

Rotweine auf der Rückseite

Weisse Weine im Offenausschank

|   |      |       |
|---|------|-------|
| ST. SAPHORIN „La Foncette“                                    | 7.50 | 52.50 |
| Chasselas   AOC, Lavaux, Waadt, Raymond Chappuis, Schweiz     |      |       |
| CHÂTEAU PERROY Cuvée Prestige 2018                            | 8.50 | 59.50 |
| Chasselas   Grand Cru, AOC La côte, Didier Haldimann, 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 mit und ohne \*Alkohol

|               |   |      |
|---------------|---|------|
| *Hugolino     | Schweppes, Holunderblüten-Sirup, Minze        | 8.50 |
| *Ginger Bowle | Ginger, Ginger Ale, Wassermelonenwürfel, Soda | 9.50 |

Poulet | Burger | Roastbeef

|   |              |
|---|--------------|
| «Mistkratzerli»                                       | 35.00        |
| Ganzes «Stubenküken» mit Pommes Allumettes und Gemüse |              |
| Beef-Burger   | 19.50        |
| Zusätzlich mit Speck   Zusätzlich mit Käse            | plus je 1.50 |
| Roastbeef mit Sauce Tartare                           | 29.00        |
| Beilagen  |              |
| Kleiner gemischter Salat                              | 6.50         |
| Beilage Pommes frites                                 | 6.50         |
| Kleiner grüner Salat                                  | 5.50         |
| 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 |

Herzlich willkommen im Sternen Muri.  
Schön, Sie heute bei uns begrüßen zu dürfen.



Salate | Suppen

|  | Vorspeise | Portion |
|--|-----------|---------|
| Blattsalate  | 9.50      | 13.50   |
| Gemischter Salat   | 12.50     | 18.50   |
| „Aqua Bowl“ mit Rauchlachs                                       | 18.50     | 28.50   |
| Blattsalaten, Meerrettich, Rande, Kapern, Zitrone                |           |         |
| „Terra Bowl“ mit Feta  | 17.50     | 26.50   |
| Quinoa, Blattsalaten, Wassermelone, Oliven                       |           |         |
| „Mettlen Bowl“ mit Cervelat                                      | 16.50     | 24.50   |
| Blattsalaten, grobem Senf, Essiggurken, Zwiebelringen, Tomaten   |           |         |
| «Vita Bowl» mit Kürbis   | 13.50     | 19.50   |
| Blattsalaten, eingelegtem Kürbis, Kürbiskerne, Haussalami        |           |         |
| Sternen-Salat mit Belper Knolle                                  | 17.50     | 26.50   |
| Blattsalate mit Tomaten und Gurkenscheiben an Feigensenfdressing |           |         |
| Pilzcrèmesuppe mit Mandeln                                       | 10.00     |         |
| Tomatencremesuppe mit Gin  | 12.50     |         |
| Rindsbouillon mit Kräutern                                       | 10.00     |         |

Fisch- und Fleisch-Klassiker



QR Code für Seeland-Egli

|   |                 |
|---|-----------------|
| Seeland Eglifilets mit Mandeln  | 44.00           |
| Salzkartoffeln und Gemüse (Fisch-Spezialität aus Lyss)                    |                 |
| kleiner   | 38.00           |
| Cordon bleu vom heimischen Greyerzer-Schwein                              | 39.00           |
| gefüllt mit Greyerzerkäse und Hamme, Allumettes, Gemüse                   |                 |
| Cordon bleu «CHANTERELLE»   | 41.00           |
| gefüllt mit Eierschwämmli, Speck und Tilsiter, dazu Allumettes und Gemüse |                 |
| Wienerschnitzel   | 36.00           |
| Salzkartoffeln, Preiselbeeren, Zitronenstern                              |                 |
| Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art                                      | 36.00           |
| an Pilzrahmsauce, dazu Rösti  |                 |
| Kalbsleberli an Rotweinsauce mit Rösti                                    | 36.00           |
| «Donald Russel» Rindsfilet  | 180 Gramm 48.00 |
| mit Gemüse und Café de paris  |                 |
| «Donald Russel» Entrecôte   | 230 Gramm 46.00 |
| mit Gemüse und Café de paris  |                 |
| Beilage Pommes oder Allumettes  | 6.50            |
| Nudeln oder Weissweinsorotto  | 5.00            |
| Hausgemachte Gnocchi  | 6.50            |
| Kleiner Gemischter Salat  | 6.50            |
| Kleiner grüner Salat  | 5.50            |
| Reis oder Salzkartoffeln  | 5.00            |

