

# 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

### **„Prima Vera“- Salat**

mit gehacktem Ei, Radiesli, Sprossen, Frühlingszwiebeln

\*\*\*

### **Spargelcrèmesuppe**

\*\*\*

### **„Involtini Selvatico“**

Schnitzel vom Greyerzer-Schwein gefüllt mit Bärlauch und Ricotta  
Madeirajus, Morchelravioli und Gemüse

\*\*\*

### **RhabarberCrumble mit Kokosglace und Erdbeeren**

Menu CHF 62.00

## Sternen Fisch-Menu

### **„Prima Vera“- Salat**

mit gehacktem Ei, Radiesli, Sprossen, Frühlingszwiebeln

\*\*\*

### **Spargelcrèmesuppe**

\*\*\*

### **„Swiss Alpine Lachs“**

Lachstranche aus Lostallo (Graubünden) mit Holunderblütensauce  
und Gnocchi à la parisienne mit Spargelstreifen

\*\*\*

### **RhabarberCrumble mit Kokosglace und Erdbeeren**


Menu CHF 65.00

# Salate

**Sternensalat mit Belper Knolle**   16.50

Tomaten, Gurken, Blattsalate und Feigensenf-Dressing  
Tomatoes, cucumbers, green salad and cheese from Belp

**„Prima Vera“- Salat**   12.50

mit Radiesli, Frühlingszwiebeln, gehacktem Ei, Sprossen  
und Holunderblüten-Dressing   
Green Salad, radish, spring onions, boiled egg, sprouts

**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

<b>„Cervelatsalat mal anders“</b>	12.50
Cervelat-Carpaccio mit grober Senfmarinade Cervelat salad Carpaccio style	
<b>Burratina mit Spargel</b> 🌿🌱🌾	16.50
Cherry-Tomaten und Blattsalaten Burrata( freshCowmilk cheese), asparagus, cherrytomatoe, salad	
<b>Rose vom Rauchlachs mit Avocado-Tatar</b>	18.50
Granatapfel, CurryCashewnüsse, Toast Smoked salmon with avocadotatar, pomegranate, cashew, toast	
<b>Couscous mit caramelisiertem Ziegenfrischkäse</b> 🌿	17.50
Cherrytomaten und Gemüsechips Couscous with goat cheese, sour cream and vegetable chips	

## Suppen

<b>„Tom Kha Het“</b>	12.50
Thailändisches Suppe mit Kokosmilch, Pilzen und Galgant 🌿🌱🌾 Thai soup with coconut milk, mushrooms and galangal	
<b>Spargelcrèmesuppe</b> 🌱🌾	11.50
Asparagus cream soup	
<b>Bärlauch-Tomatensuppe mit gezupfter Burrata</b> 🌿🌱🌾	12.50
Tomato soup with wild garlic, burrata	

# Fleischlos

	kleiner	Portion
<b>Gnocchi à la parisienne</b> 🌿		28.00
Brandteig-Nocken mit Crème fraîche, Belper Knolle Spargelstreifen und Cherry Tomaten Small dumplings, crème fraîche, swiss cheese, asparagus, cherry tomatoes		
<b>Risotto di capra</b> 🌿🍷	22.00	27.00
Sämiger Risotto mit Bärlauch, Ziegenfrischkäse und Peperoniperlen Risotto with wild garlic, goat cheese, peppers		
<b>Ravioli spugnole</b> 🌿	23.00	28.00
Pasta-Taschen mit Morcheln gefüllt, dazu Grana Padano Spargeln und Frühlingszwiebeln Ravioli with morels, asparagus, spring onions and Italian hard cheese		

# Fisch

	kleiner	Portion
<b>„Swiss Alpine Lachs“ von Lostallo (GR)</b>		42.00
Gebratene Lachstranche mit Holunderblütensauce hausgemachte Gnocchi à la parisienne und Spargelstreifen Swiss salmon with elderflowersauce, served with small dumplings, asparagus, tomatoe		
<b>Frutiger Eglifilets mit gerösteten Mandeln</b> 🍷	36.00	44.00
Salzkartoffeln und Zitronenstern Perch filet with potatoes and almonds		

# Spargeln....das königliche Gemüse

## **“Asparagi bernoise” mit Belper Knolle**

28.00

Weisse Spargeln mit gehacktem Ei, Brotbröseln, Butter  
und dem pfeffrigen Hartkäse aus Belp

