

# Herzlich willkommen

im

STERNEN   
MURI

**Schön, Sie heute bei uns begrüßen zu dürfen.**

Jeannette Koller, Simon Hesseler, Laura Gasser, Heidi Odermatt  
und Mitarbeiter wünschen Ihnen einen gemütlichen Aufenthalt.

## Apéroempfehlungen mit und ohne \*Alkohol

<b>«Nachtigall»</b>	Prosecco mit dunklem Holunderbeeren-Sirup	10.00
<b>*Hugolino</b>	Schweppes, Holunderblüten-Sirup, Minze	8.50
<b>Hugo</b>	Prosecco, Holunderblüten-Sirup, Minze	10.00
<b>Aperol Spritz</b>	Prosecco, Aperol, Sodawasser, Eis	10.00
<b>Ingwerer</b>	Ingwererlikör, Prosecco, Ginger Ale, Eis	12.50
<b>*Ginger Bowle</b>	Ginger Ale, Sodawasser, Ingwer, Eis, Limette	9.50
<b>*Sunset</b>	San Bitter mit Orangensaft und Orangenscheibe	9.50
<b>Prosecco</b>	1 dl Rosé oder klassisch	9.50
<b>Cüpli Champagner</b>	1 dl Laurent Perrier	14.50
<b>Kir Royale</b>	1 dl Laurent Perrier mit Cassislikör	16.50

Alle Gerichte von dieser Speisekarte sind von 11.30 bis 13.30 und von 17.30 bis 21.30 Uhr bestellbar.  
Die Speisekarte für den Nachmittag und den späteren Abend erhalten sie von unseren Servicemitarbeitern.

# Suppen

<b>Tomatencrèmesuppe mit Gin</b>  	12.50
(  auf Wunsch ohne Rahm)	
<b>Kürbissuppe mit Rahmtupf</b>	10.00
<b>Hamburger Muschelsuppe mit Rahm, Gemüse</b>	12.50

# Vorspeisen

<b>Markknochen mit fleur du sel und Toast</b>	16.00
<b>Schottischer Rauchlachs mit Avocado</b> 	18.50
Crème fraîche, Kapern Zitrone und Curry-Cashwüssen	
<b>“Terra-Bowle” mit CousCous, Avocado, Kürbis</b>	18.50
Blattsalaten und Kerne    	
<b>“Mettlen-Bowle” mit Cervelat, grobem Senf</b> 	15.00
Blattsalaten, Zwiebelringen, Tomaten und Essigurken	

# Salate

<b>Nüsslisalat mit Trauben, Birnen</b>    	15.50
Baumnüssen und Holunderblüten-Dressing	
<b>Nüsslisalat nature</b>    	12.50
mit Speck plus 1.50   mit Ei plus 2.50   mit Eierschwämmli plus 5.00	
<b>Sternen-Salat mit Belper Knolle</b> 	17.50
Blattsalate mit Tomaten und Gurkenscheiben an Feigensenfdressing	
<b>Blattsalate</b>    	9.50
<b>Gemischter Salat</b>  	12.50

## Unsere Salatsaucen

<b>Feigen-Senf-Dressing</b>    	<b>Italienisches Dressing</b>   
<b>Französisches Dressing</b>  	<b>Holunderblüten-Dressing</b>    

## Vorspeisen

 **„Pilzli“-Bruschetta** 14.50  
gedünstete Pilze auf getoasteten Briochescheiben

**Dünn aufgeschnittene Kalbskopfsülze** 15.50  
mit gebratenen Pilzen Nüsslisalat und Limone-Holunderviniagrette

**Pastetli mit Kalbsmilken, Eierschwämmli-  
sauce** 21.50  
und Gemüse

## Kalb & Pilze & Wild

**Geschmorte Kalbsbacken mit Steinpilzen** 42.00  
Kürbisgnocchi und Kürbiswürfel

**Kalbsnieren in Morchelrahmsauce mit Spätzli** 35.00

**Rehrücken-Teller mit Preiselbeer-Wildsauce** 48.00  
Spätzli, Marroni, Mirza-Apfel und herbstlichem Gemüseallerlei

**Hirsch-Filet an Rotweinsauce mit Spätzli** 45.00  
Marroni, Mirza-Apfel und herbstlichem Gemüseallerlei

 **Kalbssteak Piemontese** 48.00  
mit zerlassener Trüffelbutter und Gemüse

### Beilagen

Beilage Pommes oder Allumettes	6.50	Spätzli	6.00
Nudeln oder Reis	5.00	Gemüse	8.50
Weissweinsrisotto	6.00	Rösti	8.50

## Fleischlos

 **Weisswein-Risotto mit schwarzem Trüffel** 29.00

**Gnocchi di Zucca mit gehobelter Belper Knolle** 29.00  
Hausgemachte Brandteig- Kürbis- Gnocchi mit Kürbis und Wirsing  
(Belper Knolle: Extraharter Käse mit pfefferiger Kruste | hergestellt in Belp)