QR Code für englische Speisekarte



Spätsommer

|   | kleiner | Portion |
|---|---------|---------|
| Risotto «noce e spinaci» mit Belper Knolle          |         | 27.00   |
| Spinat, Cherry Tomaten und Baumnüssen               |         |         |
| «Linguine Cantarelli» mit Grana Padano              |         | 26.00   |
| Nudeln mit Eierschwämmli-rahmsauce und Schnittlauch |         |         |
| «Gnocchi caroti» mit Jersey Blue Käse               |         | 28.00   |
| Hausgemachte Rüebl-Gnocchi mit Brandteig            |         |         |
| Kalbssteak mit Eierschwämmli-sauce                  |         | 46.00   |
| Butternudeln und Gemüse                             |         |         |
| Lammnierstück mit Eierschwämmli, Jus                |         | 42.00   |
| Karottengnocchi und Gemüse                          |         |         |

Tatar in Variationen

|  | kleiner   | Portion |
|--|-----------|---------|
| Rindstatar «der Klassiker»                               | 26.50     | 36.50   |
| mit Essiggurken, Kapern, Zwiebeln, Oliven, Toast, Butter |           |         |
| Rindstatar «Italianità»                                  | 28.50     | 38.50   |
| mit Parmesan und Zitronenstern                           |           |         |
| Essiggurken, Kapern, Zwiebeln, Oliven, Toast, Butter     |           |         |
| Rindstatar «Belper Art»                                  | 28.50     | 38.50   |
| mit Belper Knolle, Zwiebelmarmelade                      |           |         |
| Essiggurken, Kapern, Zwiebeln, Oliven, Toast, Butter     |           |         |
| Rindstatar «Surf & Turf»                                 | 30.00     | 40.00   |
| mit gebratenen Riesenkrevetten, Mangochutney             |           |         |
| Essiggurken, Kapern, Zwiebeln, Oliven, Toast, Butter     |           |         |
| 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                          | 20.00 | 25.00 |
| mit Salaten und süsser Chilisauce                       |       |       |
| Fischknusperli Fitnesssteller                           | 25.00 | 29.00 |
| Egliknusperli mit Salaten und Tartarsauce               |       |       |
| Cordon bleu Fitnesssteller mit Salaten                  |       | 39.00 |
| (vom Greyerzer-Schwein gefüllt mit Hamme und Greyerzer) |       |       |
| Wienerschnitzel Fitnesssteller                          |       | 36.00 |
| mit Salaten und Preiselbeeren                           |       |       |

Rote Weine im Offenausschank

|   |      |       |
|---|------|-------|
| Merlot del TICINO 2016<br>AOC Ticino, Tamborini SA, Schweiz   | 7.50 | 52.50 |
| Pinot Noir «zum STERNEN»<br>AOC, Klingnau, Kloster Sion, Schweiz  | 9.00 | 63.00 |
| Gamaret «RIVE NOIR»<br>AOC, Genf, Schweiz   | 7.00 | 49.00 |
| Zweigelt «HEIDEBODEN »2017<br>Pittnauer Qualitätswein, Burgenland, Österreich                           | 8.50 | 59.50 |
| Primitivo «FALCETTO» 2017<br>IGT Puglia, Falcetto, Salento, Italien                                     | 6.50 | 45.50 |
| Salice Salentino Riserva 2014<br>DOC, Vinicola mediterranea San Pietro, Italien                         | 7.50 | 52.50 |
| BARBERA d’Alba Ruvei 2016<br>DOC Marcesì di Barolo, Veneto, Italien                                     | 8.00 | 56.00 |
| RIPASSO Bieti 2016<br>DOC Classico Superiore, Valpolicella, Italien<br>Corvina   Corvinone   Rondinella | 8.50 | 59.50 |
| RIOJA Beronia, Reserva 2014<br>DOC Reserva, Ollauri, Rioja, Spanien<br>Tempranillo   Garnacha           | 9.50 | 66.50 |