**White asparagus with butter, breadcrumbs, egg and cheese from belp**

## **Portion weisse Spargeln**

28.00

**White asparagus with**

**Sauce hollandaise | wild garlic-pesto | nut butter | lime-elderflower vinaigrette**

## **Saucen zur Auswahl 🌿**

Sauce Hollandaise

Bärlauch-Pesto

Nussbutter

Limonen-Holunderblütenvinaigrette

## **Als Beilage empfehlen wir:**

Gebratene Frühlingskartoffeln

5.00

Bärlauch-Risotto

5.00

Hausgemachte Gnocchi à la parisienne

6.50

80 Gramm Rauchlachs

10.00

60 Gramm Bresaola

10.00

80 Gramm Beinschinken

6.50



**laktosefrei**

**vegetarisch**



**glutenfrei**



**vegan**

# Traditionelles

## Wiener Schnitzel

Kalbsschnitzel in Weissbrotbröseln gebacken, dazu Salzkartoffeln

Deep fried veal escalope vienna style and potatoes

kleiner

Portion

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“

150gr.

43.50

Rindsfilet mit zartschmelzender Kräuterbutter

Pommes allumettes und buntes Gemüse

Beef Tenderloin steak with melted herb butter, french fries and vegetables

## Cordon bleu „Traditionell“ vom Greyerzer-Schwein

39.00

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

## 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

Cognac, Calvados oder Whiskey

plus

3.50

Beilage Pommes frites oder Pommes allumettes

plus

5.00

# Der Frühling ist da.....

<b>„Involtini Selvatico“ vom Greyerzer-Schwein</b>	36.00
Rouladen gefüllt mit Bärlauch-Ricotta, Madeirajus, Morchelravioli und Gemüse <b>Porkroll wih wild garlic-ricottafilling, madieragravy, morel-ravioli and vegetables</b>	
<b>„Epaule d’agneau Jerez “</b> 	34.00
Geschmorte Lammschulter mit Sherryjus serviert mit Bärlauchrisotto und Gemüse <b>Braised lamb shoulder, sherry gravy, wild garlic risotto, vegetables</b>	
<b>Kalbshohrücken-Steak an Bärlauch-Béarnaise</b>	46.00
serviert mit gebratenen Frühlingskartoffeln und Gemüseallerlei <b>Veal ribeye steak with wild garlic béarnaise, panfried potatoes and vegetables</b>	
<b>„Wiener Tafelspitz“</b>	38.00
Tranchen vom gesottenen Rinds-Huftdeckel mit Apfel-Kren, Salzkartoffeln und Gemüse <b>Boiled Beef Topside, apple-horseradish, potatoes and vegetables</b>	
<b>„Pollo al limone“ am Spiess</b>	35.00
mit Zitrone marinierte Poulet-Oberschenkel (ohne Knochen) serviert mit Gnocchi parisienne <b>Chicken thigh (boneless) marinated with lemon, fried on a skewer, gravy, Parisian gnocchi</b>	

# Offene Weissweine

	1dl	7,5dl
<b>CHÂTEAU DE PERROY, Prestige La Côte</b>		
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.		
<b>FÉCHY Magistrale</b>	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.		
<b>ST. SAPHORIN „La Foncette“</b>	7.50	52.50
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.		
<b>CHARDONNAY</b>	6.00	42.00
Collection sud, Pays d’oc Frankreich, Kressmann		
Chardonnay		
Frischer, fruchtiger und saftiger Chardonnay mit Aromen von Birnen und Zitrusfrüchten.		
<b>ROERO ARNEIS</b>	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.		
<b>PINOT GRIGIO</b>	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.		
<b>CHÂTEAU BAUDUC</b>	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
<b>MERLOT del Ticino 2015</b> AOC Ticino, Tamborini SA, Schweiz Merlot	7.50	52.50
<b>PINOT NOIR zum Sternen 2015</b> 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
<b>PRIMITIVO Falcetto 2017</b> IGT Puglia, Falcetto, Salento, Italien Primitivo	6.50	45.50
<b>IL GRANDUCA Salice Salentino Riserva 2014</b> 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
<b>ROSSOLE 2014</b> IGT, Radda in Chianti Sangiovese, Merlot Mit 75 Prozent ist die rote Sangiovese-Traube die Chianti Wein Rebsorte Nummer 1. Das restliche Cuvée besteht aus 15 Merlot. Dieser Wein hat fruchtige Anklänge an Kirsche, Brombeere oder Dörrpflaume, dazu elegante Säure und ein angenehmes Tannin – typisch Chianti eben.	8.00	56.00
<b>BARBERA d'Alba 2017</b> 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
<b>RIPASSO Terre Antique 2015</b> DOC Classico Superiore, Valpolicella, Italien Corvina, Corvinone, Rondinella Ein dichter granatroter Wein, gehaltvoll, füllig und harmonisch, mit Stachelbeer- und Zwetschgenaromen, ergänzt von etwas Dörrpflaume und rauchigen Noten.	8.00	56.00
<b>RIOJA Beronia, Reserva 2014</b> 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