**Herbst-Vegi mit Spätzli, Mirza-Apfel** 34.00  
Marroni und herbstlichem Gemüseallerlei

Pilzrahmsauce	plus	5.00
Portion gedünstete Pilze	plus	8.50

# Tatar in Variationen

	Vorspeise	Portion
<b>Rindstatar «der Klassiker»</b> mit Essiggurken, Kapern, Zwiebeln, Oliven, Toast, Butter	26.50	36.50
<b>Rindstatar «Italianità»</b> mit Parmesan und Zitronenstern Essiggurken, Kapern, Zwiebeln, Oliven, Toast, Butter	28.50	38.50
<b>Rindstatar «Belper Art»</b> mit Belper Knolle, Zwiebelmarmelade Essiggurken, Kapern, Zwiebeln, Oliven, Toast, Butter	28.50	38.50
<b>Beilagen</b>		
Zusätzlich 2 cl Cognac oder Whiskey oder Calvados	plus	5.00
Beilage Pommes Allumettes oder Pommes frites	plus	6.50

# Fisch

<b>Seeland Eglifilets mit Mandeln</b>  Salzkartoffeln und Gemüse (Fisch-Spezialität aus Lyss, Schweiz)	38.00	44.00
<b>Fischknusperli mit Pommes frites und Tartarsauce</b> (Aquakultur Schweiz)	27.00	32.00

# Sternenklassiker

	kleiner	Portion	
<b>«Berner» Cordon bleu vom Oberländer Alpschwein</b> gefüllt mit Bauernwurst, Fonduekäse, Hamme dazu Pommes Allumettes und Gemüse		39.00	
<b>Tafelspitz mit Meerrettich</b>  mit Fleischsuppe, Gemüse und Kartoffeln		42.00	
<b>Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art</b>  an Pilzrahmsauce, dazu Rösti	33.50	39.00	
<b>Leberli vom Kalb mit Rösti an Rotweinsauce</b>  	33.50	39.00	
<b>Wienerschnitzel vom Kalb</b> Salzkartoffeln, Preiselbeeren, Zitronenstern		39.00	
<b>Cordon bleu vom heimischen Greyerzer Schwein</b> gefüllt mit Greyerzer Käse und Hamme dazu Pommes Allumettes und Gemüse		39.00	
<b>«Swiss Prime» Entrecôte «Strindberg»</b>  mit Senf-Zwiebelbutter und Gemüse	250 Gramm	52.00	
<b>Rindsfilet «Café de paris»</b>  mit zerlassener Kräuterbutter und Gemüse	180 Gramm	49.00	
<b>Beilagen</b>			
Beilage Pommes oder Allumettes	6.50	Spätzli	6.00
Nudeln oder Reis	5.00	Gemüse	8.50
Weissweinsrisotto	6.00	Rösti	8.50



Vegetarisch



Vegan



Glutenfrei



Laktosefrei

**Wir beziehen alles Fleisch aus der Schweiz, wenn nicht anders deklariert**  
Hirsch: Neuseeland | Reh: Österreich | Gemüseallerlei: Rosenkohl, Kürbis, Rotkraut

Allergene und wachstumsfördernde Stoffe können enthalten sein | alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MWST

# Herzlich willkommen im Sternen Muri

**Um 1800** | In der Nähe, der seit dem 11. Jahrhundert aktenkundigen Kirche Muri, entsteht ein typisches Bauernhaus mit eleganter Ründe, angebauter Scheune, Stöckli und Spycher.

**1829** | Die interessante Geschichte dieses Hauses beginnt mit Christian Bigler, seines gleichen Gemeindepräsident von Muri, der für die in seinem Wohnhaus eingerichtete Pinte das Schenkrecht erhält (= ohne Beherbergungsrecht) mit dem Namen Sonne.

**1834** | Er erhält für den Sternen das Tavernenrecht vom Staat. Das bedeutet, dass er ein Wirtshaus mit Speisungs- und Beherbergungsrecht für Personen und Pferde betreiben darf.

**1844** | Die Sonne wird umgetauft in Sternen

**1849** | Nach dem Tod von Christian Bigler heiratet seine Witwe Verena den Gastwirt Christian Kehr, welcher eine Metzgerei betreibt.

**1899** | Karl-Rudolf Niederhäuser kauft den Sternen und es folgen grössere An- und Umbauten. Die Gaststube, die Läubli und die Säle stammen aus dieser Zeit.

**1918** | Zwei Monate nach dem Tod von Karl-Rudolf Niederhäuser, überlässt die Witwe Anna den Betrieb Sohn Gottfried Niederhäuser, der den Gasthof zu grosser Blüte bringt.