Flaschenweine weiss

|   |       |
|---|-------|
| Epesses „ST-AMOUR“ 2018<br>Chasselas   AOC Dom. Croix duplex, S.& M. Vogel, Lavaux, Schweiz   | 62.00 |
| Pinot Gris «REBGUT STADT BERN» 2019<br>Schafiser Stadtkellerie, AOC, Bielersee, Schweiz   | 62.00 |
| YVORNE «Chant des Resses»<br>Chasselas   Label OR Terravin, Grand Cru, AOC, Chablais, Schweiz   | 62.00 |
| Dézaley «de l’EVEQUE» Grand cru 2018<br>Chasselas   AOC Patrick Fonjallaz, La vaux, Schweiz   | 64.00 |
| Cuvée «zum STERNEN» 2018<br>AOC Würenlingen, Aargau, Schweiz<br>Riesling-Sylvaner, Kerner, Pinot blanc  | 58.00 |
| MADAME ROSMARIE MATHIER 2018/19<br>Cuvée blanc, AOC Valais, Adrian Mathier, Schweiz<br>Assemblage von Petite Arvine   Pinot Blanc   Silvaner   Pinot Gris | 62.00 |
| HARMONIE Domaine Chatelain 2016<br>Sauvignon blanc   AC Pouilly-Fumé, Burgund, Frankreich   | 64.00 |

QR Code für unsere Getränkekarte



Flaschenweine rot

|   |        |
|---|--------|
| EPESSES „La République“ 2018<br>AOC, Lavaux, Patrick Fonjallaz, Schweiz<br>Pinot Noir   Gamay   | 62.00  |
| MADAME ROSMARIE MATHIER 2017<br>Cuvée rouge, AOC Valais, Adrian Mathier, Schweiz<br>Cabernet Sauvignon   Syrah   Humagne Rouge   Pinot Noir                       | 65.00  |
| CROIX DUPLEX Pinot Noir 2017<br>AOC, Simon et Maude Vogel, Epesses, Lavaux, Schweiz<br>Label d’OR Terravin 2017   | 62.00  |
| QUATTROMANI 2016<br>Merlot   DOC, Tessin, Schweiz<br>Gemeinschaftswerk der Winzer Brivio, Delea, Gialdi, Tamborini  | 115.00 |
| MAIENFELDER Blauburgunder 2016<br>AOC Graubünden, P. Komminoth, Schweiz   | 62.00  |
| SELVENEN Malans, Blauburgunder 2016<br>AOC Graubünden, Von Salis, Schweiz   | 68.00  |
| Pinot Noir PILGRIM 2016<br>AOC Graubünden, Möhr-Niggli, Schweiz   | 84.00  |
| STADT-BERNER BARRIQUE Pinot Noir 2016<br>AOC Bielersee, Rebgut der Stadt Bern, Schweiz  | 62.00  |
| LAGREIN 2018<br>DOC Südtirol, Kloster Muri-Gries, Italien   | 58.00  |
| NOVE RESERVE 2016<br>DOC Douro, Moreira Jorge, Portugal<br>Touriga Francesca   Touriga Nacional   | 64.00  |
| AMARONE Speri 2013<br>DOCG Vigneto Monte Sant'Urbano<br>Speri della Valpolicella classico, Veneto, Italien<br>Corvinia   Rondinella   Corvina Veronese   Molinara | 136.00 |
| BRICCO MANZONI 2012<br>DOC Rocche, Langhe Rocche dei Manzoni Monforte d'Alba, Italien<br>Nebbiolo   Barbera   | 82.00  |
| SITO MORESCO 2016<br>DOC Langhe, Angelo Gaja, Piemont, Italien<br>35% Nebbiolo   35% Merlot   30% Cabernet  | 89.00  |
| BRICCO DELL'UCCELLONE 2015<br>Barbera   DOCG d'Asti, Braida, Piemont, Italien   | 96.00  |
| BAROLO La Serra 2009<br>DOCG, La Morra, Voerzio Alberto, Piemont, Italien<br>Nebbiolo   | 195.00 |
| CONCERTO di Fonterutoli 2016<br>IGT Toscana, Castello di Fonterutoli, Marchesi Mazzei, Italien<br>80% Sangiovese   20% Cabernet Sauvignon                         | 96.00  |

