Die Weinkarte finden Sie auf der Rückseite

Herzlich willkommen im Sternen Muri

Schön, Sie wieder bei uns begrüssen zu dürfen.

Weine im Offenausschank

ST. SAPHORIN „La Foncette“ **AOC, Lavaux, Waadt, Raymond Chappuis, Schweiz** Chasselas	**7.50**	**52.50**
CHARDONNAY **Collection sud, Pays d’oc, Frankreich**	**6.00**	**42.00**
ROERO ARNEIS **DOCG, Piemont, Guidobono, Italien**	**8.00**	**56.00**
PINOT GRIGIO **IGT, Ormelle, Terre Veneta, Italien**	**7.00**	**49.00**
Sauvignon blanc de la Chapelle **A.C Vialard & Hosteins, Aniane-Hérault-Franc, Pays d’oc**	**8.00**	**56.00**
Rosé Oeil de Perdrix **AOC, Château d’Auvernier, Neuchâtel, Schweiz** Pinot Noir	**9.00**	**63.00**

* * * * * * * * * * * * * * *

MERLOT del Ticino 2016 **AOC Ticino, Tamborini SA, Schweiz**	**7.50**	**52.50**
PRIMITIVO Falcetto 2017 **IGT Puglia, Falcetto, Salento, Italien**	**6.50**	**45.50**
Salice Salentino Riserva 2014 **DOP, Vinicola mediterranea San Pietro, Italien**	**7.50**	**52.50**
BARBERA d’Alba Ruvei 2016 **DOC Marcesi di Barolo, Veneto, Italien**	**8.00**	**56.00**
RIPASSO Bieti 2016 **DOC Classico Superiore, Valpolicella, Italien** Corvina | Corvinone | Rondinella	**8.50**	**59.50**
FITAPRETA 2018 **Vino Regional Alentejano, Douro | Antonio Maçanita, Portugal** 40% Aragonez | 30% Alicante Bouschet | 30% Trincadeira	**8.50**	**59.50**
RIOJA Beronia, Reserva 2014 **DOC Reserva, Ollauri, Rioja, Spanien** Tempranillo | Garnacha	**9.50**	**66.50**

Dessert

Crema Catalana			10.00
Schoggi-Parfait-Glace mit Chriesi-Kompott			10.00
Erdbeeren mit Rahm	7.50	**Coupe Romanoff**	11.50
Merängge mit Rahm	8.50	**Merängge-Glace**	11.00

Salate / Suppen

	Vorspeise	Portion
Blattsalat	9.50	13.50
Gemischter Salat	12.50	18.50
„Aqua Bowl“ Blattsalat mit Rauchlachs, Meerrettich, Gurke, Kapern, Zitrone	17.50	25.50
„Terra Bowl“ Blattsalate mit Quinoa, Grapefruit, Spargeln und Büffelmozzarella	16.50	24.50
Sternen-Salat mit Belper Knolle Blattsalate mit Tomaten und Gurkenscheiben an Feigensenfdressing	17.50	25.50
«Cervelatsalat» mal anders Dünn geschnittene Cervelat mit grober Senfmarinade Essiggurken, Zwiebelringen und Kapern	13.50	19.50
Gelbe Currysuppe mit Spargelstückli	10.00	
Tomatencremesuppe mit Gin	12.50	

Spargeln | Fleischlos

	kleiner	Portion
Weisse Spargeln Zur Auswahl mit Sauce Hollandaise oder Butter	22.50	28.00

Beilagen

¼ Belper Knolle	8.50	100 Gramm Hamme	7.50
80 Gramm Bresaola	10.00	Gebratene Frühlingskartoffeln	6.00

„Risotto Asparagi“ 26.00
Risotto mit Spargeln und Belper Knolle

Bärlauchgnocchi Parisienne 26.00
(hausgemacht) mit Tomaten, Oliven, Artischocken, Grana Padano

Vegi-Burger 17.50
dazu Käse plus 1.50

Fisch- und Fleisch-Klassiker

Tafelspitz mit Meerrettich 39.00
Tranchen vom gesottenen Rindshuft-Deckel, Salzkartoffeln, Gemüse