**1953** | Sohn Hans übernimmt den Gasthof mit seiner tüchtigen Frau. Die ganze Familie wirtschaftet mit den zwei Söhnen fast 25 Jahre sehr erfolgreich.

**1977** | Im November kauft AIRTOURS-Immobilien AG die Liegenschaft und investiert in 27 neue Zimmer, in Büro- und Verwaltungsgebäude am Tavelweg 2.

**1985** | AIRTOURS-Immobilien AG kann den Konkurs nicht verhindern. Der Visionär und Unternehmer Ernst Badertscher ergreift seine Chance. Er kauft die beiden Häuser, baut eine Fertigungs-Küche neben die Gaststube und im 2. UG entsteht das Grotto.

**1986** | Hans-Robert und Christine Weiss pachten den Betrieb und führen den Sternen in die Zukunft. So wird Ende 1998 der Sternen als erster Betrieb in Europa ISO zertifiziert, eine grosse Leistung.

**1999** | Nach dem Tod von Ernst Badertscher lastet der Sternen Muri infolge des aufgestauten Unterhalts wie ein Klotz auf der Erbgemeinschaft. Versuche, das Hotel zu verkaufen scheiterten am mangelnden Finanzierungswillen der Banken. Umnutzungspläne wie: Büroräumlichkeiten, Wohnungen oder Altersheime werden dann von Erich Badertscher verworfen.

**2003** | Erich und Marlis Badertscher beschliessen, das Gebäude durch Erbteilung zu übernehmen, und als Hotel und Restaurant weiterzuführen. Sie tätigten schrittweise die nötigen Investitionen. Bereits im Herbst 2003 wurden die 17 Zimmer im Haupthaus und die Sternenstube vollständig renoviert.

**2004** | Eva und Thomas König übernehmen als Direktions-Ehepaar den Sternen und führen ihn bis im Juni 2016.

**2006** | In allen 44 Zimmern wurde ein «Facelifting» gemacht und auf Empfehlung eines Fachberaters mit den Feng-shui-Farbelementen rot, blau, grün und gelb versehen.

**2007** | Im Bauinventar der Gemeinde Muri wird der Sternen als „erhaltenswertes Objekt“ eingestuft.

**2010** | Beginn einer neuen Sanierungswelle unter der Federführung des Architekturbüros Sven Stucki AG. Das ganze Erdgeschoss mit Gaststube, Fertigungs-Küche, Läubli, Hotellobby, Eingänge und Gästetoiletten wurde so modernisiert, dass alt und neu perfekt zusammen harmoniert.



# Burger

<b>Rindfleisch-Burger</b>	19.50		
mit B.B.Q.-Sauce, Zwiebelringen, Essiggurken, Tomatenscheibe und Salatblatt			
<b>Pulled Pork-Burger</b>	18.50		
Schweinsschulterbraten gezipft und mariniert mit B.B.Q.-Sauce Zwiebelringen, Essiggurken, Tomatenscheibe und Salatblatt			
 <b>Vegi Burger – NO Beef-Burger auf Sojabasis</b>	18.50		
(angereichert mit Vitamin B12 und Eisen) Burger mit B.B.Q.-Sauce, Zwiebeln, Gurken und Tomaten			
Beilage Pommes frites	6.50	Kleiner gemischter Salat	6.50
Beilage Pommes Allumettes	6.50	Kleiner grüner Salat	5.50

# Fitness-Teller

<b>Frühlingsrollen mit bunten Salaten</b> 	20.00	25.00
süsse Chilisauce		
<b>Fischknusperli mit bunten Salaten und Tartarsauce</b>	27.00	32.00
(Aquakultur Schweiz)		
<b>Wienerschnitzel vom Kalb mit bunten Salaten</b>		39.00
Preiselbeeren, Zitronenstern		
<b>Cordon bleu mit bunten Salaten</b>		39.00
Schnitzel vom heimischen Greyerzer Schwein gefüllt mit Greyerzer Käse und Hamme		

## Unsere Salatsaucen

Feigen-Senf-Dressing    

Französisches Dressing  

Italienisches Dressing    

Holunderblüten-Dressing    



**2014** | Das 2. UG passte nun nicht mehr zum „neuen“ Sternen. Die alte Kegelbahn wurde umfunktioniert in einen Lagerraum für Seminartechnik und in einen Fitness-Raum für die Hotelgäste. Alle Seminarräume wurden umfassend saniert und modernisiert. Die Bühne wich einem Sitzungszimmer und aus dem Grotto wurde das Vinum.

