

Wein- und Getränkearte

**Herzlich willkommen
im**

STERNEN 
MURI

Schön, Sie heute bei uns begrüßen zu dürfen.

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

Offene Weissweine

| | 1dl | 7,5dl |
|--|-------------|--------------|
| FÉCHY Magistrale AOC, La Côte, Waadt Vin de la Régende S.A. Chasselas Auf Kalkböden gewachsen, zeichnet sich dieser Wein durch seine feinen und fruchtigen Aromen aus. | 6.00 | 42.00 |
| PRESTIGE CHÂTEAU DE PERROY Grand Crû, AOC, La Côte, Waadt Didier Haldimann, Perroy Chasselas 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. | 7.50 | 52.50 |
| 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. Er endet mittelkräftig und sehr fruchtig. | 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 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 |
|--|------|-------|
| 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, Aargau 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. Die Farbe weicht beim entwickelten Wein zunehmend vom Purpur-Blaurot und tendiert ins Rubinrot. | 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, Italien 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, Italien 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 |
| FITAPRETA 2018 Vino Regional Alentejano, Douro Antonio Maçanita, Portugal 40% Aragonez 30% Alicante Bouschet 30% Trincadeira In diesem Wein werden die Farbtiefe der einen Rebsorte, mit der saftigen Fruchtnote, den milden Tanninen und der Pfeffrigkeit der anderen Sorten perfekt vereint. | 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 Toastbrot, Tahiti-Vanille, Lakritze und einem Hauch von schwarzem Pfeffer. Am Gaumen besticht er mit Kraft und Eleganz. | 9.50 | 66.50 |

Weisse Weine Schweiz

Waadt

EPESES „La République“

2017

56.00

AOC Lavaux

Patrick Fonjallaz

Chasselas

Im ersten Moment sehr diskret. Bei Luftzufuhr vielfältige Noten von Akazienblüte, Pfirsich und Apfel. Am Gaumen präsentiert er feine Kohlensäure mit Aromen von Limette und Hefengebäck.

DÉZALEY „Cru de l'Evêque“

2012

58.00

Grand Cru, AOC Lavaux

Patrick Fonjallaz

Chasselas

Komplexe Nase mit floralen Aromen und mineralischen Ausdruck.

Der Abgang ist delikat mit Noten von gerösteten Mandeln und karamellisierten Äpfeln.

Wallis

MADAME ROSMARIE MATHIER Cuvée blanc

2017

58.00

AOC Valais

Adrian Mathier

Assemblage von Petite Arvine | Pinot Blanc | Silvaner | Pinot Gris.

Für die schöne Frische und die leichte Salznote ist der Petite Arvine verantwortlich.

Der Pinot Blanc verleiht ihm einen Hauch von exotischen Früchten. Der Pinot Gris gibt dem Cuvée Madame Rosmarie Mathier seine Vollmundigkeit und ist für die leichte Restsüsse verantwortlich. Der Sylvaner verleiht ihm seine Langlebigkeit.

Bern

PINOT GRIS

2017

56.00

AOC Bielersee

Rebgut der Stadt Bern

Pinot Gris

Dieser Pinot Gris zeichnet sich ganz besonders durch seine Aromen von frischen und getrockneten Früchten aus. Am Gaumen besticht er durch seinen Reichtum und den nachhaltigen Geschmack. Vollmundig und typisch pikantes Bouquet.

Aargau

Sélection zum Sternen

2017

56.00

Würenlingen, AOC, Aargau

Riesling-Sylvaner | Kerner | Pinot blanc

Boden und Exposition ergeben einen besonders aromatischen und kräftig-rassigen Wein.

Ein ausgeprägtes, sortentypisches Aroma mit leichtem Muskatton und feiner Frucht nach Zitrusfrüchten, frischem Pfirsich, Ananas und exotischen Guaven. Im Körper ist dieser Weisswein lebhaft und erfrischend sowie kräftig und saftig.

Roséwein Schweiz

Neuenburg

CHÂTEAU D'AUVERNIER Oeil de Perdrix

2018

58.00

AOC Neuchâtel

Château d'Auvernier

Pinot Noir

Typische lachsrosa Farbe. In der Nase angenehme Aromen von roten Beeren wie Erdbeere und Johannisbeere. Spannende Note von blauen Eisbonbons, am Gaumen weich und mit der ganzen Fruchtigkeit des Pinot Noir.

Leichte Würzaromatik, trocken, frisch, ein Rosé mit Klasse!

Weisse Weine aus dem Burgund

Chablis

Domaine William Fèvre

2017

68.00

AC, Chablis

Chardonnay

Die kiesigen, kalkhaltigen Böden im Burgund bilden den Nährboden für diesen Chardonnay. Der Winzer vom Weingut William Fèvre weiss sie zu nutzen und erfreut uns mit diesem Weisswein. Ein Muss für Geniesser.

Pouilly-Fumé

HARMONIE Domaine Chatelain

2016

62.00

AC, Pouille-Fumé

Sauvignon blanc

Die Domaine Chatelain gehört zu den Top-Betrieben, wenn es um Pouilly Fumé geht. Dieser reinsortige Sauvignon blanc hat die typisch intensiven und mineralischen Feuersteinnoten. Diese finessenreichen Aromen werden ergänzt durch einen prägnanten Duft von Stachelbeeren, Cassis und frischem Gras.