Frutiger Eglifilets mit Mandeln 39.00
Salzkartoffeln und Gemüse

Cordon bleu 39.00
vom heimischen Greyerzer-Schwein
gefüllt mit Greyerzerkäse und Hamme,
dazu Pommes allumettes, Gemüse

Rindsfilet «Café de paris» 150 Gramm 45.50
serviert mit zerlassener Kräuterbutter,
Pommes allumettes und Gemüse

Wienerschnitzel 36.00
Salzkartoffeln, Preiselbeeren, Zitronenstern

Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art 36.00
an Pilzrahmsauce, dazu Rösti

Kalbsleberli mit Rösti 36.00
an Rotweinsauce mit Kräutern

Burger | Tatar | Roastbeef

Beef-Burger 19.50
dazu Käse oder Speck plus 1.50

Rindstatar mit Toast und Butter kleiner 26.50
Essiggurken, Kapern, Zwiebeln, Oliven Portion 36.50
Zusätzlich 2 cl Cognac oder Whiskey oder Calvados plus 5.00

Roastbeef mit Sauce Tartare 29.00

Beilagen

¼ Belper Knolle	8.50	Pommes frites oder Allumettes	6.50
Kleiner Gemischter Salat	6.50	Kleiner Grüner Salat	5.50

Frühlingsrollen Fitnessteller 20.00 25.00
mit Salaten und süsser Chilisauce

Fischknusperli Fitnessteller 25.00 29.00
Egliknusperli mit Salaten und Tartarsauce

Wienerschnitzel Fitnessteller 36.00
mit Salaten und Preiselbeeren

365 Tage im Jahr geöffnet 06.00 bis 23.00 Uhr
Durchgehend warme Küche 11.30 bis 22.30 Uhr

vegetarisch vegan glutenfrei laktosefrei

Der Sternen bezieht das Fleisch aus der Schweiz, den Fisch aus CH, RUS, NO
Allergene und wachstumsfördernde Stoffe können enthalten sein | alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MWST

Weisse Weine

EPESSES „La République“ 2018 — 58.00
AOC Lavaux, Patrick Fonjallaz, Schweiz
Chasselas

DÉZALEY „Cru de l'Evêque“ 2018 — 62.00
Grand Cru, AOC Lavaux, Patrick Fonjallaz, Schweiz
Chasselas

MADAME ROSMARIE MATHIER 2018/19 — 62.00
Cuvée blanc, AOC Valais, Adrian Mathier, Schweiz
Assemblage von Petite Arvine | Pinot Blanc | Silvaner | Pinot Gris

PINOT GRIS 2017 — 58.00
AOC Bielersee, Rebgut der Stadt Bern, Schweiz
Pinot Gris

Chablis 2017 — 68.00
Domaine Christian Moreau, Frankreich
Chardonnay

Rote Weine

EPESSES „La République“ 2018 — 62.00
AOC, Lavaux, Patrick Fonjallaz, Schweiz
Pinot Noir | Gamay

MADAME ROSMARIE MATHIER 2017 — 65.00
Cuvée rouge, AOC Valais, Adrian Mathier, Schweiz
Cabernet Sauvignon | Syrah, Humagne Rouge | Pinot Noir

LUCIFER, 2017 — 58.00
AOC Valais, Adrian & Diego Mathier, Schweiz
Pinot Noir

QUATTROMANI 2016 — 115.00
DOC, Brivio, Ticino, Delea, Gialdi, Tamborini, Schweiz
Merlot

MAIENFELDER 2016 — 62.00
AOC Graubünden, P. Komminoth, Schweiz
Blauburgunder

SELVENEN Malans 2016 — 68.00
AOC Graubünden, Von Salis, Schweiz
Pinot Noir

PILGRIM 2016 — 84.00
AOC Graubünden, Möhr-Niggli, Schweiz
Pinot Noir

STADT BERNER BARRIQUE 2016 — 62.00
AOC Bielersee, Rebgut der Stadt Bern, Schweiz
Pinot Noir

Barrique Château d’Auvernier 2017 — 68.00
AOC Neuchâtel, Schloss Auvernier in Neuenburg
Pinot Noir im Eichfass ausgebaut

