

Alle Rotweine finden Sie 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	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

Nachtigall	Prosecco mit Holunderbeeren-Sirup	9.50
*Hugolino	Schweppes, Holunderblüten-Sirup, Minze	8.50
Hugo	Prosecco, Holunderblüten-Sirup, Minze	9.80
Ingwerer	Ingwererlikör, Prosecco, Ginger Ale	12.50
*Sunset	San Bitter mit Orangensaft	8.50

Fitnesssteller | Burger

Frühlingsrollen Fitnesssteller	  	20.00	25.00
mit gemischtem Salat und süsser ChilisaUCE			
Schweizer Egliknusperli Fitnesssteller		27.00	32.00
mit gemischtem Salat und Tartarsauce (Egli:Aquakultur)			
Cordon bleu Fitnesssteller mit gemischtem Salat			39.00
(vom Greyerzer Schwein gefüllt mit Hamme und Greyerzer)			
Wienerschnitzel Fitnesssteller			36.00
mit gemischtem Salat und Preiselbeeren			
Beef-Burger			19.50
Zusätzlich mit Speck zusätzlich mit Käse		plus je	1.50
Beilagen			
Kleiner gemischter Salat	6.50	Kleiner grüner Salat	5.50
Beilage Pommes Frites	6.50	Beilage Allumettes	6.50

Jeannette Koller und alle Mitarbeiter
heissen Sie herzlich willkommen im Sternen Muri



Salate | Suppen

	Vorspeise	Portion
Blattsalate	9.50	13.50
Gemischter Salat	12.50	18.50
Nüsslissalat mit Trauben, Nüssen und Birnen	16.50	25.50
Nüsslissalat nature	12.50	18.50
mit Speck plus 1.50 mit Ei plus 2.50		
„Aqua Bowl“ mit norwegischem Rauchlachs	18.50	28.50
Blattsalate, Meerrettich, Rande, Kapern, Zitrone		
„Mettlen Bowl“ mit Cervelat	16.50	24.50
Blattsalate, grobem Senf, Essiggurken, Zwiebelringen, Tomaten		
«Vita Bowl» mit Quinoa (Inka-Reis)	17.50	26.50
Blattsalate, Kürbis, gratiniertem Ziegenkäse, Kürbiskerne		
Sternen-Salat mit Belper Knolle	17.50	26.50
Blattsalate mit Tomaten und Gurkenscheiben an Feigensenfdressing		
Kürbiscrèmesuppe	10.00	
Tomatencrèmesuppe mit Gin	12.50	
Klare Ochsenchwanzsuppe mit Kräutern	10.00	

Fleisch-Klassiker

«Donald Russel» Rindsfilet		180 Gramm	48.00
mit Gemüse und Café de paris			
Beilage Pommes oder Allumettes	6.50	Kleiner gemischter Salat	6.50
Nudeln oder Reis	5.00	Rösti oder Steinpilzrisotto	8.50
Cordon bleu vom heimischen Greyerzer Schwein			39.00
gefüllt mit Greyerzerkäse und Hamme, dazu Allumettes und Gemüse			
Wienerschnitzel mit Salzkartoffeln			36.00
Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art			36.00
an Pilzrahmsauce, dazu Rösti			
Leberli vom Kalb mit Rösti und Rotweinsauce			 36.00
Freiland Perlhuhnbrust aus dem Burgund			38.00
Rotweinjus, Trauben, Kartoffelstampf, Sauerkraut			

Fisch

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

QR Code für Seeland-Egli



Menu Englisch & Französisch



Fleischlos | Wild

	kleiner	Portion
Risotto mit Burgunder Trüffel und Prosecco		29.00
«Ravioli Capra» mit Ziegenfrischkäse gefüllt		26.00
Gemüse und Feigensenf		
«Gnocchi ZUCCA» mit Belper Knolle		28.00
Hausgemachte Kürbis-Brandteig-Gnocchi, Kürbis, Kürbiskern-Pesto		
«Herbst-Vegi» mit Spätzli		32.00
Rotkraut, Marroni und herbstlichem Gemüseallerlei		
Rehrücken-Teller an Preiselbeer-Wildsauce		48.00
Butterspätzli, Rotkraut, Marroni und herbstlichem Gemüseallerlei		
Rehschnitzel mit Eierschwämmli--Rrahmsauce	39.50	43.00
Butterspätzli, Rotkraut, Marroni und herbstlichem Gemüseallerlei		
Hirsch Filet-Medaillons an Waldbeerensauce		45.00
mit Kürbis-Gnocchi und Kürbisgemüse		
Pfeffer vom Hirsch mit Spätzli, Rotkraut und Marroni		36.00