Rote Weine Schweiz

Waadtland

| | | |
|---|-------------|--------------|
| EPESES „La République“ | 2017 | 58.00 |
| AOC Lavaux | | |
| Patrick Fonjallaz | | |
| Pinot Noir Gamay | | |
| Komplexe Nase, Gewürze wie schwarzer Pfeffer und Oregano. | | |

Wallis

| | | |
|--|-------------|--------------|
| MADAME ROSMARIE MATHIER Cuvée rouge | 2016 | 64.00 |
| AOC Valais | | |
| Adrian Mathier | | |
| Cabernet Sauvignon Syrah, Humagne Rouge Pinot Noir | | |
| Der Cabernet Sauvignon verleiht ihm seinen fruchtigen Geschmack, die Humagne Rouge mit seinen herben, rustikalen Tanninen gibt ihm die Rasse. Der Syrah ist verantwortlich für die feine Pfeffernote, wobei der Pinot Noir die drei Weine verbindet. | | |
| Mit seiner Eleganz rundet er den Cuvée ab. | | |

| | | |
|--|-------------|--------------|
| LUCIFER | 2017 | 58.00 |
| AOC Valais | | |
| Adrian & Diego Mathier | | |
| Pinot Noir | | |
| Bereits die ersten Handelsleute verkosteten auf ihrem Ritt durch die Alpen den Salgescher Pinot Noir. Wieder auf dem Ross, geplagt vom übermässigen Genuss, verfluchten Sie doch diese leckeren Tropfen als teuflische Verführung – unser „Luzifer“. | | |
| Noch heute in den besten Reblagen von Salgesch und den umliegenden Gemeinden angebaut. | | |
| Dieser Pinot Noir "Lucifer" ist von rubinroter, starker Farbe. Sein Bouquet erinnert an rote Früchte und Süssholz. Am Gaumen präsentiert er sich rund und harmonisch mit feinem Abgang. Gut in jungen Jahren, doch das Alter verleiht ihm Würde, Adel und Vornehmlichkeit. | | |

Rote Weine Schweiz

Graubünden

| | | |
|--------------------|-------------|--------------|
| MAIENFELDER | 2016 | 58.00 |
|--------------------|-------------|--------------|

AOC Graubünden

P. Komminoth

Blauburgunder

Mittleres Rubinrot mit violetten Reflexen. Eine jugendliche Frische mit Noten von reifen Erdbeeren und einer dezenten Gewürznote von Lorbeer und Nelken schmeicheln der Nase. Am Gaumen wird diese Aromatic bestätigt, ergänzt durch dezente, reife Tannine und eine stramme, abrundende Säure.

| | | |
|----------------|-------------|--------------|
| PILGRIM | 2016 | 84.00 |
|----------------|-------------|--------------|

AOC Graubünden

Möhr-Niggli

Pinot Noir

Der PILGRIM - althochdeutsch für Pilger, entstammt unseren ältesten Maienfelder Pinot Noir Rebbergen. Ausschliesslich von Schweizerklonen stammend, liegt das Durchschnittsalter der Reben bei über 30 Jahren. Intensives Rubin mit deutlich violetten Akzenten. Fruchtbetont und würzig offenbart sich die Nase: Blaubeeren, Preiselbeeren, auch Cassis und etwas Lebkuchengewürz, schliesslich süsse Vanille. Am Gaumen von guter Konzentration, rot- und schwarzbeerige Noten im schönen Wechselspiel mit den deutlich wahrnehmbaren röstartigen Aromen. Schöne Dichte und Präzision. Die Gerbstoffe sind reif und gekonnt integriert, elegant und anhaltend im Abgang.

Bern

| | | |
|------------------------------|-------------|--------------|
| STADT BERNER BARRIQUE | 2016 | 62.00 |
|------------------------------|-------------|--------------|

AOC Bielersee

Rebgut der Stadt Bern

Pinot Noir

Im Barrique (schweizer Eiche) gereifter Pinot Noir, ausgewogen und geschmeidig. Sehr reif mit leichtem Holz- und Vanille-Bouquet.

Neuenburg

| | | |
|-------------------------------------|-------------|--------------|
| BARRIQUE Château d'Auvernier | 2017 | 68.00 |
|-------------------------------------|-------------|--------------|

AOC Neuchâtel

Schloss Auvernier in Neuenburg

Pinot Noir

Der im Fass ausgebaute Pinot Noir verkörpert ein schönes Beispiel von Ausgewogenheit und Eleganz. Tiefes Rubinrot zeigt satte, lebhaftes Griotten- und Cassisnoten, fein verbunden mit den Holzfassaromen, am Gaumen satte Kirschenfrucht, tolles, feines Holz, besitzt viel Saftigkeit und Würze mit burgundischem Lakritzetouch – das ist ein eleganter Grand Vin!

Spezialität aus dem Tessin

QUATTROMANI

2015

98.00

DOC, Brivio, Ticino

Delea, Gialdi, Tamborini

Merlot

In der Farbe sattes und brillantes Bordeauxrot. Das Bouquet intensiv und fruchtig. Noten von Kirschen und Brombeeren, sowie Gewürz- und Röstaromen wie Mokka, Lakritze, Gewürznelken und dunkle Schokolade tragen zur sehr harmonischen und komplexen Nase bei. Am Gaumen ein weicher und voller Auftakt.

Sehr elegant und ausgewogen mit reifen, süsslichen Tanninen. Ein Tessiner Spitzenwein von bemerkenswerter Struktur und Körper mit einem langanhaltenden, frischen und harmonischen Abgang.

Quattromani ist ein Wein, der aus vier reinen Merlots zusammengesetzt ist. Die Persönlichkeit vom Quattromani setzt sich aus vier Charakteren zusammen: dem Wohlgeruch (Brivio) aus dem Mendrisiotto; der Harmonie und Struktur (Tamborini) aus dem Luganese; der Eleganz (Delea) aus dem Locarnese und der Klasse (Gialdi) aus dem Gebiet "Tre Valli" im nördlichen Tessin.