ZWEIGELT HEIDEBODEN 2017 — 58.00
Burgenland, Gerhard Pittnauer, Österreich
Zweigelt

LAGREIN 2018 — 58.00
DOC Südtirol, Kloster Muri-Gries, Italien
Lagrein

AMARONE Speri 2013 — 136.00
DOCG Vigneto Monte Sant'Urbano
Speri della Valpolicella classico, Veneto, Italien
Corvinia | Rondinella | Corvina Veronese | Molinara

BRICCO MANZONI 2012 — 82.00
DOC Rocche, Langhe Rocche dei Manzoni Monforte d'Alba, Italien
Nebbiolo | Barbera

SITO MORESCO 2016 — 89.00
DOC Langhe, Angelo Gaja, Piemont, Italien
35% Nebbiolo | 35% Merlot | 30% Cabernet

BRICCO DELL'UCCELLONE 2015 — 96.00
DOCG Barbera d'Asti, Braida, Piemont, Italien
Barbera

BAROLO La Serra 2009 — 195.00
DOCG, La Morra, Voerzio Alberto, Piemont, Italien
Nebbiolo

CONCERTO di Fonterutoli 2016 — 96.00
IGT Toskana, Castello di Fonterutoli, Marcesi Mazzei 1436, Italien
80% Sangiovese | 20% Cabernet Sauvignon

LE SERRE NUOVE 2014 — 108.00
DOCG Toskana, Ornellaia, Italien
Merlot | Cabernet Sauvignon | Petit Verdot | Cabernet Franc

BRUNELLO di Montalcino 2005 — 156.00
DOCG Toskana, Siro Pacenti, Italien
Sangiovese

TIGNANELLO 2015 — 178.00
IGT Toscana, Antinori, Italien
Sangiovese | Cabernet Sauvignon | Cabernet Franc

PODERE RITORTI 2013 — 75.00
DOC superiore, Bolgheri, I Luoghi, Castagneto Carducci, Italien
80% Cabernet Sauvignon | 20% Cabernet Franc mit Merlot und Syrah

RUTE 2015 — 82.00
DOC, Guado al Melo, Bolgheri, Castagneto Carducci, Italien
Cabernet Sauvignon

PIETRARIZZO Tornatore 2016 — 83.00
DOC Etna rosso, Azienda agricola F. Tornatore, Castiglione, Sizcilia
Nerello Mascalese

PRIMITIVO di Manduria 2017 — 58.00
DOC Puglia, Apulien — **Magnum 2017** — **114.00**
I Vercesi

NOVE RESERVE 2016 — 64.00
DOC Douro, Moreira Jorge, Portugal
Touriga Francesca | Touriga Nacional

NEXUS Crianza 2013 — 73.50
D.O. Ribera del Duero
Tinto Fino=Tempranillo

RODRIGUEZ & SANZO Vignerons 2016 — 78.00
DO, Toro, Zamora, Jaavier Rodriguez & Sanzo, Spanien
Tempranillo | 18 Monate gereift in Whisky-Fässern (Barriques)

MARIO 2015 — 66.00
D.O. Ribera del Duero, Vega Clara, Spanien
Tempranillo | Cabernet Sauvignon

CALLEJO MAJUELOS Reserva 2014 — 89.00
D.O. Ribera del Duero, Bodegas Felix Callejo, Spanien
Tinto Fino=Tempranillo

EL PRIMER PASO 2017 — 62.00
D.O. Toro, Dominio del Bendito, Spanien
Tinta de Toro | Tempranillo

OCCULTUM LAPIDEM 2016 — 68.00
AOC Domaine de Bila-Haut, Michel Chapoutier, Frankreich
Syrah | Grenache | Carignan

CHÂTEAU CITRAN 2016 — 72.00
AOC Cru Bourgeois Superieur, Haut Médoc, Avensan, Frankreich
Cabernet Sauvignon | Merlot

Gevrey-Chambertin 2012 — 125.00
AC, Vieilles-Vignes Domaine Dupont-Tisserandot, Burgund
Pinot Noir