Ab 2 Personen: Châteaubriand – Teller mit Sauce Béarnaise

Gemüse und Beilage nach Wunsch | CHF 54.00 pro Person (11.30-13.30 / 17.30-21.00 Uhr)

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

menu
english ¬ french

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**	8.50	59.50
PINOT GRIGIO **IGT, Ormelle, Terre Veneta, Italien**	7.00	49.00
CHARDONNAY **Collection sud, Pays d'oc, Frankreich**	6.50	45.50
Sauvignon blanc «Château Bauduc»» **Bordeaux, Frankreich**	9.00	63.00

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

365 Tage im Jahr geöffnet **06.00 bis 23.00 Uhr**
Durchgehend warme Küche **11.30 bis 22.30 Uhr**

Salate

	Vorspeise	Portion
Blattsalate	9.50	13.50
Gemischter Salat	12.50	18.50
Gratinierter Ziegenkäse mit Couscous und Spargel-Salat	16.50	25.50
Sternen-Salat mit Belper Knolle Blattsalate mit Tomaten und Gurkenscheiben an Feigensenfdressing	17.50	26.50
«Mettlen-Bowle» mit Cervelat, Blattsalat grobkörnigem Senf, Zwiebelringe, Essiggurken, Tomaten	16.00 (1 Cervelat	25.00 2 Cervelats)
«Aqua-Platte» mit schottischem Rauchlachs Curry-Cashewnüsse, Crème fraîche, Zitrone	18.50	27.50
«Terra-Bowle» mit Avocado, Blattsalaten Karotten, Nüssen und Apfel	16.50	25.50

Suppen

Klare Asiatische Geflügelsuppe mit Gemüse und Trutenfleischwürfel	12.50
Bärlauch-Tomatensuppe	10.50
Spargelcrèmesuppe mit Rahm	10.00

Fleisch-Klassiker

Tafelspitz mit Apfelkren, Kartoffeln und Gemüse		42.00
Kalbskotelett mit Spargelrisotto		54.00
Rindszunge an Kapernsauce, Kartoffeln, Gemüse		32.00
Wienerschnitzel vom Kalb mit Salzkartoffeln		38.00
«Donald Russel» Rindsfilet mit Gemüse und Café de paris	180 Gramm	48.00

Beilage Pommes oder Allumettes	6.50	Rösti	8.50
Nudeln	5.00	Reis	5.00

Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art an Pilzrahmsauce, dazu Rösti	39.00
Leberli vom Kalb mit Rösti und Rotweinsauce	39.00
Cordon bleu vom heimischen Greyerzer Schwein gefüllt mit Greyerzerkäse und Hamme, dazu Allumettes und Gemüse	39.00

Fisch

	kleiner	Portion
Eglifilets vom Berner Seeland mit Mandeln Salzkartoffeln und Gemüse (Fisch-Spezialität aus Lyss, Schweiz)	38.00	44.00
Knusperli von Eglifilets mit Pommes frites und Tartarsauce (einheimische Eglifilets aus dem Berner Seeland)	27.00	32.00
Lachstranche unter Bärlauchkruste auf Spargelrisotto		42.00

Fleischlos | Spargeln

Spargel-Ravioli mit Belper Knolle Orangenbutter und Spargelgemüse	24.50	28.00
Bärlauch-Gnocchi mit Baumnüssen, Gemüse und Blauschimmelkäse		26.00
Portion Spargeln mit Sauce Hollandaise		26.00

Beilagen:	**100 Gramm Emmentaler Hamme**	7.50
	80 Gramm Bresaola	10.00
	80 Gramm schottischer Rauchlachs	12.00

Burger | Roastbeef

Kaltes Roastbeef mit Tartarsauce	28.00
Rindfleisch-Burger	19.50
Pulled Pork-Burger Gezupfter Braten von der Schweinsschulter, mariniert mit B.B.Q.-Sauce	18.50

Kleiner gemischter Salat	6.50	Kleiner grüner Salat	5.50
Beilage Pommes Frites	6.50	Beilage Allumettes	6.50
Speck | Käse	plus je 1.50		