|  |        |
|--|--------|
| LE SERRE NUOVE 2014<br>DOCG Toscana, Ornellaia, Italien<br>Merlot   Cabernet Sauvignon   Petit Verdot   Cabernet Franc                                     | 96.00  |
| BRUNELLO di Montalcino 2005<br>DOCG Toscana, Siro Pacenti, Italien<br>Sangiovese   | 139.00 |
| TIGNANELLO 2015<br>IGT Toscana, Antinori, Italien<br>Sangiovese   Cabernet Sauvignon   Cabernet Franc  | 168.00 |
| PODERE RITORTI 2013<br>DOC superiore, Bolgheri, I Luoghi, Castagneto Carducci, Italien<br>80% Cabernet Sauvignon   20% Cabernet Franc mit Merlot und Syrah | 75.00  |
| RUTE 2015<br>DOC, Guado al Melo, Bolgheri, Castagneto Carducci, Italien<br>Cabernet Sauvignon  | 82.00  |
| PIETRARIZZO Tornatore 2016<br>DOC Etna rosso, Azienda agricola F. Tornatore, Castiglione, Sizcilia<br>Nerello Mascalese                                    | 83.00  |
| Rioja Viña ARDANZA 2009<br>Reserva, DOC, la Rioja Alta S.A.<br>Garnacha, Tempranillo   | 92.00  |
| Convento SAN FRANCISCO 2015<br>D.O. Crianza, Ribera del Duero, Spanien<br>Tinto Fino (Tempranillo)   | 73.50  |
| RODRIGUEZ & SANZO Vignerons 2016<br>DO, Toro, Zamora, Jaavier Rodriguez & Sanzo, Spanien<br>Tempranillo   18 Monate gereift in Whisky-Fässern (Barriques)  | 78.00  |
| MARIO 2015<br>D.O. Ribera del Duero, Vega Clara, Spanien<br>Tempranillo   Cabernet Sauvignon   | 66.00  |
| CALLEJO MAJUELOS Reserva 2014<br>D.O. Ribera del Duero, Bodegas Felix Callejo, Spanien<br>Tinto Fino (Tempranillo)   | 89.00  |
| EL PRIMER PASO 2017<br>D.O. Toro, Dominio del Bendito, Spanien<br>Tinta de Toro   Tempranillo  | 62.00  |
| OCCULTUM LAPIDEM 2016<br>AOC Domaine de Bila-Haut, Michel Chapoutier,<br>Midi - Languedoc-Roussillon, Frankreich<br>Syrah   Grenache   Carignan            | 68.00  |
| CHÂTEAU CITRAN 2016<br>AOC Cru Bourgeois Superieur, Haut Médoc, Avensan, Bordeaux<br>Cabernet Sauvignon   Merlot   | 72.00  |
| Gevrey-Chambertin 2012<br>AC, Vieilles-Vignes Domaine Dupont-Tisserandot, Burgund<br>Pinot Noir  | 125.00 |