**2015** | Die LONA veröffentlicht eine Artikelserie mit interessanten Hintergrundinfos zum Leben und Wirken rund um das älteste Gasthaus von Muri. Darin heisst es unter anderem: „Wer hat nicht schon unter dem behäbigen Dach gespeist, Feste gefeiert, bei einem Kaffee die Zeitung studiert, am Stammtisch politisiert und diskutiert, seine Gäste übers Wochenende einquartiert. Vieles ist in den fast zweihundert Jahren in diesem Haus vergangen. Gemütliches, Kurioses, manchmal Trauriges und Endgültiges, aber auch viel Erfreuliches im Leben der Besucherinnen und Besucher, sowie der jeweiligen Gastgeber.“

**2016** | Das Flachdach und der 3. Stock vom Hotel wurden saniert, neu isoliert und mit zwei 30'000 kW/h Photovoltaikanlagen bestückt. Die obersten sieben Zimmer im 3. Stock erhielten neue Fenster, Klimaanlage und eine neue Fassade. Zudem wurden Erich und Marlis Badertscher zum zweiten Mal Grosseltern und gingen in Pension. Um mehr Zeit für die Familie zu haben, wurde das Geschäftsmodell geändert und erneut ein Pächter gesucht.

**Anfangs August 2016** | Übernahmen Jeannette Koller-Petermann mit ihrem Ehemann und Laura Gasser den Betrieb.

#### **2017 | „Energiewende im Sternen“**

Es folgte eine komplette Wasserleitungssanierung und Lüftungs-Revision. Zudem erhielt der Tavelweg eine silberne Fassade, 20 Zimmer bekamen neue Fenster mit dreifacher Verglasung und die Balkone wurden saniert. Bei dieser Gelegenheit wurden alle Zimmer mit neuen Betten, Matratzen und Bettinhalt ausgestattet.

**Im Juli 2019** / 20 Zimmer im Anbau wurden mit Klimaanlageaufgerüstet. Zudem wurde im UG die Produktionsküche aus den 70er Jahren komplett erneuert. Auf 300m<sup>2</sup> wurden Boden, Wände, Fenster, Decke, Lüftung, Wasser-, Strom- und Kühlleitungen auf den neusten Stand gebracht. Topmoderne Maschinen und eine der heutigen Zeit angepasste Kücheneinrichtung helfen nun mit, den CO<sub>2</sub>-Ausstoss zu verringern.

#### **Mitte März 2020 | 17.3.2020 Corona-Lockdown.**

Nach guten Jahren begann am 17. März 2020 eine der schwierigsten Zeiten in der Geschichte des Sternen Muri. Nur dank der uneigennützigsten Mithilfe der Besitzerfamilie Marlis und Erich Badertscher ist es uns gelungen, den Sternen während der ganzen Lockdown-Zeit zu bewirtschaften. Ihnen ist es auch zu verdanken, dass bereits ab dem 24. März 2020 die 17 Landgasthofzimmer saniert und umgebaut wurden. Dadurch verschwanden alle Feng-Shui-Einflüsse in den Hotelzimmern aus dem Jahr 2006.

#### **[www.sternenmurifood.ch](http://www.sternenmurifood.ch)**

Der Sternen Muri erfand sich während der beiden Lockdowns neu. Dank «Take Away» und Lieferservice mussten unsere Stammgäste zu Hause nicht auf die Sternensklassiker verzichten. Die Wochen zwischen dem 16. März bis 30. Juni 2020 sowie 22. Dezember 2020 bis 30. Mai 2021 hinterliessen im Sternen Muri tiefe Spuren.

#### **CORONA**

Nur dank der grossartigen Unterstützung unserer Stammgäste (Nutzung des Takeaway & Lieferservices) und weiterer Massnahmen des Bundes ist es uns gelungen, bis heute alle Stellen zu erhalten und acht Lernende erfolgreich bis zu den Abschlussprüfungen zu begleiten.

#### **Februar 2021**

Eine Terrasse für 60 Personen wurde angebaut und sieben Hotelzimmer komplett saniert.

#### **Mai bis September 2021**

Die beiden Fassaden (Nord- und Ostseite) wurden unter Beobachtung von Heimatschutz-Mitarbeitern saniert und mit Ölfarbe nach deren strengen (ab und zu nicht verständlichen) Vorgaben frisch gestrichen.

#### **Biodiversität erobert die Sternen-Liegenschaft**

Seit August 2019 werden von der Familie Badertscher alle Grünflächen lebendiger gestaltet. So mussten viel Rasenfläche sowie alle Buchs- und Lorbeersträucher weichen und pflegeleichteren, nicht invasiven und einheimischen Pflanzen Platz machen. Im Zuge dieser Umgestaltung entstand auf der Ostseite ein weiterer Aussenbereich für die vielen Sternengäste.