Roter Wein Österreich

Burgenland

ZWEIGELT HEIDEBODEN

2016 56.00

Burgenland

Gerhard Pittnauer

Zweigelt

Mittleres Rubingranat, in der Nase reife Kirschen, etwas Himbeeren, facettenreiches Bukett. Am Gaumen saftige Textur, würzig-fruchtig mit einer lebendigen Frische, ein Hauch von Lakritze. Ein unkomplizierter Trinkgenuss.

Rote Weine Italien

Südtirol

LAGREIN

2016 58.00

DOC Südtirol

Kloster Muri-Gries

Lagrein

Intensives, dunkles Rubinrot. In der Nase intensiv, vollmundig und kräftig mit Aromen von reifen Kirschen, schwarzen Beeren und Pflaumen, auch würzige Noten von etwas Schokolade und Kaffee. Im Mund trocken, voll und samtig mit einer saftigen, fleischigen und finessenreichen Struktur.

Venetien

AMARONE Speri

2013 136.00

DOCG Vigneto Monte Sant'Urbano

Speri della Valpolicella classico

Corvinia | Rondinella, Corvina Veronese, Molinara

In den besten Valpolicella-Lagen besitzt die Familie Speri seit fünf Generationen 50 ha Reben.

Ihr Paradewein ist der aus angetrockneten Trauben gewonnene Amarone.

Typisch für die Sorte; gehaltvoll, ausgewogen, nachhaltig und fruchtig. Die Nase betören recht kräftige, charakteristische Düfte von Dörrfrüchten, Pflaumen, Zwetschgen und Waldbeeren, harmonisch ergänzt von Aspekten von Vanille, Muskatnuss und Pfeffer sowie schöne, rauchige Röstaromen von Schokolade, Karamell und Toastbrot. Den Gaumen bezaubern eine leichte Auftaktsüsse und die harmonische, füllige, geschmeidige Struktur des Weines. Der Amarone bietet auch Würze und Röstaromen sowie ein lang anhaltender, aromatischer Abgang.

AMARONE Sartori

2013 77.00

DOCG Casa vinicola Sartori, Negrar

Sartori della Valpolicella classico

40% Corvina Veronese | 30% Corvinone | 20% Rondinella | 10% Croatina

Die Trauben wurden drei Monate lang in offenen Holzkästen getrocknet, bevor sie vergärt wurden. Anschliessend reifte der Wein in Eichenfässern von unterschiedlichen Grössen und verschiedenem Alter. Das Bouquet zeigt dichte eingekochte Aromen von roten Beeren, Pflaumen und exotischen Gewürzen. Am Gaumen ist er kräftig und dicht mit eleganten und seidigen Tanninen.

Neuheit aus dem Piemont

BRICCO MANZONI

2012

82.00

DOC Rocche, Langhe

Rocche dei Manzoni Monforte d'Alba

Nebbiolo | Barbera

Die Erfolgsgeschichte von Rocche dei Manzoni beginnt 1974, als Valentino und Jolanda Migliorini ihr Michelin-Sterne-Restaurant verliessen und in Monforte d'Alba an bester Lage einen Bauernhof aus dem 8. Jahrhundert erwarben.

Daraus machten sie mit viel Leidenschaft und «lavoro da certosino», intensivster Arbeit, ein Mustergut, dessen Ansehen aus der Weinwelt nicht mehr wegzudenken ist. Ihre Philosophie ist die perfekte Verbindung von Tradition und Innovation.

Der Gründer des Weinguts Valentino Migliorini war 1978 einer der ersten, die Barriques aus französischer Eiche zum Ausbau der Weine über die Alpen holte und kurz darauf damit zu experimentieren begann. Das alles mit so grossem Erfolg, dass man heute nicht mehr von Barolo sprechen kann, ohne auch von Rocche dei Manzoni und Valentino Migliorini zu sprechen.

Die Trauben stammen aus den Top-Lagen Roul, Mosconi und La Cresta. Die beiden Grundweine werden während 16 - 18 Monaten separat in neuen Barriques ausgebaut.

Das nordwestitalienische Piemont liegt an den südlichen Ausläufern der Alpen. Die klimatischen Bedingungen sind nicht einfach: kurze, trockene Sommer werden von nebligen Herbstern und sehr kalten Wintern abgelöst – eine Herausforderung, der die piemontesischen Weinbauern erfolgreich begegnen. Es dominiert die rote Rebsorte Barbera, gefolgt von Dolcetto und Nebbiolo, aus der der berühmte Barolo gekeltert wird. Die Rebberge liegen auf zwischen 150 und 400 m ü.M.

Der BRICCO MANZONI erstrahlt im Glas in seinem kräftigen Rubinrot. Er duftet nach Veilchen, herben Kräutern, leichten Röstaromen, frischem Leder und Rosenblüten. Sein kräftiger Körper mit der filigran-herben Tanninstruktur ist harmonisch eingebunden. Der konzentrierte Fruchtdruck und die saftige Säure bieten dem Wein einen schlanken und strukturierten Abgang.

Ein Wein, der von Kennern sehr geschätzt wird mit 92 Parker Punkten.



Rote Weine Italien

Piemont

NEBBIOLO

2017

58.00

DOC Langhe

Guidobono, Canale

Nebbiolo

In der Nase zeigt der Wein eine delikate, reife Pflaumenfrucht mit würzigen Noten.

Im Gaumen ist er saftig strukturiert und seine kräftigen Gerbstoffe vereinen sich mit der rassigen Säure. Mittellang im Abgang, mit guter aromatischer Nachhaltigkeit. Am Gaumen dunkle Früchte und samtige Tannine. Im Glas präsentiert sich das intensive und leuchtende Rubinrot

SITO MORESCO

2015

89.00

DOC Langhe

Angelo Gaja

35% Nebbiolo | 35% Merlot | und 30% | Cabernet

Sito Moresco vereinigt die Komplexität und Lagerfähigkeit des Nebbiolo mit der Finesse und der Geschmeidigkeit von Merlot und Cabernet. Hier trifft einfach Autochthones auf Internationales. In der Nase ein aromatisches Feuerwerk nach roten Beeren.