# Fleischdeklaration

Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Wurstwaren	Schweiz
Lamm	Schweiz
Poulet	Schweiz
Rindfleisch	Schweiz
Egli (aus Aquakultur)	Schweiz
Lachs (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

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

## Prosecco und Apéros mit Alkohol

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

<b>Cinzano weiss / rot</b>	15 Vol.%	4 cl	6.50
<b>Cynar</b>	16.5 Vol.%	4 cl	6.50
<b>Campari</b>	23 Vol.%	4 cl	6.50
<b>Campari Orange / Cynar Orange</b>			9.50
<b>Pastis</b>	45 Vol.%	4 cl	7.50
<b>Sherry extra dry Tio Pepe</b>	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

<b>Williamine</b>	Morand, Wallis	43 Vol.%	2 cl	8.50
<b>Framboise</b>	La Valadière, Willisau	37.5 Vol.%	2 cl	6.50
<b>Swiss Single Malt Whiskey</b>	Rugenbräu Interlaken	46 Vol.%	4 cl	16.00

## Spirituosen aus Frankreich

<b>Vieille Prune</b>	Marc Morin	41 Vol.%	2 cl	8.50
<b>Calvados</b>	Marc Morin	40 Vol.%	2 cl	8.50
<b>Cointreau</b>	Morin, Frank	41 Vol.%	2 cl	8.50
<b>Grand Marnier</b>	Cordon rouge	40 Vol.%	2 cl	8.50

## Rum & Cognac

<b>Zacapa Rum 23 Grand Reserve</b>	40 Vol.%	4 cl	8.50
<b>Remy Martin VSOP</b>	40 Vol.%	2 cl	8.50
<b>Hennessy fin Cognac champagne</b>	40 Vol.%	2 cl	10.50
<b>Delamain Premier cru de Cognac</b>	40 Vol.%	2 cl	12.50

## Grappa

<b>Villa de Varda Riserva</b>	Hausgrappa	40 Vol.%	2 cl	12.00
<b>Merlot</b>	Nonino	41 Vol.%	2 cl	8.50
<b>Grappa di Brunello</b>	Aldobrandini	43 Vol.%	2 cl	9.50
<b>Grappa di Amarone</b>	Paesanella	41 Vol.%	2 cl	9.50
<b>Vino Nobile Montepulciano</b>	Cannetto	41 Vol.%	2 cl	8.50
<b>Harmonium Riserva</b>	Firriato	43 Vol.%	2 cl	12.50

## Whiskeys

<b>Tullamore Dew Irish</b>	40 Vol.%	4 cl	8.50
<b>Chivas Regal 12 Scotch</b>	40 Vol.%	4 cl	8.50
<b>Glenfiddich Irish</b>	40 Vol.%	4 cl	8.50

## Drinks mit und ohne alkohol

<b>Caipirinha</b>	4 cl Cachaca, Limette, Rohrzucker	14.50
<b>Mojito</b>	4 cl Cachaca, Limette, Rohrzucker, Minze	14.50
<b>Ipanema</b>	4 cl Ginger Ale, Limette, Rohrzucker, Minze	9.50

<b>Sternen-Drink</b>	Prosecco, Schweppes, Holunderblütensirup und Eis	10.00
<b>Sternen-Drink ohne Alkohol</b>	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 Ründe, 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 Schenkrecht 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 Sternenstube 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.**