

# Herzlich willkommen im

**STERNEN**   
MURI

**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

**Sommer Salat mit Feta, Wassermelone und Oliven**  
an Limonenvinaigrette

\* \* \*

**Tomaten-Basilikumsuppe mit gezupfter Burrata**

\* \* \*

**Kalbschnitzel an Eierschwämmlirahmsauce**  
Butternudeln und Gemüse

\* \* \*

**Frische Sommerbeeren**  
mit Holundersirup und Aprikosenglace

Menu CHF 69.00

## Sternen Fisch-Menu

**Sommer Salat mit Feta, Wassermelone und Oliven**  
an Limonenvinaigrette

\* \* \*

**Tomaten-Basilikumsuppe mit gezupfter Burrata**

\* \* \*

**„Swiss Alpine Lachs“**

Lachstranche aus Lostallo (Graubünden) mit Basilikumpesto  
Ricotta-Ravioli und grünen Spargelstreifen

\* \* \*

**Frische Sommerbeeren**  
mit Holundersirup und Aprikosenglace

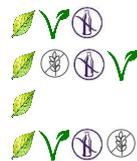
Menu CHF 69.00

# Salate

	kleiner	Portion
<b>Sternensalat mit Belper Knolle</b>   Tomaten, Gurken, Blattsalate und Feigensenf-Dressing Tomatoes, cucumbers, green salad and cheese from Belp	16.50	23.50
<b>Blattsalat mit gedünsteten Eierschwämmli</b> Green Salad with steamed chanterelles	16.50	23.50
<b>Muriger Blattsalat</b>   mit Radiesli, Frühlingszwiebeln, gehacktem Ei und Holunderblüten-Dressing  Green Salad, radish, spring onions, boiled egg	12.50	18.50
<b>Sommer Salat</b>   mit Feta, Wassermelone, Oliven und Holunderblüten-Limonen-Vinaigrette Summer salad with Feta cheese, watermelon, olives and lemon-elderberry dressing	16.50	23.50
<b>Grüner Salat</b>     Green salad	8.50	13.50
<b>Gemischter Salat</b>   Mixed salad	10.50	16.50

## Unsere Salatsaucen

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



## Salad dressing

Fig-mustard dressing  
 Italian dressing  
 French dressing  
 Elderberry dressing

# Suppen

<b>„Tom Kha Het“ mit Eierschwämmli</b> Thailändische Suppe mit Kokosmilch und Galgant    Thai soup with coconut milk, chanterelle and galangal	12.50
<b>Tomaten-Basilikumsuppe mit gezupfter Burrata</b>   Tomato soup with basil, burrata	12.50

# Vorspeisen

	kleiner	Portion
<b>„Cervelatsalat mal anders“</b> Cervelat-Carpaccio mit grober Senfmarinade Cervelat salad Carpaccio style, with mustard marinade	12.50	18.50
<b>Burratina mit Spinatsalat</b> 🌿 🌱 Cherry-Tomaten und Pinienkernen Burrata( fresh Cowmilk cheese), spinach salad, cherry tomatoes, pine nuts	16.50	22.50
<b>Rose vom Rauchlachs mit Avocado-Tatar</b> Granatapfel, Curry Cashewnüsse, Toast Smoked salmon with avocadotatar, pomegranate, cashew, toast	18.50	24.50
<b>Couscous mit caramelisiertem Ziegenfrischkäse</b> 🌿 Cherrytomaten und Gemüsechips Couscous with goat cheese, sour cream and vegetable chips	17.50	23.50

# Fleischlos

<b>Ravioli limone</b> 🌿 Pasta-Taschen mit Zitronen-Ricotta-Füllung, mit Basilikumpesto, grünen Spargelstreifen und Grana Padano Ravioli filled with lemon and ricotta, basil, green asparagus, Italian hard cheese	23.00	28.00
<b>Risotto Avovanti mit Burratina</b> 🌿 🌱 Sämiger Risotto mit Avocado, Peperoni-Perlen frischen Spinatblättern und Basilikum Risotto with avocado, spinach, basil, peppers, italian fresh cheese	23.00	28.00

