

Die Weinkarte finden Sie auf der Rückseite

Weisse Weine im Offenausschank

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

Rosé Wein im Offenausschank

Oeil de Perdrix	9.00	63.00
Pinot Noir, AOC, Château d’Auvernier, Neuchâtel, Schweiz		

Apéroempfehlungen auch ohne* Alkohol

*Hugolino	Schweppes, Holunderblüten-Sirup, Minze	8.50
*Sunset	Sanbitter mit Orangensaft	8.50
«Nachtigall»	Prosecco mit dunklem Holunder-Beeren-Sirup	10.00
Sternendrink	Prosecco, Schweppes, Holunderblüten-Sirup	10.00


Burger | Roastbeef

Beef-Burger		19.50
Zusätzlich mit Speck	plus	1.50
Zusätzlich mit Käse	plus	1.50
Roastbeef mit Sauce Tartare		29.00

Beilagen

Kleiner gemischter Salat	6.50	Kleiner grüner Salat	5.50
Beilage Pommes frites	6.50	Beilage Allumettes	6.50

Desserts

Crema Catalana		10.00		
Warmes Schoggichüechli mit flüssigem Herz		14.50		
Toblerone-Parfait-Glace mit Chriesi-Kompott		10.00		
Erdbeeren mit Rahm		7.50		
Coupe Romanoff		11.50		
Merängge mit Rahm	klein	8.50	gross	11.00
Merängge-Glace	klein	11.00	gross	14.50

365 Tage im Jahr geöffnet
Durchgehend warme Küche

06.00 bis 23.00 Uhr
11.30 bis 22.30 Uhr

Herzlich willkommen im Sternen Muri.

Schön, Sie bei uns begrüßen zu dürfen.

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

Salate | Suppen

	Vorspeise	Portion
Blattsalate	9.50	13.50
Gemischter Salat	12.50	18.50
„Aqua Bowl“ mit Rauchlachs	17.50	25.50
Blattsalaten, Meerrettich, Gurke, Kapern, Zitrone		
„Terra Bowl“ mit Büffelmozzarella	16.50	24.50
Quinoa, Blattsalaten und Grapefruit Quinoa = Glutenfreier, kohlenhydratreicher «Inka-Reis»		

Sternen-Salat mit Belper Knolle	17.50	25.50
Blattsalate mit Tomaten und Gurkenscheiben an Feigensenfdressing		
«Cervelatsalat» mal anders	13.50	19.50
Dünn geschnittener Cervelat mit grober Senfmarinade Essiggurken, Zwiebelringen und Kapern		

Gelbe Currysuppe mit Eierschwämmli	10.00
Tomatencremesuppe mit Gin	12.50

Fisch- und Fleisch-Klassiker

Seeland Eglifilets mit Mandeln		44.00
Salzkartoffeln und Gemüse (Fisch-Spezialität aus Lyss)		kleiner 38.00

«Mistkratzerli» mit Quinoa und Gemüse	35.00
(Ganzes «Stubenkücken»)	

Cordon bleu	39.00
vom heimischen Greyerzer-Schwein gefüllt mit Greyerzerkäse und Hamme, 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	

vegetarisch

vegan

glutenfrei

laktosefrei

Allergene und wachstumsfördernde Stoffe können enthalten sein | alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MWST



QR Code für unsere Getränkekarte

Eierschwämmli hämmer nämmli

	kleiner	Portion
„Risotto mit Eierschwämmli“ und Grana Padano		26.00
Orreciette-Teigwaren mit Eierschwämmli Bärlauchpesto und Belper Knolle		26.00
Kalbssteak mit Eierschwämmli-Risotto und Portweinjus		46.00