Fitnessteller

Frühlingsrollen Fitnessteller mit gemischtem Salat und süsser Chilisauce	20.00	25.00
Schweizer Egliknusperli Fitnessteller mit gemischtem Salat und Tartarsauce (Egli: Aquakultur)	27.00	32.00
Cordon bleu Fitnessteller mit gemischtem Salat (vom Greyerzer Schwein gefüllt mit Hamme und Greyerzer)		39.00
Wienerschnitzel Fitnessteller mit gemischtem Salat		39.00

vegetarisch vegan glutenfrei laktosefrei
alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MWST

Wir beziehen das Fleisch vorwiegend aus der Schweiz | Lamm & Rindsfilet: Schottland | Châteaubriand: Schweiz
Belper Knolle: würziger Hartkäse aus Belp | Allergene und wachstumsfördernde Stoffe können enthalten sein

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

Portion Erdbeeren 8.50

Coupe Romanoff 12.50
Vanille- und Erdbeerglace mit Erdbeeren und Rahm

Crema Catalana 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» 7.00 49.00
IGT Puglia, Falcetto, Salento, Italien

BARBERA d'Alba 2019 8.50 59.50
DOC, Guidobono, Canale, Piemont Italien

ETNA ROSSO 8.00 56.00
DOC Azienda Agricola F. Tornatore, Castiglione di Sicilia
Nerello Mascalese | Nerello Cappuccio
(Einheimische Traubensorten am Hang vom Ätna)

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

Arachon T FX T 2017 69.00
Weinhof Szemens, Burgenland, Österreich
Blaufränkisch | Zweigelt | Merlot

JR St. Laurent Reserve 2017 98.00
Johanneshof Reinisch Qualitätiswein, 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

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

MADAME ROSMARIE MATHIER 2018 65.00
Cuvée rouge, AOC Valais, Adrian Mathier, Schweiz
Cabernet Sauvignon | Syrah | Humagne Rouge | Pinot Noir

QUATTROMANI 2017 115.00
Merlot | DOC, Tessin, Schweiz
Gemeinschaftswerk der Winzer Brivio, Delea, Gialdi, Tamborini

Pinot Noir PILGRIM 2018 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 National und diverse autochthone Sorten

MARIO 2016 76.00
D.O. Vega Clara, Ribera del Duero, Spanien
Tempranillo | Cabernet Sauvignon

MAJUELOS de CALLEJO 2015 86.00
DO Ribra del Duero,18 Monate Barrique, Spanien
Tempranillo

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

Flaschenweine rot

BRICCO DELL'UCCELLONE 2016 96.00
Barbera | **DOCG d'Asti, Braida, Piemont, Italien**

BAROLO La Serra 2009 158.00
Nebbiolo | **DOCG, La Morra, Voerzio Alberto, Piemont, Italien**

CONCERTO di Fonterutoli 2017 96.00
IGT Toskana, Castello di Fonterutoli, Marchesi Mazzei, Italien
80% Sangiovese | 20% Cabernet Sauvignon

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 62.00
DOC Puglia, Apulien, Italien
I Vercesi

TIGNANELLO 2017 158.00
IGT Toscana, Antinori, Italien
Sangiovese | Cabernet Sauvignon | Cabernet Franc

LE SERRE dell'Ornelaia 2016 108.00
DOC, Bolgheri dell'Ornellaia, Toscana, Italien
33% Cabernet Sauvignon | 32% Merlot | 18% Cabernet franc | 17% Petit Verdo

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

BILA-HAUT Occultum Lapidem 2017 68.00
AOProtegée, M. Chapoutier, Côtes du Russillon, Latour de France
Sehr selektive Lese von Hand, biodynamische Weinherstellung
Syrah | Carignan | Grenache

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

Gevrey-Chambertin 2012 95.00
AC, Vieilles-Vignes, Domaine Dupont-Tisserandot,
Côte d'Or, Grand vin de Bourgogne
Pinot Noir

The Chocolate Block 2018 82.00
Western Cape Coastal Region
Syrah | Cabernet Sauvignon | Cinsault | Viognier