

Ab 2 Personen CHF 54.00 pro Person

Jeannette Koller und alle Mitarbeiter



Châteaubriand, Sauce Béarnaise, Gemüse, Gratin

heissen Sie herzlich willkommen im Sternen Muri

Käsefondue in der Gadenstube

Weisse Weine im Offenausschank

ST. SAPHORIN „La Foncette“ Chasselas AOC, Lavaux, Waadt, Raymond Chappuis, Schweiz	7.50	52.50
ROERO ARNEIS DOCG, Piemont, Guidobono, Italien	8.00	56.00
PINOT GRIGIO IGT, Ormelle, Terre Veneta, Italien	7.00	49.00
CHARDONNAY Collection sud, Pays d'oc, Frankreich	6.00	42.00
Riesling Baron de Hoen, Vin d'Alsace, Frankreich	8.50	59.50

Rosé Wein im Offenausschank

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

Apéroempfehlungen mit und ohne *Alkohol

Nachtigall	Prosecco mit dunklem Holunderbeeren-Sirup	10.00
*Hugolino	Schweppes, Holunderblüten-Sirup, Minze	8.50
Hugo	Prosecco, Holunderblüten-Sirup, Minze	10.00
Aperol Spritz	Prosecco, Aperol, Sodawasser, Eis	10.00
Ingwerer	Ingwererlikör, Prosecco, Ginger Ale, Eis	12.50
*Ginger Bowle	Ginger Ale, Sodawasser, Ingwer, Eis, Limette	9.50
*Sunset	San Bitter mit Orangensaft und Orangenscheibe	9.50

Tatar in Variationen

	kleiner	Portion
Rindstatar «der Klassiker» mit Essiggurken, Kapern, Zwiebeln, Oliven, Toast, Butter	26.50	36.50
Rindstatar «Italianità» mit Parmesan und Zitronenstern Essiggurken, Kapern, Zwiebeln, Oliven, Toast, Butter	28.50	38.50
Rindstatar «Surf & Turf» mit drei gebratenen Krevetten und Avocado Essiggurken, Kapern, Zwiebeln, Oliven, Toast, Butter	34.00	44.00
Rindstatar «Belper Art» mit Belper Knolle, Zwiebelmarmelade Essiggurken, Kapern, Zwiebeln, Oliven, Toast, Butter	28.50	38.50
Zusätzlich 2 cl Cognac oder Whiskey oder Calvados	plus	5.00

Salate

	Vorspeise	Portion
Blattsalate	9.50	13.50
Gemischter Salat	12.50	18.50
Schottischer Rauchlachs mit Avocado	18.50	28.50
Curry-Cashewnüssen und Crème fraîche		
Nüsslisalat	12.50	18.50
mit Speck plus 1.50 mit Ei plus 2.50		
Nüsslisalat mit Trauben, Nüssen und Birnen	14.50	22.50
«Vita Bowl» mit Quinoa und Ziegenfrischkäse	17.50	26.50
Blattsalate, Kürbis, Kürbiskerne und überbackenem Ziegenkäse		
Sternen-Salat mit Belper Knolle	17.50	26.50
Blattsalate mit Tomaten und Gurkenscheiben an Feigensenf dressing		

Suppen

Rote Currysuppe mit Kokosmilch und Gemüsestreifen	12.50
Tomatencrèmesuppe mit Gin	12.50

Fleisch-Klassiker

Tafelspitz mit Apfelkren		42.00
Fleischsuppe, Gemüse, Salzkartoffeln und Markbein		
Kalbssteak an Morchelrahmsauce		46.00
Nudeln und Gemüse		
«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	Spätzli oder Gnocchi 6.50
Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art		38.00
an Pilzrahmsauce, dazu Rösti		
Leberli vom Kalb mit Rösti und Rotweinsauce		38.00
Wienerschnitzel vom Kalb mit Salzkartoffeln		38.00
Cordon bleu vom heimischen Greyerzer Schwein		39.00
gefüllt mit Greyerzerkäse und Hamme, dazu Allumettes und Gemüse		
Gorgonzola-Cordon bleu vom Greyerzer Schwein		39.00
gefüllt mit Gorgonzola, Birne und Hamme, dazu Allumettes und Gemüse		

Fisch

	kleiner	Portion
Berner Seeland Eglifilets mit Mandeln	38.00	44.00
Salzkartoffeln und Gemüse (Fisch-Spezialität aus Lyss, Schweiz)		
Winterkabeljau mit Baumnüssen, Apfelstücken		38.00
Gemüse und Salzkartoffeln (Kabeljau oder Skrei oder Dorsch aus Norwegen)		
Schweizer Fischknusperli mit Salzkartoffeln	27.00	32.00
Sauce Tartare und Zitronenstern (Eglifilets)		
Fleischlos	kleiner	Portion
Ravioli - Bio-Parmesan-Ricotta	24.50	28.00
auf Basilikum-Pesto, mit Baumnüssen und Birnenstücken		
Süsskartoffel-Gnocchi mit grünem Gemüse		26.00
(Kartoffel-Gnocchi) auf gelber Currysauce, Cashewnüssen und Kokosnussstreifen		
Winter-Vegi mit Spätzli		32.00
Rotkraut, Marroni und allerlei Gemüse		

Beef-Burger

Zusätzlich mit Speck zusätzlich mit Käse		plus je	19.50
Kleiner gemischter Salat	6.50	Kleiner grüner Salat	5.50
Beilage Pommes Frites	6.50	Beilage Allumettes	6.50