Tatar in Variationen

	kleiner	Portion
Rindstatar «der Klassiker» mit Essiggurken, Kapern, Zwiebeln, Oliven, Toast, Butter	26.50	36.50
Rindstatar «Belper Art» mit Belper Knolle, Zwiebelmarmelade Essiggurken, Kapern, Zwiebeln, Oliven, Toast, Butter	28.50	38.50
Rindstatar «Surf & Turf» mit gebratenen Riesenkrevetten, Mangochutney Essiggurken, Kapern, Zwiebeln, Oliven, Toast, Butter	30.00	40.00
Rindstatar «Italianità» mit gehobeltem Grana Padano und Zitronenstern Essiggurken, Kapern, Zwiebeln, Oliven, Toast, Butter	28.50	38.50

Beilagen

Zusätzlich 2 cl Cognac oder Whiskey oder Calvados	plus 5.00
Portion gedünstete Eierschwämmli	10.00
Beilage Pommes frites oder Pommes Allumettes	6.50

Fitnesssteller

Frühlingsrollen Fitnesssteller mit Salaten und süsser Chilisauce	20.00	25.00
Fischknusperli Fitnesssteller Egliknusperli mit Salaten und Tartarsauce	25.00	29.00
Cordon bleu Fitnesssteller (vom Greyerzer-Schwein gefüllt mit Hamme und Greyerzer)		39.00
Wienerschnitzel Fitnesssteller mit Salaten und Preiselbeeren		36.00

Der Sternen bezieht das Fleisch aus der Schweiz, den Fisch aus CH, RUS, NO

Rote Weine im Offenausschank

MERLOT del Ticino 2016 AOC Ticino, Tamborini SA, Schweiz	7.50	52.50
PINOT NOIR “zum Sternen” AOC, Klingnau, Kloster Sion, Schweiz	9.00	63.00
PITTNAUER Zweigelt 2017 Qualitätswein Heideboden, Burgenland, Österreich	8.50	59.50
PRIMITIVO Falcetto 2017 IGT Puglia, Falcetto, Salento, Italien	6.50	45.50
Salice Salentino Riserva 2014 DOC, 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
RIOJA Beronia, Reserva 2014 DOC Reserva, Ollauri, Rioja, Spanien Tempranillo Garnacha	9.50	66.50

Flaschenweine weiss

EPESES „La République“ 2018 Chasselas AOC Lavaux, Patrick Fonjallaz, Schweiz	62.00
CHÂTEAU PERROY Cuvée Prestige 2018 Chasselas Grand Cru, AOC La côte, Didier Haldimann, Schweiz	58.00
PINOT GRIS 2017 AOC Bielersee, Rebgut der Stadt Bern, Schweiz	58.00
MADAME ROSMARIE MATHIER 2018/19 Cuvée blanc, AOC Valais, Adrian Mathier, Schweiz Assemblage von Petite Arvine Pinot Blanc Silvaner Pinot Gris	62.00
CHABLIS 2017 Chardonnay Domaine Christian Moreau, Frankreich	68.00

Flaschenweine rot

EPESES „La République“ 2018 AOC, Lavaux, Patrick Fonjallaz, Schweiz Pinot Noir Gamay	62.00
MADAME ROSMARIE MATHIER 2017 Cuvée rouge, AOC Valais, Adrian Mathier, Schweiz Cabernet Sauvignon Syrah Humagne Rouge Pinot Noir	65.00