## “Tataren-Sommer”

	kleiner	Portion
<b>Rindstatar „Klassische Art“</b>	26.50	34.50
mit Kapernäpfel, Zwiebeln, Essiggurken, Oliven, Toast und Butter Cold raw minced beef mixed with ketchup-herb-sauce, toast, butter		
<b>Rindstatar „Belper Art“</b>	29.50	38.50
mit gehobelter Belper Knolle und Zwiebelmarmelade, Kapernäpfel, Essiggurken, Oliven, Toast und Butter Cold raw minced beef with spicy hard cheese from Belp, onion jam		
<b>Rindstatar „Surf &amp; Turf“</b>	30.50	39.50
mit Avocadotatar, gebratenen Riesenkrevetten und Mangochutney Kapernäpfel, Zwiebeln, Essiggurken, Oliven, Toast und Butter Cold raw minced beef with avocado, pan fried prawns and mango chutney		
<b>Rindstatar „Italianità“</b>	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
<b>Beilage Pommes frites oder Pommes allumettes</b>	plus	5.00
<b>Portion gedünstete Eierschwämmli</b>	plus	10.00

## Fisch

<b>„Swiss Alpine Lachs“ von Lostallo (GR)</b>		42.00
Gebratene Lachstranche mit Basilikumpesto, Zitronen-Ricotta-Ravioli und grünen Spargelstreifen Swiss salmon with basil pesto, lemonravioli, green asparagus		
<b>Frutiger Eglifilets mit gerösteten Mandeln</b> 	36.00	44.00
Salzkartoffeln und Zitronensterne Perch filet with potatoes and almonds		

# Eierschwämmli hämmer nämmli...

	kleiner	Portion
<b>Lamb Chops „Donald Russel“</b> 		39.00
Gebratene Lammkotelettes mit Sherryjus, Eierschwämmli Gnocchi parisienne und Salbei <b>lamb chops, sherry gravy, small dumplings, chanterelles, sage</b>		
<b>Kalbsschnitzel an Eierschwämmlirahmsauce</b>	34.00	42.00
Nudeln und Gemüse <b>Veal cutlet chanterelle cream sauce, noodles, vegetables</b>		
<b>„Pollo rosso“ am Spiess</b>		38.00
Mit rotem Curry marinierte Poulet-Oberschenkel (ohne Knochen) dazu Risotto mit Spinatblättern, Peperoniperlen Cashew-Nüssen und Crème Fraîche <b>Chicken thigh (boneless) marinated with red curry fried on a skewer, Spinach risotto, cashew, sour cream</b>		
<b>Hausgemachte Gnocchi „chanterelle“</b> 		28.00
Brandteig-Nocken mit Eierschwämmli Crème fraîche, Belper Knolle und Salbei <b>Small dumplings, crème fraiche, swiss cheese, chanterelles, sage</b>		

## Königlich | Donald Russel Lamm

In Schottland in der Grafschaft Aberdeenshire grasen zwischen Jahrhunderte alten Dry Stone Walls Schafe und Lämmer unter idealen Bedingungen.

Das im rauen ozeanischen Klima spriessende Gras sowie die uralte Schafzuchttradition der Schotten bilden hier die natürliche Grundlage einer kaum zu übertreffenden Lammfleischqualität.

Eine schottische Besonderheit: Durch die klimatischen Unterschiede in der High- und Lowlands ist nahezu das ganze Jahr über frisches Lamm verfügbar. Schon auf der Wiese selektieren fachkundigen Einkäufer, so auch Donald Russel, die besten Tiere. In Verbindung mit einer professionellen Fleischreife am Knochen, erreicht dieses Fleisch ein Qualitätsniveau das dem Unternehmen diesen geehrten Titel eingebrat hat:  
**By appointment of the Queen supplier of Meat and Poultry.**

# Sommerliches | Burger

	kleiner	Portion
<b>Lauwarmer Tafelspitz mit Kartoffel-Meerrettich-Salat</b> Tranchen vom gesottenen Rinds-Huftdeckel mit Zwiebelmarmelade <b>Boiled Beef Topside, onion jam, potatoe-horseradish salad</b>		34.00
<b>Frühlingsrollen Fitnesssteller mit Salaten</b> 🌿 <b>Spring rolls, mixed salad, sweet chili sauce</b>	19.00	24.00
<b>Wienerschnitzel Fitnesssteller mit Salaten</b> <b>Deep fried veal escalope viennese style, mixed salad, cranberrysauce</b>	32.50	39.50
<b>Egliknusperli Fitnesssteller mit Tartarsauce und Salaten</b> <b>Deep fried fish, mixed salad, tartar sauce</b>	23.00	28.00
<b>Cordon bleu Fitnesssteller mit Salaten</b> <b>Pan fried pork escalope filled with ham and cheese, mixed salad</b>		39.00
<b>Beef Burger</b> mit Käse oder Speck   <b>with cheese or bacon</b> Beilage Pommes frites oder Pommes alumettes   <b>side order french fries</b>		19.50 + je 1.50 + 5.00