**Jeannette und Martin Koller-Petermann sowie alle Mitarbeiter, Lernende und Praktikanten sagen  
DANKE für die Treue und freuen sich auf Ihre Besuche.**

# Weine im Offenausschank

<b>St. Saphorin «La Foncett»</b> Chasselas   AOC Lavau, Raymond Chappuis, Waadt, Schweiz	7.50	52.50
<b>MADAME ROSMARIE MATHIER 2019</b> AOC Adrian Mathier, Salquenen, Valais, Schweiz Assemblage von Petite Arvine   Pinot Blanc   Silvaner   Pinot Gris	9.00	63.00
<b>Yvorne «Chante des Resses»</b> Chasselas   AOC Chablais, La Côte, Waadt, Schweiz	9.00	63.00
<b>Pinot Grigio</b> IGT, Collina del Sorriso, Grave del Friuli, Italien	7.00	49.00
<b>Arneis</b> DOCG, Guidobono, Piemont, Italien	8.50	59.50
<b>Chardonnay</b> Collection sud, Pays d'oc, Frankreich	6.50	45.50
<b>Sauvignon blanc «Bauduc»</b> Bordeaux, Frankreich	9.00	63.00

# Rote Weine im Offenausschank

<b>Merlot del TICINO</b> AOC Runchet, Tamborini SA, Ticino, Schweiz	7.50	52.50
<b>Madame Rosmarie Mathier</b> AOC, Adrian Mathier, Salquenen, Wallis, Schweiz Cabernet Sauvignon, Syrah, Pinot Noir, Humagne Rouge	9.00	63.00
<b>Pinot Noir «zum STERNEN»</b> AOC Klingnau, Kloster Sion, Schweiz	9.00	63.00
<b>Primitivo «FALCETTO»</b> IGT Falcetto, Salento, Puglia, Italien	7.00	49.00
<b>Salice Salentino Reserva 2014</b> IGT Falcetto, Salento, Puglia, Italien	8.00	56.00
<b>BARBERA d'Alba</b> DOC Guidobono, Canale, Piemont, Italien	8.50	59.50
<b>RIPASSO</b> DOC Classico Superiore, Valpolicella, Italien Corvina   Corvinone   Rondinella	8.50	59.50
<b>RIOJA Castro de Altos Reserva 2014</b> DOC el Castro de Altos, Rioja, Spanien Tempranillo   Garnacha	9.50	66.50
<b>Pousio Selection 2018</b> CVRA Alentejano, Portugal Cuvée aus Syrah, Alicante und Bouschet-Trincadeira	8.50	59.50

## Weisse Weine Schweiz

**Epesses „la République“ 2019** 64.00  
AOC Lavaux, Schweiz  
Chasselas

**Dézaley Grand cru «de l'EVÊQUE» 2020** 68.00  
Grand Cru, Patrick Fonjallaz, Lavaux, Schweiz  
Chasselas

**Cuvée Prestige Château Perroy 2018** 58.00  
Grand Cru de La Côte, Didier Haldimann, Waadt  
Chasselas

## Weisse Weine Frankreich

**HARMONIE Domaine Chatelain 2017** 64.00  
AC Pouilly-Fumé, Burgund, Frankreich  
Sauvignon blanc

**Chablis 2018** 68.00  
ACC Christian Moreau, Burgund, Frankreich  
Chardonnay

# Rote Weine Schweiz

<b>Epesses «la République»2019</b> AOC Lavaux, Waadt Pinot Noir	63.00
<b>MADAME ROSMARIE MATHIER 2018</b> AOC Adrian Mathier, Salquenen, Wallis Cabernet Sauvignon   Syrah   Humagne Rouge   Pinot Noir	63.00
<b>STADT BERNER BARRIQUE Pinot Noir 2018</b> AOC Rebgut der Stadt Bern, Bielersee, Schweiz	62.00
<b>LUZIFER 2018</b> AOC Adrian und Diego Mathier, Nouveau Salquenen, Valais, Schweiz Pinot Noir	63.00
<b>QUATTROMANI 2017</b> DOC Tamborini, Tessin Gemeinschaftswerk der Winzer Brivio, Delea und Gialdi Merlot	115.00
<b>CHÂTEAU AUVERNIER Barrique 2018</b> AOC Schloss Auvernier, Neuchâtel Pinot Noir	62.00
<b>PILGRIM 2018</b> AOC Möhr-Niggli, Graubünden, Schweiz Blauburgunder	84.00
<b>Maienfelder 2017</b> AOC Paul Komminoth-Elmer, Graubünden Blauburgunder	65.00