BRICCO DELL'UCCELLONE

2015

96.00

DOCG Barbera d'Asti

Braida

Barbera

Die Barbera-Trauben des legendären Rebbergs "Uccellone" werden von Hand gelesen und umgehend verarbeitet. Intensives Rubinrot mit purpurnen Reflexen. Betörende, vielschichtige, verführerische Nase mit viel reifer, dunkler Frucht, Röstnoten, dunkle Schokolade und etwas Pfeffer. Im Gaumen satt und straff. Voluminös, mit dichter Struktur. Wiederum dunkle Frucht, Kirschen, Noten von warmen Gewürzen. Langer, saftiger und sehr harmonischer Abgang. 15 Monate Reifung in Barrique-Fässern und weitere zwölf Monate in der Flasche.

BAROLO La Serra

2009

195.00

DOCG, La Morra

Voerzio Alberto

Nebbiolo

Die Geschwister Marco und Tiziana übernahmen in den 80er Jahren schon sehr jung das Weingut ihrer Eltern. Jahr für Jahr arbeiteten sie sich hoch und zählen heute zur Elite im piemontesischen Weinbau. Gehaltvoll, nachhaltig, ausgewogen und fruchtig: Dieser kraftvolle Barolo überzeugt mit seiner typisch ziegelroten Farbe und einem recht kräftigen und komplexen Bukett von Zwetschgen, Sauerkirschen, dunklen Beeren und Dörrobst. Im Gaumen zeigt er eine schöne Frische, markante Tannine und einen harmonischen, weichen und runden Körper.

Die prägnante Frucht wird ergänzt durch schöne Röst- und Vanillenoten, einen Hauch von Veilchen und Mineralik; der Abgang ist lang und nachhaltig.

Neuheit aus der Toskana

CONCERTO di Fonterutoli

2016

96.00

IGT Toscana

Castello di Fonterutoli, Marcesì Mazzei 1436

80% Sangiovese | 20% Cabernet Sauvignon

CONCERTO ist einer der erfolgreichsten Weine Italiens. Wenn der 2015er ein grossartiger Wein war, ist der 2016er absolut atemberaubend. Nach der Meinung des Winzers ist er genauso gut wie der Tignanello, etwas günstiger aber viel exklusiver, da Sie ihn in keinem Supermarkt finden werden, sondern nur in einigen wenigen Restaurants!

Der „Concerto“ lagerte 18 Monate in kleinen 225-lt-Barriques aus französischer Eiche (70% neue Fässer). Er wurde dadurch gehaltvoll, blieb jedoch traubig, mit Noten von Waldfrüchten und schwarzen Beeren. Der Abgang ist sehr kraftvoll und elegant mit wenig Tanninen.

Das Interessante an diesem Wein ist, dass er 1981 auf den Markt kam und bis 1994 produziert wurde. Dann entschied sich die Familie Mazzei, den Weinberg für die Produktion seines Spitzenweines „SIEP“ zu verwenden. 2011 beschloss die Familie, die Herstellung des CONCERTO wieder aufzunehmen, um ihn zu seinem alten Glanz zu verhelfen! Er war einer der Vorreiter und auch einer der Hauptakteure des Phänomens "Super-Tuscans".

CONCERTO 2016 ist ein harmonischer Blend aus 80% Sangiovese und 20% Cabernet Sauvignon; die Trauben werden aus den besten Parzellen von nur 6 Hektar des gesamten Anwesens ausgewählt und nur etwa 2'400 Kisten produziert. Konzentration und Komplexität machen ihn zu einem Wein, mit einem authentischen und einzigartigen Temperament. Die aussergewöhnliche Lage, das einzigartige Mikroklima und die erheblichen Unterschiede zwischen Tages- und Nachttemperaturen, verleihen den Trauben eine unglaubliche Qualität.

James Suckling, der diesen Wein kürzlich verkostet hat, bestätigte die hervorragende Qualität vom Concerto 2016, belohnte ihn daher mit hervorragenden 94-95 Punkten und definierte ihn als *"so schön"*.
In einer Blindverkostung gewann der CONCERTO gegen den TIGNANELLO!



Rote Weine Italien

Toskana

LE SERRE NUOVE dell'Ornellaia

2014

108.00

DOCG Toscana

Ornellaia

Merlot | Cabernet Sauvignon | Petit Verdot | Cabernet Franc

Intensives und leuchtendes Rubin, in der Nase verführerisch elegant. Nach schwarzen Johannisbeeren, Tabak, Kakao, Zedernholz und warmen Gewürzen duftend. Im Gaumen sehr dicht mit kompakter Struktur. Noten von Zartbitterschokolade, edlem Holz, schwarzen Beeren wie Cassis, einem Hauch Vanille. Der Abgang präsentiert sich lange und perfekt ausbalanciert.

BRUNELLO di Montalcino

2005

136.00

DOCG Toscana

Siro Pacenti

Sangiovese

Das Bouquet erinnert an reife Kirschen, unterlegt mit einem dezenten Duft nach Holz. Im Gaumen sehr ausdrucksstark. Im ersten Moment mit kräftigen aber feinen Tanninen, die lange auf der Zunge bleiben.

TIGNANELLO

2015

178.00

IGT Toscana

Antinori

Sangiovese | Cabernet Sauvignon | Cabernet Franc

45 Jahre und kein bisschen müde: 1971 brachte Marchese Piero Antinori den ersten Tignanello auf den Markt. In der Nase eine dichte Aromadecke, Zedernholz, warme Gewürze und Kräuter, gepaart mit Komponenten von Süssholz und schwarzer Frucht. Im Gaumen ein kraftvoller, energetischer Auftakt, aber trotzdem geschmeidig. Saftige Säure, strukturierende Tannine von Top-Qualität.