CROIX DUPLEX Pinot Noir 2017 AOC, Simon et Maude Vogel, Epesses, Lavaux, Schweiz Label d’OR Terravin 2017	62.00
QUATTROMANI 2016 Merlot DOC, Tessin, Schweiz Gemeinschaftswerk der Winzer Brivio, Delea, Gialdi, Tamborini	115.00
MAIENFELDER Blauburgunder 2016 AOC Graubünden, P. Komminoth, Schweiz	62.00
SELVENEN Malans, Blauburgunder 2016 AOC Graubünden, Von Salis, Schweiz	68.00
PILGRIM 2016 AOC Graubünden, Möhr-Niggli, Schweiz Pinot Noir	84.00
STADT-BERNER BARRIQUE Pinot Noir 2016 AOC Bielersee, Rebgut der Stadt Bern, Schweiz	62.00
LAGREIN 2018 DOC Südtirol, Kloster Muri-Gries, Italien	58.00
NOVE RESERVE 2016 DOC Douro, Moreira Jorge, Portugal Touriga Francesca Touriga Nacional	64.00
AMARONE Speri 2013 DOCG Vigneto Monte Sant'Urbano Speri della Valpolicella classico, Veneto, Italien Corvinia Rondinella Corvina Veronese Molinara	136.00
BRICCO MANZONI 2012 DOC Rocche, Langhe Rocche dei Manzoni Monforte d'Alba, Italien Nebbiolo Barbera	82.00
SITO MORESCO 2016 DOC Langhe, Angelo Gaja, Piemont, Italien 35% Nebbiolo 35% Merlot 30% Cabernet	89.00
BRICCO DELL'UCCELLONE 2015 DOCG Barbera d'Asti, Braida, Piemont, Italien Barbera	96.00
BAROLO La Serra 2009 DOCG, La Morra, Voerzio Alberto, Piemont, Italien Nebbiolo	195.00
CONCERTO di Fonterutoli 2016 IGT Toscana, Castello di Fonterutoli, Marcesi Mazzei 1436, Italien 80% Sangiovese 20% Cabernet Sauvignon	96.00
LE SERRE NUOVE 2014 DOCG Toscana, Ornellaia, Italien Merlot Cabernet Sauvignon Petit Verdot Cabernet Franc	108.00

BRUNELLO di Montalcino 2005 DOCG Toskana, Siro Pacenti, Italien Sangiovese	156.00
TIGNANELLO 2015 IGT Toscana, Antinori, Italien Sangiovese Cabernet Sauvignon Cabernet Franc	178.00
PODERE RITORTI 2013 DOC superiore, Bolgheri, I Luoghi, Castagneto Carducci, Italien 80% Cabernet Sauvignon 20% Cabernet Franc mit Merlot und Syrah	75.00
RUTE 2015 DOC, Guado al Melo, Bolgheri, Castagneto Carducci, Italien Cabernet Sauvignon	82.00
PIETRARIZZO Tornatore 2016 DOC Etna rosso, Azienda agricola F. Tornatore, Castiglione, Sizcilia Nerello Mascalese	83.00
Rioja Viña ARDANZA 2009 Reserva, DOC, la Rioja Alta S.A. Garnacha, Tempranillo	92.00
NEXUS Crianza 2013 D.O. Ribera del Duero, Spanien Tinto Fino (Tempranillo)	73.50
RODRIGUEZ & SANZO Vignerons 2016 DO, Toro, Zamora, Jaavier Rodriguez & Sanzo, Spanien Tempranillo 18 Monate gereift in Whisky-Fässern (Barriques)	78.00
MARIO 2015 D.O. Ribera del Duero, Vega Clara, Spanien Tempranillo Cabernet Sauvignon	66.00
CALLEJO MAJUELOS Reserva 2014 D.O. Ribera del Duero, Bodegas Felix Callejo, Spanien Tinto Fino (Tempranillo)	89.00
EL PRIMER PASO 2017 D.O. Toro, Dominio del Bendito, Spanien Tinta de Toro Tempranillo	62.00
OCCULTUM LAPIDEM 2016 AOC Domaine de Bila-Haut, Michel Chapoutier, Frankreich Syrah Grenache Carignan	68.00
CHÂTEAU CITRAN 2016 AOC Cru Bourgeois Superieur, Haut Médoc, Avensan, Bordeaux Cabernet Sauvignon Merlot	72.00
Gevrey-Chambertin 2012 AC, Vieilles-Vignes Domaine Dupont-Tisserandot, Burgund Pinot Noir	125.00