

Auf der Rückseite finden Sie
Fitness-Teller und alle Rotweine

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



Menu Englisch & Französisch



Weisse Weine im Offenausschank

ST. SAPHORIN „La Foncette“	7.50	52.50
Chasselas AOC, Lavaux, Waadt, Raymond Chappuis, Schweiz		
Sauvignon blanc	8.00	56.00
Weingut Tement, Südsteiermark, Österreich		
Grüner Veltliner «Erste Lage»	9.00	63.00
Weingut Undhof, Salomon, Ried Wachtberg in Krems, Österreich		
ROERO ARNEIS	8.00	56.00
DOCG, Piemont, Guidobono, Italien		
PINOT GRIGIO	7.00	49.00
IGT, Ormelle, Terre Veneta, Italien		
CHARDONNAY	6.00	42.00
Collection sud, Pays d’oc, Frankreich		

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

Tatar in Variationen | Burger

	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		
Zusätzlich 2 cl Cognac oder Whiskey oder Calvados	plus	5.00

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

Salate | Suppen

	Vorspeise	Portion
Blattsalate	9.50	13.50
Gemischter Salat	12.50	18.50
Vogersalat	12.50	18.50
mit Speck plus 1.50 mit Ei plus 2.50		
Kundelfinger Rauchforellen-Filet	18.50	28.50
Meerrettich, Rande, Zwiebeln, Zitrone		
Vogersalat «Heurigen» mit Bergkäse	16.50	25.50
Nüsslisalat mit Trauben, Kürbiskernen, Kürbisscheiben		
„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 mit Zimtkürbiskernen		10.00
Tomatencrèmesuppe mit Gin		12.50
Klare Suppe vom Ochsen		12.50
mit Fleisch, Flädli und Kräutern		

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 Trüffelrisotto	8.50

Cordon bleu vom heimischen Greyerzer Schwein	39.00
gefüllt mit Greyerzerkäse und Hamme, dazu Allumettes und Gemüse	

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
Verjus, Trauben, Kartoffelstampf, Sauerkraut	

Fisch

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

Tranche vom Heilbutt	38.00
mit Meerrettichsauce, Randen-Kürbis-Gnocchi, Wurzelgemüse	

Österreich zu Gast

	Habsburger Risotto mit Burgunder-Trüffel	28.00
	Maronen-Nudeln mit schwarzen Nüssen Kürbis, Wirsing, Feigensenf und Belper Hartkäse	28.00
	«Steirische Ronen-Nocken» mit Bergkäse hausgemachte, rot-weisse Brandteig-Gnocchi, Kürbis, Kürbiskern-Pesto	28.00
	«Jäger-Vegi» mit Spätzle Rotkraut, Marroni und herbstlichem Gemüseallerlei	32.00
	Hirsch Filet-Medaillons an Waldbeerensauce  mit Kastaniennudeln, Wirsing und Kürbis	45.00
	Rehrücken-Teller an Preiselbeer-Wildsauce Spätzle, Rotkraut, Maronen und Gemüseallerlei	48.00
	Wienerschnitzel vom Kalb mit Salzkartoffeln	36.00
	«Metzger Teller» Siedfleisch, Speck, Wienerli, Rippli, Zungenwurst, grober Senf, Salzkartoffeln, Sauerkraut und Dörrbohnen	39.00
	Fiaker Gulasch mit Semmelknödel Kalbsgulasch mit Wiener Würstl, Essiggurkl, Ochsenaug	38.00
	Tafelspitz-Eintopf Tafelspitz in der Rinderbrühe, Markbein, Gemüse, Erdäpfel, geröstetes Brot und Apfelkren	46.00
	Backhendl mit Kürbis-Remouladensauce Mistkratzerli paniert und gebacken	32.00
	Beilage Pommes oder Allumettes	6.50
	Nudeln oder Reis	5.00
	Semmelknödel oder Salzkartoffeln	4.50
	Kleiner gemischter Salat	6.50
	Spätzle	6.00
	Rot-weisse Gnocchi	6.00

Desserts

Crema Catalana	10.00
Warmes Schoggichüechli mit flüssigem Herz	14.50
Früchte und Zwetschgenglace	

Meränge mit Rahm	klein 8.50	gross 11.00
Glace mit Meränge und 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 Meränge		

Kaiserschmarrn mit Apfelmues	14.50
Zwetschken-Knödel mit Zwetschkenröster	14.50

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

QR Code für unsere Getränkekarte



Fitnesssteller

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		

Rote Weine Österreich

Blaufränkisch HEIDEBODEN	8.50	59.50
Pittnauer, Qualitätswein, Burgenland, Österreich		
RED PITT	9.00	63.00
Pittnauer Qualitätswein, Burgenland, Österreich		
Zweigelt Blaufränkisch Merlot		
Zweigelt	8.00	56.00
Pittnauer Qualitätswein, Burgenland, Österreich		
BIG JOHN Cuvée Reserve 2018		59.50
Familie Scheibelhofer, Burgenland, Qualitätswein, Österreich		
Zweigelt, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon		
PHANTOM 2017		74.00
Kirnbauer Qualitätswein, 16 Monate Eichenfass, Burgenland, Österreich		
40% Blaufränkisch 27% Cabernet Sauvignon 23% Merlot, 10% Syrah		