# Rote Weine Österreich

<b>PHANTOM 2018</b>	82.00
<b>Weingut K + K Kirnbauer, Burgenland</b>	
<b>Mit dem legendären Phantom wurde die österreichische Weinbaugeschichte neu geschrieben. Dieser Wein war der Beginn der Cuvée-Kultur.</b>	
40% Blaufränkisch, 27% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 10% Syrah	
<b>FURIOSO 2018</b>	74.00
<b>Weingut Mad, Haus Marienberg, Burgenland</b>	
<b>Vinifiziert in neuen kleinen Holzfässern</b>	
Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot, Zweigelt	
<b>Zweigelt Reserve 2017</b>	64.00
<b>Weingut Mad, Haus Marienberg, Burgenland</b>	
<b>ARACHON Evolution 2017</b>	86.00
<b>Gemeinschaftswerk der Winzer Illa Szemens, Burgenland</b>	
<b>F.X. Pichler, Manfred Tement und der vereinten</b>	
<b>Winzer Blaufränkischland in Horitschon.</b>	
50% Blaufränkisch   20% Merlot   20% Zweigelt   10% Cabernet Sauvignon	
<b>JR St. Laurent Ried Holzspur 2017</b>	112.00
<b>Weingut Johanneshof Reinisch, Thermenregion, Tattendorf</b>	
<b>Reifte achtzehn Monate in kleinen Holzfässern aus französischer und</b>	
<b>österreichischer Eiche und Flaschenreife von weiteren sechs Monaten.</b>	
St. Laurent   Falstaff Sortensieger – 94 Parker Punkte	

# Rote Weine Italien

<b>LAGREIN 2018</b> DOC Kloster Muri-Gries, Südtirol	58.00
<b>AMARONE Speri 2015</b> DOCG Vigneto Monte Sant'Urbano Speri della Valpolicella classico, Veneto Corvinone   Rondinella   Corvina Veronese   Molinara	136.00
<b>AMARONE 2016</b> DOCG Terre di Verona della Valpolicella, Veneto 50% Corvina Veronese   30% Corvinone   15% Rondinella   5% Cabernet	73.50
<b>NEBBIOLO 2018</b> DOC Langhe, Guidobono, Piemont	58.00
<b>BRICCO MANZONI 2014</b> DOC Rocche, Langhe Rocche dei Manzoni Monforte d'Alba, Piemont Nebbiolo   Barbera	82.00
<b>SITO MORESCO 2018</b> DOC Langhe, Angelo Gaja, Piemont 35% Nebbiolo   35% Merlot   30% Cabernet	89.00
<b>BRICCO DELL'UCCELLONE 2015</b> DOCG d'Asti, Braida, Piemont Barbera	98.00
<b>BAROLO La Serra 2009</b> DOCG La Morra, Voerzio Alberto, Piemont Nebbiolo	158.00

# Rote Weine Italien

<b>CONCERTO di Fonterutoli 2017</b> IGT Castello di Fonterutoli, Marchesi Mazzei, Toscana 80% Sangiovese   20% Cabernet Sauvignon	96.00
<b>PODERE RITORTI 2015</b> DOC superiore Bolgheri, I Luoghi, Castagneto Carducci, Toscana 14 Monate Ausbau in Barriques aus französischer Eiche. 80% Cabernet Sauvignon   20% Cabernet Franc mit Merlot und Syrah	87.00
<b>Tignanello 2017</b> IGT Antinori, Toscana Sangiovese   Cabernet Sauvignon   Cabernet Franc	158.00
<b>LE SERRE NUOVE dell'Ornelaia 2018</b> DOCG Ornellaia, Toscana Merlot   Cabernet Sauvignon   Petit Verdot   Cabernet Franc	108.00
<b>BRUNELLO di Montalcino 2015</b> DOCG Siro Pacenti, Toscana Sangiovese	139.00
<b>RUTE 2017</b> DOC Guado al Melo, Bolgheri, Castagneto Carducci, Toscana Cabernet Sauvignon	78.00
<b>PRIMITIVO di Manduria Riserva 2017</b> DOC Puglia, Apulien I Vercesi	64.00 Magnum 122.00
<b>Mille e una Notte 2016</b> DOC, Donnafugata, Sizilien Nero d'Avola   Petit Verdot   Syrah und andere Trauben	108.00
<b>SHYMER 2016</b> Bio - IGT Terre Siciliane, Baglio di Pianetto, Sizilien Syrah   Merlot	63.00

# Rote Weine Portugal

**Pinteivera 2015** 64.00  
DOC, Dos Lusíadas, Douro  
Touriga National und diverse autochthone Sorten

**Poreia Nove Reserva 2018** 68.00  
DOC Moreira Jorge, Douro  
Touriga Francesca | Touriga Nacional

# Rote Weine Spanien

**Rioja Viña ARDANZA Reserve 2009** 92.00  
DOC, Alta S.A., Rioja  
Garnacha | Tempranillo

**MAJUELOS Reserva 2015** 97.00  
D.O. Bodegas Felix Callejo, Ribera del Duero  
18 Monate in Barriques gelagert  
Tinto Fino=Tempranillo