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		
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	

Desserts

Crema Catalana				10.00
Warmes Schoggichüechli mit flüssigem Herz				14.50
Mandel-Krokant-Parfait-Glace mit Chriesi-Kompott				10.00
Merängge mit Rahm	klein	8.50	gross	11.00
Glace mit Merängge & Rahm	klein	11.00	gross	14.50
Vermicelle mit Rahm	klein	9.50	gross	12.50
Coupe Nesselrode	klein	11.00	gross	14.50
Vanilleglace, Vermicelle, Rahm und Merängge				



Glacekarte

365 Tage im Jahr geöffnet
Durchgehend warme Küche

06.00 bis 23.00 Uhr
11.30 bis 22.30 Uhr



vegetarisch

vegan

glutenfrei

laktosefrei

Wir beziehen das Fleisch vorwiegend aus der Schweiz | Reh: Slowenien | Rindsfilet: Schottland | Hirsch: Neuseeland
Allergene und wachstumsfördernde Stoffe können enthalten sein | alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MWST

Rote Weine im Offenausschank

Merlot del TICINO AOC Ticino, Tamborini SA, Schweiz	7.50	52.50
Pinot Noir «zum STERNEN» AOC, Klingnau, Kloster Sion, Schweiz	9.00	63.00
RED PITT 2015 Pittnauer Qualitätswein, Burgenland, Österreich Zweigelt Blaufränkisch Merlot	8.50	59.50
Primitivo «FALCETTO» IGT Puglia, Falcetto, Salento, Italien	6.50	45.50
Salice Salentino Riserva 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
MAMUTHONE 2015 Cannonau DOC Giuseppe Sedilesu, Sardegna, Italien	9.00	63.00
RIPASSO Bieti 2016 DOC Classico Superiore, Valpolicella, Italien Corvina Corvinone Rondinella	8.50	59.50
Rioja Beronia, Reserva 2015 DOC Reserva, Ollauri, Rioja, Spanien Tempranillo Garnacha	9.50	66.50
Epesses „ST-AMOUR“ AOC Dom. Croix duplex, S.& M. Vogel, Lavaux, Schweiz Chasselas	62.00	
Pinot Gris «REBGUT STADT BERN» Schafiser Stadtkellerie, AOC, Bielersee, Schweiz	62.00	
YVORNE «Chant des Resses» Label OR Terravin, Grand Cru, AOC, Chablais, Schweiz Chasselas	62.00	
Dézaley «de l’EVEQUE» Grand cru AOC Patrick Fonjallaz, La vaux, Schweiz Chasselas	64.00	
MADAME ROSMARIE MATHIER Cuvée blanc, AOC Valais, Adrian Mathier, Schweiz Assemblage von Petite Arvine Pinot Blanc Silvaner Pinot Gris	62.00	
Chablis ACC Christian Moreau, Chablis, Burgund, Frankreich Chardonnay	68.00	
HARMONIE Domaine Chatelain AC Pouilly-Fumé, Burgund, Frankreich Sauvignon blanc	64.00	