VINO NOBILE di Montepulciano, Riserva

2013

85.00

DOCG Cervignano, Toscana

Podere Boscarelli

85% Prugnolo Gentile | 8% Colorino | 5% Canaiolo | 2% Mammolo

Maischegärung während 7 Tagen, anschliessend Ausbau in verschiedenen grossen Holzfässern während 18 bis 24 Monaten. Intensives Purpurrot mit leichtem Granatschimmer. In der Nase fruchtige Aromatik von roten Beeren, Johannisbeeren, Kirschen, sowie leichte Mocca- und Gewürznoten. Im Gaumen viel Saftigkeit, robust und körperbetont mit femininer Eleganz, jugendlicher Frische und viel Charakter.

ROSOLE

2014

56.00

IGT, Radda, Chianti

Sangiovese | Merlot

Mit 75 Prozent ist die rote Sangiovese-Traube die Chianti Wein Rebsorte Nummer 1. Das restliche Cuvée besteht aus 15 Prozent Merlot. Dieser Wein hat fruchtige Anklänge an Kirsche, Brombeere oder Dörripflaume, dazu elegante Säure und ein angenehm pelziges Tannin ergeben die grundsätzliche Chianti Wein Beschreibung.

Rote Weine Italien

Apulien

PRIMITIVO di Manduria

DOC Puglia

Magnum

2016 58.00

2015 114.00

I Vercesi

I VERCESI wächst in der Region Manduria, aus welcher die besten Qualitätsweine

Apuliens komeen. Das heisse und mediterrane Klima schaffen ideale Voraussetzungen für intensive und füllige Weine. I VERCESI verkörpert die Wärme des Südens, durch die Kräftige Fruchtaromatik von Beeren, Dörrfrüchten und Steinobst.

Dem Gaumen verleihen etwas Vanille und Pfeffer die passende Würze.

Sardinien

MAMUTHONE

2015 62.00

DOC Cannonau di Sardegna

Giuseppe Sedilesu

Cannonau

Als Symbol des Weinguts bringt der Mamuthone die typischen Eigenschaften eines sortenreinen Cannonau aus Mamojada voll zum Ausdruck. Deutliche Akzente von Kräutern und reifer Frucht, dichter Gaumen mit delikaten und süssen Tanninen und eine außergewöhnliche Tiefe.

Rote Weine Frankreich

Bordeaux - Haut-Médoc

CHÂTEAU CITRAN

2015

72.00

AOC Cru Bourgeois Supérieur

Haut Médoc, Avensan

Cabernet Sauvignon | Merlot

Im Glas purpurrot mit violetten Reflexen. Im Gaumen wirkt er leicht, ausgewogen und fruchtig. Aromen von Sauerkirsche, Pflaume und Schokolade.

Côtes du Roussillon

OCCULTUM LAPIDEM

2016

67.00

AOC Domaine de Bila-Haut

Michel Chapoutier

Syrah | Grenache | Carignan

Wunderbares dunkles Granatrot. Erster Eindruck in der Nase nach Gneiss, Schiefer, Kalk, Kreide und Leder. Im späteren Verlauf klingen intensive Pfefferaromen, dunkle Beeren und die typischen Düfte der wilden Garrigue an. (typisches „Steppengras“ der Region).

Neuheit aus Portugal

SECRET Spot

2014

92.00

DOC, Douro, Favaios

Crooked Vines, Colheita

Diverse autochthone Sorten

Der Begriff autochthon kommt vom Altgriechischen und enthält die beiden Wortteile «selbst» und «Erde». Man könnte autochthon also mit «eingeboren» oder «alteingesessen» übersetzen und sie wächst dort, wo sie entstanden ist.

Mit dem feinen Crooked Vines Red DOC Douro, der 2014 produziert wurde, werden Sie auf jeden Fall viel Freude haben.

Sonnige und blühende Landschaften des Douro-Tals schenken uns diese Trauben, aus denen der Winzer vom portugiesischen Weingut Secret Spot Wines mit Raffinesse und Feingefühl diesen Rotwein hervorgezaubert hat.

Der Wein präsentiert grandiose Aromen von dunklen Waldbeeren, wilden Brombeeren, eingemachten Pflaumen und schwarzen Kirschen, untermalt von Lakritze, Teer, Zedernholz, Kaffee und Bitterschokolade. Gepaart mit balsamischen Noten, weissem Pfeffer, einem Hauch Bourbonvanille und mediterranen Kräutern.

Graphit sorgt für die mineralischen Anklänge.

Grandioser Gaumen! Wieder schwarze Beeren und Früchte, balsamische Noten, seidenweiche Tannine und perfekt verwobene Barrique mit gut integrierter Säure.

Der Crooked Vines besticht durch Eleganz und Noblesse ohne dabei seine Kraft zu verlieren. Er endet lang und anhaltend mit schiefbrig würzigem Finale.

Secret Spot Wines: Die neue Elite im Douro-Tal.

91 Punkte Robert Parker.

Rote Weine Portugal

Douro

NOVE RESERVE

2016

64.00

DOC Douro

Moreira Jorge

Touriga Francesca | Touriga Nacional

Tieffruchtiger Auftakt mit Aromen von reifen, schwarzen und roten Kirschen, Crème de Cassis, eingemachten roten Pflaumen und Amarena-Kirschen. Trotz der Aromendichte zeigt er viel Frische. Leichte Noten von Pfeffer, Minze und süßem Tabak. Am Gaumen elegante rotbeerige Frucht und seidige Tannine, kombiniert mit toller Säure und schönem Schmelz. Wunderbar mineralisch-würziger Finish. Der Nove Reserva endet lang und kräftig mit viel Eleganz und Charakter.