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

**RODRIGUEZ & SANZO Vignerons 2018** 78.00  
DO, Zamora, Javier Rodriguez & Sanzo, Toro  
18 Monate gereift in Barriques-Whisky-Fässern  
Tempranillo

**EL PRIMER PASO 2019** 72.00  
Bio - D.O. Dominio del Bendito, Castilla y León, Toro  
Barrique-Ausbau  
Tinta de Toro = Tempranillo

# Rote Weine Frankreich

<b>Moulin à Vent 2012</b>	64.00
Château du Croix des Vérillats, Beaujolais, Burgund Gamay	
<b>Gevrey-Chambertin 2015</b>	98.00
AC Vieilles-Vignes, Grand vin de Bourgogne Domaine Dupont-Tisserandot, Côte d'Or, Burgund Pinot Noir	
<b>OCCULTUM LAPIDEM 2017</b>	68.00
AOC Domaine de Bila-Haut, Michel Chapoutier Midi - Languedoc-Roussillon, Südfrankreich Syrah   Grenache   Carignan	Magnum 130.00
<b>CHÂTEAU CISSAC 2015</b>	82.00
AOC Haut Médoc, Cru Bourgeois, Grand vin de Bordeaux 16 Monate gelagert in 50% neuen Barriques 75% Cabernet Sauvignon   20% Merlot   5% Petit Verdot	Magnum 158.00
<b>CHÂTEAU Campillot 2015</b>	63.00
AOC Jean-Dominique, Médoc, Saint Estephe, Bordeaux 48% Cabernet Sauvignon   48% Merlot   je 2 % Cabernet Franc und Petit Verdot	

# Roter Wein Südafrika

<b>The Chocolate Block 2019</b>	82.00
Western Cape Coastal Region Syrah   Cabernet Sauvignon   Cinsault   Viognier	

## Apéros ohne Alkohol

<b>San Bitter mit Eis</b>		5.00
<b>San Bitter mit Soda und Eis</b>		6.00
<b>San Bitter Orange</b>		7.50
<b>Michel Orangensaft   Traubensaft</b>	20 cl	5.00
<b>Tomatensaft Michel</b>	20 cl	5.50
<b>Hugolino</b>	Prosecco, Schweppes, Holunderblütensirup, Eis	8.50

## Apéros mit Alkohol

<b>Glas Prosecco</b>	Rosé oder Klassisch	1 dl	9.50
<b>«Nachtigall»-Prosecco</b>	mit dunklem Holunder-Beeren-Sirup	1 dl	9.50
<b>Glas Champagner</b>		1 dl	14.50
<b>Hugo</b>	Prosecco, Holunderblütensirup, Mineral, Eis, Minze, Zitrone		9.80
<b>Aperol Spriz</b>	Prosecco, Aperol, Mineral, Orangenschnitz, Eis		9.80
<b>Cinzano weiss / rot</b>	15 Vol.%	4 cl	6.50
<b>Cynar</b>	16.5 Vol.%	4 cl	6.50
<b>Campari</b>	23 Vol.%	4 cl	6.50
<b>Campari Orange / Cynar Orange</b>			9.50
<b>Pastis</b>	45 Vol.%	4 cl	7.50
<b>Sherry extra dry Tio Pepe</b>	15 Vol.%	4 cl	7.50

## Flaschen Süssgetränke

<b>Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Rivella rot oder blau</b>	33 cl	5.00
<b>Schweppes Tonic / Bitter Lemon / Ginger Ale</b>	20 cl	5.00
<b>Flaschen Mineral leise oder laut</b>	50 cl	6.00

## Getränke offen

	Liter	2 dl	3 dl	5 dl
<b>Muriwasser = Leitungswasser</b>	4.00	1.00	1.50	2.20
<b>Sternenwasser mit Kohlensäure</b>	7.50	2.00	3.00	4.50
<b>Sternenwasser ohne Kohlensäure</b>	6.50	1.60	2.20	3.60
<b>Sprudelwasser mit Holunderblütensirup</b>		2.40	3.50	4.50
<b>Coca Cola, Elmer Citro, Eistee,</b>		2.80	3.90	5.00
<b>Apfelsaft, Schorle, Rivella</b>		2.80	3.90	5.00

## Drinks mit und \*ohne Alkohol

<b>Caipirinha</b>	4 cl Cachaca, Limette, Rohrzucker	14.50
<b>Mojito</b>	4 cl Cachaca, Limette, Rohrzucker, Minze	14.50
<b>*Ipanema</b>	4 cl Ginger Ale, Limette, Rohrzucker, Minze	9.50

## Bier | Most

<b>Zwickel naturtrüb</b>		4.00	5.00	7.40
<b>Lager Rugenbräu Lager</b>		3.90	4.60	6.50
<b>Dunkelbier von Rugenbräu</b>		4.00	5.00	7.40
<b>Rugenbräu spezial hell / Rugenbräu alkoholfrei</b>	Flasche		33 cl	5.00
<b>Weissbier mit oder ohne Alkohol</b>	Flasche		50 cl	8.50
<b>Ramseier suure Moscht</b>	Bügelflasche		50 cl	5.00