QR Code für unsere Getränkekarte



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
QUATTROMANI 2016 Merlot DOC, Tessin, Schweiz Gemeinschaftswerk der Winzer Brivio, Delea, Gialdi, Tamborini	115.00
Château d’Auvernier Pinot Noir Barrique 2017 AOC Schloss Auvernier, Neuchâtel, Schweiz	68.00
Pinot Noir PILGRIM 2016 AOC Graubünden, Möhr-Niggli, Schweiz	84.00
STADT-BERNER BARRIQUE Pinot Noir 2018 AOC Bielersee, Rebgut der Stadt Bern, Schweiz	62.00
BIG JOHN Cuvée Reserve 2018 Familie Scheibelhofer, Burgenland, Qualitätswein, Österreich Zweigelt, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon	59.50
PHANTOM 2017 Kirnbauer Qualitätswein, 16 Monate Eichenfass, Burgenland, Österreich 40% Blaufränkisch 27% Cabernet Sauvignon 23% Merlot, 10% Syrah	74.00
NOVE RESERVE 2016 DOC Douro, Moreira Jorge, Portugal Touriga Francesca Touriga Nacional	64.00
CROOKED Wines Barrique 2015 Douro, DOC, 17 Monate Eichenfass, Secret Spot Wines, Portugal Touriga Nacional und diverse autochthone Sorten	89.00
LAGREIN 2018 DOC Südtirol, Kloster Muri-Gries, Italien	58.00
AMARONE Speri 2013 DOCG Vigneto Monte Sant'Urbano Speri della Valpolicella classico, Veneto, Italien Corvina Rondinella Corvina Veronese Molinara	136.00
NEBBIOLO 2018 DOC Langhe, Guidobono, Piemont, Italien	58.00
BRICCO MANZONI 2012 DOC Rocche, Langhe Rocche dei Manzoni Monforte d'Alba, Italien Nebbiolo Barbera	86.00
SITO MORESCO 2016 DOC Langhe, Angelo Gaja, Piemont, Italien 35% Nebbiolo 35% Merlot 30% Cabernet	89.00
BRICCO DELL'UCCELLONE 2015 Barbera DOCG d'Asti, Braida, Piemont, Italien	96.00

BAROLO La Serra 2009 DOCG, La Morra, Voerzio Alberto, Piemont, Italien Nebbiolo	195.00
CONCERTO di Fonterutoli 2016 IGT Toskana, Castello di Fonterutoli, Marchesi Mazzei, Italien 80% Sangiovese 20% Cabernet Sauvignon	96.00
LE SERRE NUOVE 2014 DOCG Toskana, Ornellaia, Italien Merlot Cabernet Sauvignon Petit Verdot Cabernet Franc	96.00
BRUNELLO di Montalcino 2005 DOCG Toskana, Siro Pacenti, Italien Sangiovese	139.00
TIGNANELLO 2015 IGT Toscana, Antinori, Italien Sangiovese Cabernet Sauvignon Cabernet Franc	138.00
BOSCARELLI Vino Nobile 2012 DOCG Marchesi de Ferrari Corradi, Toscana, Italien Sangiovese prugnolo gentile 85%, Colorino, Canaiolo, Mammolo	82.00
RUTE 2017 DOC, Toscana, Guado al Melo, Bolgheri, Castagneto Carducci, Italien Cabernet Sauvignon	75.00
PRIMITIVO di Manduria 2017 DOC Puglia, Apulien, Italien I Vercesi	58.00
Mille e una Notte 2016 DOC, Donnafugata, Sicilia, Italien Nero d'Avola Petit Verdot Syrah andere Trauben	108.00
Etna - PIETRARIZZO Tornatore 2016 DOC Etna rosso, Azienda agricola F. Tornatore, Castiglione, Sizcilia, Italien Nerello Mascalese	83.00
Rioja Viña ARDANZA 2009 Reserva, DOC, la Rioja Alta S.A., Spanien Garnacha, Tempranillo	92.00
RODRIGUEZ & SANZO Vignerons 2018 DO, Toro, Zamora, Jaavier Rodriguez & Sanzo, Spanien Tempranillo 18 Monate gereift in Barriques-Whisky-Fässern	78.00
MARIO 2016 D.O. Ribera del Duero, Vega Clara, Spanien Tempranillo Cabernet Sauvignon	69.00
OCCULTUM LAPIDEM 2016 AOC Domaine de Bila-Haut, Michel Chapoutier, Midi - Languedoc-Roussillon, Frankreich Syrah Grenache Carignan	68.00
CHÂTEAU CITRAN 2016 AOC Cru Bourgeois Supérieur, Haut Médoc, Avensan, Bordeaux Cabernet Sauvignon Merlot	78.00
The Chocolate Block 2016 Western Cape Coastal Region, Südafrika, Syrah Cabernet Sauvignon Cinsault Viognier	82.00