# Traditionelles

	kleiner	Portion
<b>Wiener Schnitzel</b>	32.50	39.50
Kalbsschnitzel in Weissbrotbröseln gebacken, dazu Salzkartoffeln <b>Deep fried veal escalope vienna style and potatoes</b>		
<b>Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art</b> 	32.50	39.50
mit Champignons, Weissweinsauce, Rösti <b>Sliced veal Zürich style, mushroom sauce and hash browns</b>		
<b>Geschnetzelte Kalbsleber</b> 	32.50	39.50
Rotwein-Kräutersauce und Rösti <b>Slices of veal liver, herb sauce and hash browns</b>		
<b>„Filet de Boeuf Café de Paris“</b>	150gr.	43.50
Rindsfilet mit zartschmelzender Kräuterbutter Pommes allumettes und buntes Gemüse <b>Beef Tenderloin steak with melted herb butter, french fries and vegetables</b>		
<b>Cordon bleu „Traditionell“ vom Greyerzer-Schwein</b>		39.00
gefüllt mit Greyerzer-Käse und Beinschinken (Hamme) Pommes allumettes und buntes Gemüse <b>Pan fried pork escalope filled with ham and cheese, french fries and vegetables</b>		



laktosefrei



vegetarisch



glutenfrei



vegan

# Offene Weissweine

	1dl	7,5dl
<b>FÉCHY Magistrale</b> 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.	6.00	42.00
<b>PRESTIGE CHÂTEAU DE PERROY</b> Grand Crû, AOC, La Côte, Waadt 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.	8.00	56.00
<b>ST. SAPHORIN „La Foncette“</b> AOC, Lavaux, Waadt, Schweiz, Raymond Chappuis Chasselas Feine delikate Nase erinnernd an Lindenblüten. Die kroidigen Eigenschaften verdankt dieser Wein dem gipshaltigen Boden. Die elegante Fruchtigkeit entzückt durch die opulente Rundheit.	7.50	52.50
<b>CHARDONNAY</b> Collection sud, Pays d'oc Frankreich Chardonnay Frischer, fruchtiger und saftiger Chardonnay mit Aromen von Birnen und Zitrusfrüchten.	6.00	42.00
<b>ROERO ARNEIS</b> 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 reintönig und gradlinig. Das Zusammenspiel von Süsse und Säure macht viel Spass und überzeugt im Finale.	8.00	56.00
<b>PINOT GRIGIO</b> 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.	7.00	49.00
<b>CHÂTEAU BAUDUC</b> 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 keltert 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
<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 Falchetto 2017</b> IGT Puglia, Falchetto, 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 „Donald Russel“	Vereinigtes Königreich
Poulet	Schweiz
Rindfleisch	Schweiz
Egli (aus Aquakultur)	Schweiz
Lachs (aus Aquakultur)	Schweiz
Raumlachs (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	1 dl	14.50
<b>Hugo</b>	Prosecco, Holunderblütensirup, Mineral, Eis Minze, Zitrone	1 dl	9.80
<b>Aperol Sprizz</b>	Prosecco, Aperol, Mineral, Orangenschnitz, Eis	1 dl	9.80
<b>Sternen-Drink</b>	Prosecco, Holunderblütensirup, Schweppes, Limonenschnitz, Eis	1 dl	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**

\*\*\*

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

\*\*\*

**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 aufgelaufenen 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.

**Im Juli 2019** / 20 Zimmer in Anbau werden mit Klimaanlage ausgestattet. Zudem wird im UG die Produktionsküche aus den 70er Jahren komplett erneuert. Auf 300m2 werden Boden, Wände, Fenster, Decke, Lüftung, Wasser,- Strom- und Kühlleitungen auf den neusten Stand gebracht. Topmoderne Maschinen und eine der heutigen Zeit angepasste Kücheneinrichtung helfen mit, den CO2-Ausstoss zu verringern.

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