

Liebe Gäste. Herzlich willkommen im Sternen Muri.
Wir bitten Sie, im Namen vom BAG, sich einzeln und unaufgefordert



mit Ihrem Handy zu registrieren.

Weisse Weine im Offenausschank

ST. SAPHORIN „La Foncette“ 7.50 52.50
Chasselas | AOC, Lavaux, Waadt, Raymond Chappuis, Schweiz

Yvorne Grand cru «Chant des Resses» 9.00 63.00
AOC Chablais, La côte, Waadt, Schweiz

Madame Rosmarie Mathier 9.00 63.00
AOC, Adrian Mathier, Salquenen, Wallis, Schweiz

PINOT GRIGIO 7.00 49.00
IGT, Ormelle, Terre Venete, Italien

CHARDONNAY 6.50 45.50
Collection sud, Pays d’oc, Frankreich

Sauvignon blanc «Château Bauduc» 9.00 63.00
Bordeaux, 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 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

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 «surf & turf» 34.00 44.00
mit Avocado und drei gebratenen Krevetten
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

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

Salate | Vorspeisen

Blattsalate 9.50 13.50
Gemischter Salat 12.50 18.50

Oberländer Blattsalat mit Ei, Radiesli, Mandeln 14.00 20.50

Norwegischer graved Lachs mit Avocado 18.50 28.50
Crème fraîche und Curry Cashewnüssen

Sternen-Salat mit Belper Knolle 17.50 25.50
Blattsalate mit Tomaten und Gurkenscheiben an Feigensenfdressing

«Terra-Bowle» mit Avocado, Blattsalaten 16.50 25.50
Karotten, Nüssen und Apfel

«Mettlen-Bowle» mit Cervelat, Blattsalat 16.00 24.50
grobkörnigem Senf, Zwiebelringe, Essiggurken, Tomaten 1 Cervelat 2 Cervelats

Markknochen mit Fleur du sel und Toast 16.00

Salatsaucen: Feigensenf | Holunderblüten-Limetten | italienisch | französisch

Suppen

Tomatensuppe mit Gin und Rahmtupf 12.50
Süsskartoffelsuppe mit Kokos 11.00

Fitnesssteller

Frühlingsrollen Fitnessstelle 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 mit gemischtem Salat 39.00

Fisch

Eglifilets vom Berner Seeland mit Mandeln 38.00 44.00
Salzkartoffeln und Gemüse (Fisch-Spezialität aus Lyss, Schweiz)

Knusperli von Eglifilets mit Pommes frites 27.00 32.00
und Tartarsauce (einheimische Eglifilets aus dem Berner Seeland)

Steinbuttfilet mit Krevettensauce, Kartoffelgnocchi 42.00
Spargelstreifen und Morcheln (Fisch mit Haut – Aquakultur Spanien)

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

Jeannette und Martin Koller
sowie alle Mitarbeiter danken für die Mitarbeit

Fleischlos

BIO-Rucola-Ravioli mit Feta, Oliven, 24.50 28.00
und Cherrytomaten

Kartoffel-Gnocchi mit Spargelstreifen, Morcheln 24.50 28.00
Pilzpesto und Grana Padano

Burger mit und ohne Fleisch | Roastbeef

Vegi Burger – NO Beef-Burger auf Sojabasis 18.50
angereichert mit Vitamin B12 und Eisen.
Burger mit Zwiebel, Tomate, Gurke und Haussauce

Pulled Pork-Burger 18.50
Schweinschulterbraten gezupft, mariniert mit B.B.Q.-Sauce

Rindfleisch-Burger 19.50
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

Kaltes Roastbeef mit Tartarsauce 28.00

Fleisch-Klassiker & Cordon bleu’s in Variationen

Kalbssteak mit Morchelsauce, Gemüse und Nudeln 48.00

Tafelspitz mit Gemüse, Salzkartoffeln und Apfelkren 42.00

Schweinskotelett mit Jus, Risotto und Gemüse 38.00
(Duroc-Schwein aus der Schweiz)

Wienerschnitzel vom Kalb mit Salzkartoffeln 39.00

Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art 39.00
an Pilzrahmsauce, dazu Rösti

Leberli vom Kalb mit Rösti und Rotweinsauce 39.00


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

Cordon bleu all’arrabbiata mit Chorizo, Mozzarella 39.00
und getrockneten Tomaten gefüllt, dazu Gemüse und Allumettes (Schwein)

«Donald Russel» Rindsfilet 180 Gramm 48.00
mit Gemüse und Café de paris
Beilage Pommes oder Allumettes 6.50 Rösti 8.50
Nudeln 5.00 Reis 5.00

Wir beziehen Fleisch und Fisch aus der Schweiz, wenn nicht anders beschrieben
Belper Knolle: würziger Hartkäse aus Belp | Allergene und wachstumsfördernde Stoffe können enthalten sein

Weitere Getränke



Desserts

Warmes Schoggichüechli mit flüssigem Herz

Früchte und Zwetschgenglace

14.50

Crema Catalana

10.00

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

Klein - fein - halbgefroren

Himbeer-Joghurt mit weissen Schoggispänen

7.50

Vanille-Haselnuss mit Nougatknusper

7.50

Caramel-Schoggi mit Schoggidrops

7.50

Aprikosen-Quark mit Waldhonig

7.50

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 2016

9.50

66.50

DOC Reserva, Ollauri, Rioja, Spanien

Tempranillo | Garnacha

Flaschenweine weiss

MADAME ROSMARIE MATHIER	63.00
Cuvée blanc, AOC Adrian Mathier, Valais, Schweiz	
Assemblage von Petite Arvine Pinot Blanc Silvaner Pinot Gris	

Pinot Gris «REBGUT STADT BERN»	62.00
Schafiser Stadtkellerie, AOC, Bielersee, Schweiz	

Cuvée Prestige Château Perroy	58.00
Chasselas, AOC, de Château Perroy, La Côte, Waadt, Schweiz	

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	

Maienfelder Pinot Noir 2017	65.00
AOC Paul Komminoth-Elmer, Graubünden, Schweiz	

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	

Arachon T F X T 2017	84.00
Weinhof Szemens, Burgenland, Österreich	
Blaufränkisch Zweigelt Merlot	

JR St. Laurent Reserve 2017	98.00
Johanneshof Reinisch Qualitätsiswein, Tattendorf, Burgenland	
Stankt Laurent 94 Parkerpunkte, 1. Platz Falstaff, 22 Monate Eichenfass	

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	

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

MAJUELOS Reserva 2015	92.00
DO de Callejo, Ribra del Duero,18 Monate Barrique, Spanien	
Tempranillo	

Callejo 2015	74.00
DO Sotillo de la Ribera, Ribera del Duero Ribra del Duero, Spanien	
Tempranillo 12 Monate Eichenfass	

Flaschenweine rot

LAGREIN 2018	58.00
DOC Südtirol, Kloster Muri-Gries, Italien	

BRICCO MANZONI 2014	92.00
DOC Rocche, Langhe Rocche dei Manzoni Monforte d'Alba, Italien	
Nebbiolo Barbera	

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
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 Verdot	

PIETRARIZZO Tornatore 2015	78.00
DOC Etna rosso, Azienda agricola F. Tornatore, Castiglione, Sizcilia, Italien	
Nerello Mascalese (vegane Herstellung)	

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	