FITAPRETA

2018

56.00

Vino Regional Alentejano

Antonio Maçanita

40% Aragonez | 30% Alicante Bouschet | 30% Trincadeira

In diesem Wein wird die Farbtiefe der einen Rebsorte, mit der saftigen Frucht, den milden Tanninen und der Pfeffrigkeit der anderen Sorten perfekt vereint.

Neuheit aus Spanien

RODRIGUEZ & SANZO Vignerons

2016

74.00

DO, Toro, Zamora

Jaavier Rodriguez & Sanzo

Tempranillo | 18 Monate gereift in Whisky-Fässern (Barriques)

Sehr aromatischer Toro hat intensive Noten von reifen schwarzen Früchten, Gewürzen und Schokolade. Ein Touch Rauch runden die Aromen ab.

Die opulente Fülle an schwarzer Kirschfrucht, welche mit dieser typischen Whisky Cherrynote unterlegt ist, ist so etwas von genial, dass dieser Wein trotz seiner Jugend, saftig, zugänglich und trinkbereit ist.

Im Mund ist er Wein strukturiert und er präsentiert samte Tannine. Am Gaumen kommt der Wein sehr rund und geschmeidig daher und zeigt ein langanhaltendes Finale.

Man kommt aus dem Staunen nicht mehr heraus.

Dieser aussergewöhnliche Wein wurde während 18 Monaten in Whisky-Fässern gereift. Der Whisky reduzierte die Tannine des Fasses und so konnten sich die Tannine der Tempranillo-Traube besser entfalten.

Zudem geben die Aromen des Whisky-Fasses dem Wein eine zusätzliche Dimension. Mit seinen 14.5% Volumen passt dieser Wein perfekt zu den herbstlichen Gerichten.

Javier Rodríguez zählt zu den begnadetsten Winemakern in Spanien und ist immer für eine Überraschung gut.

Er keltert aus uralten Parzellen im Rioja, Toro und Bierzo geniale Weine, die eigentlich das Doppelte kosten müssten, denn von allen werden nur exklusive Kleinstauflagen produziert.

Rote Weine Spanien

Ribera del Duero

MARIO 2015 66.00

D.O. Ribera del Duero

Vega Clara

Tempranillo | Cabernet Sauvignon

Sattes Rubingranat. Wunderbare Aromen von schwarzen, wilden Beeren und Früchten, einem Hauch Crème de Cassis, schwarzem Pfeffer, Tahitivanille und blauen Veilchen.

Die Barrique ist bestens integriert. Am Gaumen besticht der Mario mit Kraft und Eleganz, feinkörnigen Tanninen und toller Struktur.

CALLEJO MAJUELOS Reserva 2014 89.00

D.O. Ribera del Duero

Bodegas Felix Callejo

Tinto Fino=Tempranillo

Kräftiger, lagerfähiger Reserva mit intensiven Aromen nach roten Früchten und balsamischen Noten.

Der Familienbetrieb Callejo in Sotillo im spanischen Ribera del Duero produziert seit über 20 Jahren auf höchstem Niveau. Dass es sich um hervorragende, überdurchschnittliche Weine

handelt bestätigen die zahlreichen Auszeichnungen, allen voran die kontinuierlich

erreichte hohe Punktzahl von Robert Parker.

NEXUS Crianza 2012 73.50

D.O. Ribera del Duero

Bodega Nexus & Frontaura

Tinto Fino=Tempranillo

Kirschrote Farbe, intensives Balsamico-Aroma, Noten von Vanille, Lakritz und

Karamell harmonieren perfekt mit den Aromen von roten Beeren und Likör-Pralinen,

das Ergebnis einer reifen Tempranillo-Traube. Im Gaumen sehr frisch, mit grossem

Volumen und reifen Tanninen. Die Säure ist sehr gut eingebunden.

Toro

EL PRIMER PASO 2016 62.00

D.O. Toro

Dominio del Bendito

Tinta de Toro | Tempranillo

Leuchtendes Rubingranat, schwarzbeeriger Auftakt, Aromen von reifen schwarzen Pflaumen, eingelegten Kirschen, Brombeeren und Heidelbeeren, Cassis, balsamisch und sehr fruchtig.

Gut verwobene Barrique, leichte Vanillenoten mit tollen Gewürzaromen. Am Gaumen zeigt

sich der Primer Paso seidenweich und zugänglich. Sehr fruchtbetont mit feinen Tanninen,

endet mittelkräftig mit leicht mineralischer Note. Ein unkomplizierter Toro, der

sich zu allen Gelegenheiten anbietet.

Kaffee mit und ohne „Schuss“

| | | |
|--|--|------|
| Kaffee / Espresso / Schale (Milchkaffee) | | 4.50 |
| Kännchen Kaffee | | 8.50 |
| Kaffee Mélange mit Schlagrahm | | 6.50 |
| Doppelter Espresso | | 5.80 |
| Cappuccino | | 5.00 |
| Latte Macchiato | | 5.40 |
| Espresso Macchiato | | 4.80 |
| Heisse Schoggi oder Ovo | | 4.00 |
| Kaffee oder Schoggi Mélange | | 6.00 |
| Punsch / Orange, Apfel, Rum ohne alkohol | | 4.80 |
| Gorretto Grappa | | 7.00 |
| Kafi fertig (dunkel) | | 6.00 |
| Kafi Zwätschge, Träsch, Chrüter (hell) | | 6.00 |
| Tee Rum | Schwarztee mit 2cl-Zacapa Rum an der Seite | 7.00 |
| Irish Coffee | Kaffee, 4 cl Tullamore Dew, Zucker, Schlagrahm | 9.50 |