Winterliches

	Portion
Coq au Vin rouge, Spätzli, Gemüse	35.00
Geschmorte Lammhaxe, Kartoffelstampf, Gemüse	38.00
Kalbsnierli an Morchelrahmsauce mit Spätzli	34.00
Gnagi mit Salzkartoffeln und Dörrbohnen	22.00
Gelber Linseneintopf mit Wienerli, Rippli und Speck	24.00

Fitnesssteller | Burger

Frühlingsrollen Fitnesssteller	20.00	25.00
mit gemischtem Salat und süsser Chilisauc		
Schweizer Eglknusperli Fitnesssteller	27.00	32.00
mit gemischtem Salat und Tartarsauce (Egli: Aquakultur)		
Cordon bleu Fitnesssteller mit gemischtem Salat (vom Greyerzer Schwein gefüllt mit Hamme und Greyerzer)		39.00
Wienerschnitzel Fitnesssteller mit gemischtem Salat		38.00

365 Tage im Jahr geöffnet
Durchgehend warme Küche

06.00 bis 23.00 Uhr
11.30 bis 22.30 Uhr



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



Desserts

Warmes Schoggichüechli mit flüssigem Herz				14.50
Früchte und Zwetschgenglace				
Merängge mit Rahm	klein	8.50	gross	11.00
Glace mit Merängge 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 Merängge				
Sternen-Schoggi-Parfait mit Brownie-Crumbles				10.00

Rote Weine im Offenausschank

Merlot del TICINO		7.50	52.50
AOC Ticino, Tamborini SA, Schweiz			
Pinot Noir «zum STERNEN»		9.00	63.00
AOC, Klingnau, Kloster Sion, Schweiz			
Big John		8.50	59.50
Familie Scheibelhofer, Burgenland, Qualitätswein, Österreich Cuvée von Zweigelt Pinot Noir Cabernet Sauvignon			
Primitivo «FALCETTO»		6.50	45.50
IGT Puglia, Falcetto, Salento, Italien			
BARBERA d'Alba 2019		8.50	59.50
DOC, Guidobono, Canale, Piemont 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 aus Österreich

PHANTOM 2017		74.00
Kirnbauer Qualitätswein, Burgenland, Österreich 16 Monate Eichenfass 40% Blaufränkisch 27% Cabernet Sauvignon 23% Merlot, 10% Syrah		
JR St. Laurent Reserve 2017		98.00
Johanneshof Reinisch Qualitätswein, Tattendorf, Burgenland Stankt Laurent 94 Parkerpunkte, 1. Platz Falstaff, 22 Monate Eichenfass		

Flaschenweine weiss

Pinot Gris «REBGUT STADT BERN»	62.00
Schafiser Stadtkellerie, AOC, Bielersee, Schweiz	
YVORNE «Chant des Reses»	62.00
Label OR Terravin, Grand Cru, AOC, Chablais, Schweiz Chasselas	
Dézaley «de l'EVÊQUE»	68.00
Chasselas Grand Cru, Patrick Fonjallaz, Lavaux, Schweiz	
Epesses «LA RÉPUBLIQUE»	64.00
Chasselas AOC Patrick Fonjallaz, Lavaux, Schweiz	
MADAME ROSMARIE MATHIER	63.00
Cuvée blanc, AOC Valais, Adrian Mathier, Schweiz Assemblage von Petite Arvine Pinot Blanc Silvaner Pinot Gris	
Chablis	68.00
Chardonnay ACC Domanie William Fèvre, Burgund, Frankreich	

Flaschenweine rot

Epesses «CROIX DUPLEX»2018	62.00
AOC, Familie Vogel, Lavaux, 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 Sartori 2013	72.00
DOCG Vigneto Monte Sant'Urbano Speri della Valpolicella classico, Veneto, Italien 40% Corvina Veronese 30% Corvinone 20% Rondinella 10% Croatina	
BRICCO MANZONI 2014	86.00
DOC Rocche, Langhe Rocche dei Manzoni Monforte d'Alba, Italien Nebbiolo Barbera	

Nebbiolo 2018	58.00
DOC, Piemont, Guidobono, Italien	
SITO MORESCO 2018	89.00
DOC Langhe, Angelo Gaja, Piemont, Italien 35% Nebbiolo 35% Merlot 30% Cabernet	
BRICCO DELL'UCCELLONE 2016	96.00
Barbera DOCG d'Asti, Braida, Piemont, Italien	
BAROLO La Serra 2009	158.00
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 2016	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 2013	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	62.00
DOC Puglia, Apulien, Italien I Vercesi	
TIGNANELLO 2017	158.00
IGT Toskana, Antinori, Italien Sangiovese Cabernet Sauvignon Cabernet Franc	
PIETRARIZZO Tornatore 2015	78.00
DOC Etna rosso, Azienda agricola F. Tornatore, Castiglione, Sizcilia, Italien Nerello Mascalese (vegane Herstellung)	
RODRIGUEZ & SANZO Vignerons 2018	78.00
DO, Toro, Zamora, Jaavier Rodriguez & Sanzo, Spanien Tempranillo 18 Monate gereift in Barriques-Whisky-Fässern	
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	
Château DU RETOUT 2005	152.00
Haut Medoc, Grand vin de Bordeaux Cabernet Sauvignon Merlot Cabernet Franc	