Rote Weine im Offenausschank

Merlot del TICINO	7.50	52.50
AOC Ticino, Tamborini SA, Schweiz		
Primitivo «FALCETTO»	6.50	45.50
IGT Puglia, Falcetto, Salento, Italien		
BARBERA d’Alba Ruvei 2016	8.00	56.00
DOC Marcesi di Barolo, Veneto, Italien		
RIPASSO Bieti 2016	8.50	59.50
DOC Classico Superiore, Valpolicella, Italien		
Corvina Corvinone Rondinella		
Rioja Beronia, Reserva 2015	9.50	66.50
DOC Reserva, Ollauri, Rioja, Spanien		
Tempranillo Garnacha		

Flaschenweine weiss

Pinot Gris «REBGUT STADT BERN»	62.00
Schafiser Stadtkellerie, AOC, Bielersee, Schweiz	
YVORNE «Chant des Resses»	62.00
Label OR Terravin, Grand Cru, AOC, Chablais, Schweiz	
Chasselas	
Epesses «LA RÉPUBLIQUE»	64.00
Chasselas AOC Patrick Fonjallaz, La vaux, Schweiz	
MADAME ROSMARIE MATHIER	62.00
Cuvée blanc, AOC Valais, Adrian Mathier, Schweiz	
Assemblage von Petite Arvine Pinot Blanc Silvaner Pinot Gris	
Chablis	68.00
Chardonnay ACC Christian Moreau, Chablis, Burgund, Frankreich	

Flaschenweine rot

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	
QUATTROMANI 2016	115.00
Merlot DOC, Tessin, Schweiz	
Gemeinschaftswerk der Winzer Brivio, Delea, Gialdi, Tamborini	
Pinot Noir PILGRIM 2016	84.00
AOC Graubünden, Möhr-Niggli, Schweiz	
STADT-BERNER BARRIQUE Pinot Noir 2018	62.00
AOC Bielersee, Rebgut der Stadt Bern, Schweiz	
NOVE RESERVE 2016	68.00
DOC Douro, Moreira Jorge, Portugal	
Touriga Francesca Touriga Nacional	
CROOKED Wines Barrique 2015	97.00
Douro, DOC, 17 Monate Eichenfass, Secret Spot Wines, Portugal	
Touriga Nacional und diverse autochthone Sorten	
LAGREIN 2018	58.00
DOC Südtirol, Kloster Muri-Gries, Italien	
AMARONE Speri 2013	136.00
DOCG Vigneto Monte Sant'Urbano	
Speri della Valpolicella classico, Veneto, Italien	
Corvina Rondinella Corvina Veronese Molinara	
BRICCO MANZONI 2012	86.00
DOC Rocche, Langhe Rocche dei Manzoni Monforte d'Alba, Italien	
Nebbiolo Barbera	
Nebbiolo 2017	58.00
DOC, Piemont, Guidobono, Italien	

SITO MORESCO 2016	89.00
DOC Langhe, Angelo Gaja, Piemont, Italien	
35% Nebbiolo 35% Merlot 30% Cabernet	
BRICCO DELL'UCCELLONE 2015	96.00
Barbera DOCG d'Asti, Braida, Piemont, Italien	
BAROLO La Serra 2009	175.00
DOCG, La Morra, Voerzio Alberto, Piemont, Italien	
Nebbiolo	
CONCERTO di Fonterutoli 2016	96.00
IGT Toskana, Castello di Fonterutoli, Marchesi Mazzei, Italien	
80% Sangiovese 20% Cabernet Sauvignon	
LE SERRE NUOVE 2014	96.00
DOCG Toskana, Ornellaia, Italien	
Merlot Cabernet Sauvignon Petit Verdot Cabernet Franc	
BRUNELLO di Montalcino 2005	139.00
DOCG Toskana, Siro Pacenti, Italien	
Sangiovese	
BOSCARELLI Vino Nobile 2012	82.00
DOCG Marchesi de Ferrari Corradi, Toscana, Italien	
Sangiovese prugnolo gentile 85%, Colorino, Canaiolo, Mammolo	
RUTE 2017	75.00
DOC, Toscana, Guado al Melo, Bolgheri, Castagneto Carducci, Italien	
Cabernet Sauvignon	
PRIMITIVO di Manduria 2017	58.00
DOC Puglia, Apulien, Italien	
I Vercesi	
Mille e una Notte 2016	108.00
DOC, Donnafugata, Sicilia, Italien	
Nero d'Avola Petit Verdot Syrah andere Trauben	
Etna - PIETRARIZZO Tornatore 2015	78.00
DOC Etna rosso, Azienda agricola F. Tornatore, Castiglione, Sizcilia, Italien	
Nerello Mascalese	
RODRIGUEZ & SANZO Vignerons 2018	78.00
DO, Toro, Zamora, Jaavier Rodriguez & Sanzo, Spanien	
Tempranillo 18 Monate gereift in Barriques-Whisky-Fässern	
MARIO 2016	69.00
D.O. Ribera del Duero, Vega Clara, Spanien	
Tempranillo Cabernet Sauvignon	
OCCULTUM LAPIDEM 2016	68.00
AOC Domaine de Bila-Haut, Michel Chapoutier,	
Midi - Languedoc-Roussillon, Frankreich	
Syrah Grenache Carignan	
CHÂTEAU CISSAC 2015	82.00
AOC Cru Bourgeois, Haut Médoc, Grand vin de Bordeaux	
16 Monate gelagert in 50% neuen Barriques	
75% Cabernet Sauvignon 20% Merlot 5% Petit Verdot	
The Chocolate Block 2018	82.00
Western Cape Coastal Region, Südafrika,	
Syrah Cabernet Sauvignon Cinsault Viognier	