auf Linsen-Tomatengemüse 🌿

Donnerstag, 25. April 2019

Griechischer Salat mit Fetabröseln 5.00
Spargelcrèmesuppe 5.00

Menu 1 Tagesteller CHF 18.50 / als Zweigang CHF 22.00
Panierte Dorschstreifen mit Zitronenmayonnaise
Erbsen-Kartoffelstock

Menu 2 Tagesteller CHF 23.00 / als Zweigang CHF 26.50
Kalbsschulterbraten an Bärlauchsauce
Schupfnudeln und Gemüse

Vegi-Menu Tagesteller CHF 16.50 / als Zweigang CHF 20.00
Risotto mit Peperoni, Petersilie und Mandeln 🌿

Freitag, 26. April 2019

Papayasalat mit Erdnüssen 5.00
Geflügelcrèmesuppe mit Champignons 5.00

Menu 1 Tagesteller CHF 18.50 / als Zweigang CHF 22.00
Hamme auf Frühlingslauch-Senfrisotto

Menu 2 Tagesteller CHF 22.00 / als Zweigang CHF 25.50
„Couscous marseillaise“
Edelfischfilet an Safransauce, Couscous
Kichererbsen und grüner Spargel

Vegi-Menu Tagesteller CHF 16.50 / als Zweigang CHF 20.00
„Parmigiana di Melanzane“
Auberginen-Lasagne 🌿

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
Sternensalat mit Belper Knolle   Tomaten, Gurken, Blattsalate und Feigensenf-Dressing	16.50 23.50
„Prima Vera“- Salat   mit Radiesli, Frühlingszwiebeln, gehacktem Ei Sprossen und Holunderblüten-Dressing	12.50 18.50
„Cervelatsalat mal anders“ Cervelat-Carpaccio mit grober Senfmarinade	12.50 18.50
Burratina mit Spargeln  Cherry-Tomaten und Blattsalaten	16.50 22.50
Rose von Rauchlachs mit Avocadotatar Granatapfel, Curry-Cashewnüsse und Toast	18.50 24.50
Couscous  mit caramelisiertem Ziegenfrischkäse Cherrytomaten und Gemüsechips	17.50 23.50
Unsere Salatsaucen Französische Salatsauce  Feigen-Senfdressing    Italienische Salatsauce  	
Spargelcrèmesuppe 	11.50
„Tom Kha Het“   Thailändische Suppe mit Kokosmilch, Pilzen und Galgant	12.50
Bärlauch-Tomatensuppe   mit gezipfter Burrata	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
Gasthaus-Klassiker in der Frühlingszeit	
„Asparagi bernoise“ mit Belper Knolle Weisse Spargeln mit gehacktem Ei, Brotbröseln, Butter und dem pfeffrigen Hartkäse aus Belp	28.00
„Involtini Selvatico“ vom Greyerzer-Schwein Rouladen gefüllt mit Bärlauch-Ricotta Madeirajus, Morchelravioli und Gemüse	36.00
„Epaule d’agneau Jerez“ Geschmorte Lammschulter mit Sherryjus Gnocchi à la parisienne grüne Spargeln und Cherrytomaten	34.00
Kalbshohrückensteak mit Bärlauch-Bearnaise gebratene Frühlingskartoffeln und Gemüseallerlei	46.00
„Wiener Tafelspitz“ Tranchen vom gesotteten Rinds-Huftdeckel mit Apfel-Kren, Salzkartoffeln und Gemüse	38.00
„Pollo al limone“ am Spiess  mit Zitrone marinierte Poulet-Oberschenkel dazu Gnocchi à la parisienne	35.00

Fisch

Kleiner	Portion
„Swiss Alpine Salmon“ von Lostallo  Gebratene Lachstranche mit Holunderblütensauce Gnocchi à la parisienne und Spargelstreifen	42.00
Frutiger Eglifilets mit Mandeln  Salzkartoffeln und Zitronenstern	36.00 44.00
Tatar & Burger	Kleiner Portion
Rindstatar „Klassische Art“ mit Toast und Butter	34.50
Beef Burger mit Käse oder Speck Beilage Pommes frites oder allumettes 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 und Beinschinken Pommes allumettes, Gemüse	39.00
Wiener Schnitzel Kalbsschnitzel in Weissbrotbröseln gebacken Salzkartoffeln, Preiselbeeren, Zitrone	39.50
Geschnetzelte Kalbsleber  Kräuter-Rotweinsauce, dazu Rösti	32.50 39.50
Kalbsgeschnetzelter Zürcher Art  an Champignonrahmsauce, dazu Rösti	32.50 39.50