Berner Länggass-Tee

| | | |
|--|----------|------|
| Earl Grey Schwarztee | Tasse | 4.50 |
| Rooibos Bourbon mit Vanille, Ginger Lemon-Tee, | Kännchen | 8.50 |
| Chinese Green Tea Jasmin Pearl, Berner Rosen Früchte-Tee | | |
| Minzentee von Marokko, Verveine-Kräutertee | | |

Digestif & Dessertliköre

| | | | |
|-------------------------------------|----------|------|------|
| Appenzeller | 40 Vol.% | 4 cl | 6.50 |
| Fernet Branca | 38 Vol.% | 4 cl | 6.50 |
| Averna / Ramazotti | 40 Vol.% | 4 cl | 7.50 |
| Bailey's Irish cream | 17 Vol.% | 4 cl | 7.50 |
| Liquore di Limone, Creazioni Italia | 30 Vol.% | 2 cl | 6.50 |
| Sambuca Molinari | 40 Vol.% | 2 cl | 7.50 |

Grappa

| | | | | |
|------------------------------|--------------|----------|------|-------|
| Villa de Varda Riserva | M. Dolzan | 40 Vol.% | 2 cl | 12.00 |
| Unser Hausgrappa Flasche 243 | | | | |
| Moscato | Berta | 40 Vol.% | 2 cl | 8.50 |
| Grappa di Brunello | Aldobrandini | 43 Vol.% | 2 cl | 9.50 |
| Marzadro Riserva | Botte Porto | 42 Vol.% | 2 cl | 11.50 |

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 und 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 |

Spirituosen für Longdrinks

| | | | |
|--|--------------|------|--------|
| Jack Daniel's Tennessee Whiskey USA | 40 Vol.% | 4 cl | 10.00 |
| Johnnie Walker Black Label USA | 40 Vol.% | 4 cl | 8.50 |
| Bombay Gin | 40 Vol.% | 4 cl | 8.50 |
| Hendrik's Gin | 41.4 Vol.% | 4 cl | 8.50 |
| Gordon's Gin | 37.5 Vol.% | 4 cl | 8.50 |
| Bacardi Rum white | 40 Vol.% | 4 cl | 8.50 |
| Vodka Absolut | 40 Vol.% | 4 cl | 8.50 |
| Dazu Cola, Tonic, Bitter, Orangensaft | pro Fläschli | | + 5.00 |

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 |

Für den Jugendschutz: Das Gesetz verbietet den Verkauf an unter 16-jährige von Wein, Bier und Apfelwein / und an unter 18-jährige Spirituosen, Aperitifs und Alcopops.
Die Mitarbeiter dürfen einen Ausweis verlangen.

Für jeden Anlass den passenden Raum

Im alten Landhausstil bietet der Sternen Muri Platz für Familienfeiern aller Art. Geburtstage, Vereins- und Firmenanlässe, Hochzeiten, Weihnachtsfeiern oder Apéros

Gaststube

Läubli

Biedermeierstuben

Sternenstube

Aura

Vinum

neuezeitlich rustikal

gediegen elegant

Mettlen, Pourtales, Tavel

rustikal gemütlich

klassisch modern

unkompliziert urchig

Mettlenstube | Tavelstube | Pourtalèsstube



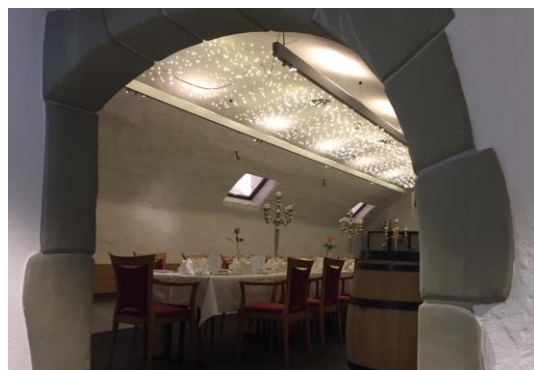
Vinum



Sternenstube



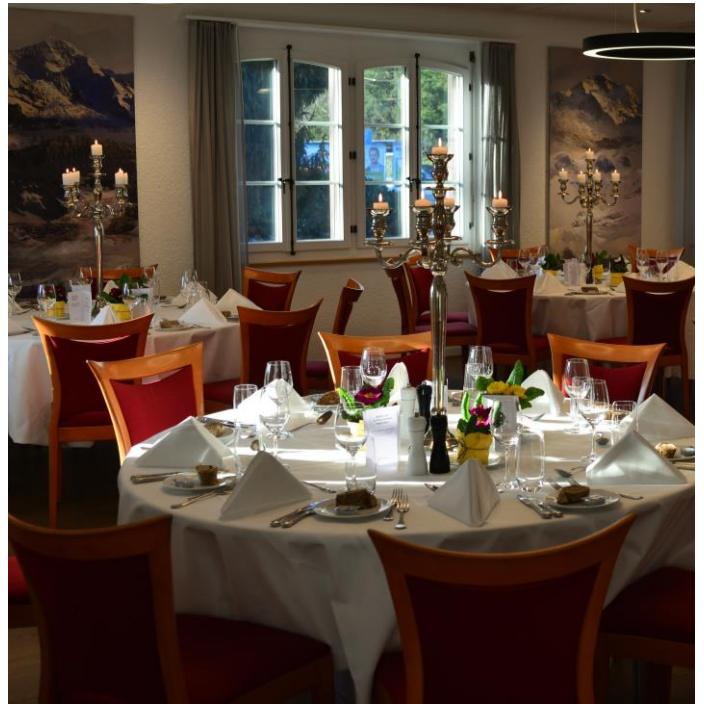
Gewölbekeller



Grosses Läubli und Kleines Läubli



Aura



Seminare | Konferenzen | Meetings Workshops

Unsere Seminar- und Konferenzräumlichkeiten für 8 bis 200 Personen sind modern und zeitgemäss eingerichtet und bieten jegliche technische Infrastruktur die es für ein erfolgreiches Meeting braucht.

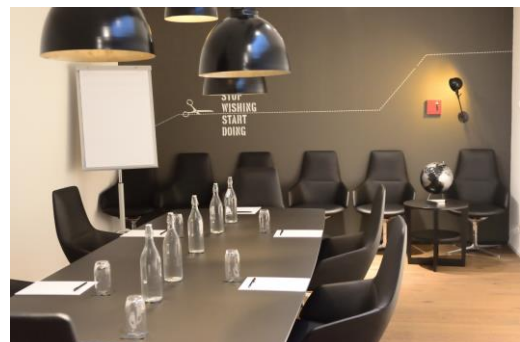
ASTRA 1-3 80-355 m²



AURA 75 m²



AQUA & TERRA 26-35 m²





Zur Geschichte des Sternen 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 | Er erhält für den Sternen 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 | Erich und Marlis Badertscher beschliessen, 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 ihn 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 harmonisiert.

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 im 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 Kucheneinrichtung helfen mit, den CO₂-Ausstoss zu verringern.

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

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 | 5.50 |

Apéros mit Alkohol

| | | |
|-----------------|------|-------|
| Glas Prosecco | 1 dl | 9.50 |
| Glas Champagner | 1 dl | 14.50 |

| | | |
|--------------|---|------|
| Hugo | Prosecco, Holunderblütensirup, Mineral, Eis, Minze, Zitrone | 9.80 |
| Aperol Spriz | Prosecco, Aperol, Mineral, Orangenschnitz, Eis | 9.80 |
| Sternendrink | Prosecco, Schweppes, Holunderblütensirup, Eis | 9.80 |

| | | | |
|-------------------------------|------------|------|------|
| 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 | 6.50 |

Flaschen Süssgetränke

| | | |
|---|-------|------|
| Coca Cola, Cola Zero, Fanta | 33 cl | 5.00 |
| Rivella rot, grün oder blau, Ginger Ale | 33 cl | 5.00 |
| Schweppes Tonic / Bitter Lemon / Ginger Ale | 20 cl | 5.00 |
| Knutwiler Mineral leise oder laut | 33 cl | 4.80 |
| Knutwiler Mineral leise oder laut | 50 cl | 6.00 |

Getränke offen

| | Liter | 2 dl | 3 dl | 5 dl |
|--|-------|------|------|------|
| Sternenwasser „laut“ mit Kohlensäure | 7.50 | 2.00 | 3.00 | 4.50 |
| Sternenwasser „leise“ ohne Kohlensäure | 6.50 | 1.60 | 2.20 | 3.60 |
| Holunderblütensirup mit „leisem“ Wasser | | 1.80 | 2.40 | 3.80 |
| Coca Cola, Elmer Citro, Eistee, Apfelsaft, Schorle | | 2.80 | 3.90 | 5.00 |
| Kalte Milch | | 2.50 | 3.50 | 4.70 |
| Kalte Ovo oder Schoggi | | 2.80 | 3.80 | 5.00 |

Bier | Most

| | | | | |
|--|--------------|-------|------|------|
| Zwickel naturtrüb | | 4.00 | 5.00 | 7.40 |
| Lager Rugenbräu Lager | | 3.90 | 4.60 | 6.50 |
| Dunkelbier von Rugenbräu | | 4.00 | 5.00 | 7.40 |
| Rugenbräu spezial hell / Rugenbräu alkoholfrei | Flasche | 33 cl | | 5.00 |
| Weissbier mit oder ohne Alkohol | Flasche | 50 cl | | 8.50 |
| Ramseier sure Moscht | Bügelflasche | 50 cl | | 5.00 |

Käse und Portweine

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.

Würziger Bündner BIO-Bergkäse

Typisch Graubünden. Wenn flinke Kühe verdauten Steinböcken die leckersten Kräuter von der Nase wegstibitzen, kommt nur das Beste dabei heraus – feinster Bündner Bio-Bergkäse!

Ein urchig-natürliches Original, das nach altbewährtem Rezept und in ausgesuchten Sennereien auf über 1000 Höhenmeter 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.

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 Himalaja. Mittelbrüchiger Teig, zart schmelzend im Mund, lang anhaltendes reiches Aroma an Knoblauch und Pfeffer angenehm prickelnd im Mund.

Kaltbach Gruyère

Schweizer Hartkäse, mit Rohmilch hergestellt, 49% Fett, mind. 17 Monate gereift, markant-würzig im Geschmack.

Trüffel Brie

Hier treffen Trüffel und weichschmelzender

Käse zusammen. Frischkäsezubereitung auf Doppelrahmstufe mit pasteurisierter Kuhmilch.

Lenker Berg blau

Der edle Blauschimmelkäse. Ein halbharter Rahmkäse, unregelmässig mit Schimmel überwachsen. Der Berg Blau mit seinem bergigen Blauschimmel Gôut wurde mit dem Innovationspreis nominiert und hat an der Bergkäse Olympiade 2009 die Silbermedaille gewonnen. Ideal als Dessertkäse, auf Käseplatten und zum Verfeinern von Gerichten und Saucen.

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.

| | |
|---------------------------------------|-------|
| Kleiner Käseteller mit 3 Sorten | 13.50 |
| Mittlerer Käseteller mit 5 Sorten | 18.50 |
| Grosser Käseteller mit allen 7 Sorten | 24.50 |

Portwein LACRAU 20 Jahre

20 vol.% 4 cl 18.50

Secret Spot, Quinta da Faísca, Favaio, Portugal

Portwein MOSCATEL 10 Jahre

17 vol.% 4 cl 18.50

Secret Spot, Quinta da Faísca, Favaio, Portugal