## Spirituosen Schweiz und Frankreich

<b>Williamine</b>	Morand, Wallis	43 Vol.%	2 cl	8.50
<b>Framboise</b>	La Valadière, Willisau	37.5 Vol.%	2 cl	6.50
<b>Apricotine</b>	La Valadière, Willisau	37.5 Vol.%	2 cl	6.50
<b>Swiss Single Malt Whiskey</b>	Rugenbräu Interlaken	46 Vol.%	4 cl	16.50
<b>Vieille Prune</b>	Marc Morin, Frankreich	41 Vol.%	2 cl	8.50
<b>Calvados</b>	Marc Morin, Frankreich	40 Vol.%	2 cl	8.50
<b>Cointreau</b>	Morin, Frankreich	41 Vol.%	2 cl	8.50
<b>Grand Marnier</b>	Cordon rouge, Frankreich	40 Vol.%	2 cl	8.50
<b>Remy Martin VSOP</b>	Frankreich	40 Vol.%	2 cl	8.50
<b>Hennessy fin Cognac champagne</b>	Frankreich	40 Vol.%	2 cl	10.50

## Whisky | Rum | Gin | Vodka

<b>Chivas Regal 12 years, Scotch Whisky</b>		40 Vol.%	4 cl	9.50
<b>Johnnie Walker Black Label, Scotch Whisky</b>		40 Vol.%	4 cl	9.50
<b>Glenfiddich Singel Malt Scotch Whisky</b>		40 Vol.%	4 cl	9.50
<b>Tullamore Dew, Irish Whiskey</b>		40 Vol.%	4 cl	9.50
<b>Jack Daniel's Tennessee USA Blended Whiskey</b>		40 Vol.%	4cl	10.00
<b>Ballantine</b>		40 Vol.%	4cl	8.50
<b>Zacapa Rum 23 Grand Reserve</b>		40 Vol.%	4cl	8.50
<b>Bacardi</b>		40 Vol.%	4cl	8.50
<b>Bombay Gin</b>		40 Vol.%	4 cl	9.50
<b>Hendrik's Gin</b>		41.4 Vol.%	4 cl	9.50
<b>Gordon's Gin</b>		37.5 Vol.%	4 cl	9.50
<b>Absolut Vodka</b>		40 Vol.%	4 cl	8.50
<b>Dazu: Cola, Tonic, Bitter Lemon oder Orangensaft</b>	pro Fläschli		20cl / 33 cl	+ 5.00

## Grappa

<b>Villa de Varda Riserva</b>	M. Dolzan	40 Vol.%	2 cl	12.00
Unser Hausgrappa Flasche 243				
<b>Moscato</b>	Berta	40 Vol.%	2 cl	8.50
<b>Grappa di Brunello</b>	Aldobrandini	43 Vol.%	2 cl	9.50

**Für den Jugendschutz:** Das Gesetz verbietet den Verkauf an unter 16-jährige von Wein, Bier und Apfelwein / und an unter 18-jährige Spirituosen, Aperitifs und Alcopops.  
Die Mitarbeiter dürfen einen Ausweis verlangen.

# Für jeden Anlass den passenden Raum

Im alten Landhausstil bietet der Sternen Muri Platz für Familienfeiern aller Art. Geburtstage, Vereins- und Firmenanlässe, Hochzeiten, Weihnachtsfeiern oder Apéros

Gaststube

Läubli

Biedermeierstuben

Sternenstube

Aura

Vinum

neuzeitig rustikal

gediegen elegant

Mettlen, Pourtales, Tavel

rustikal gemütlich

klassisch modern

unkompliziert urchig

## Mettlenstube | Tavelstube | Pourtalèsstube



## Vinum



# Sternenstube



# Gewölbekeller



# Seminare | Konferenzen | Meetings Workshops

Unsere Seminar- und Konferenzr umlichkeiten f ur 8 bis 200 Personen sind modern und zeitgem ass eingerichtet und bieten jegliche technische Infrastruktur die es f ur ein erfolgreiches Meeting braucht.

## ASTRA 1-3 80-355 m<sup>2</sup>



## AURA 75 m<sup>2</sup>



## AQUA & TERRA 26-35 m<sup>2</sup>



## Kaffeegetränke

Kaffee Crème	4.80
Milchkaffee "Schale"	4.80
Espresso / Ristretto	4.80
Espresso Macchiato	5.00
Doppelter Espresso	5.80
Cappuccino	5.30
Latte Macchiato	5.70
Kaffee Mélange mit Schlagrahm	6.30
Schoggi Mélange mit Schlagrahm	6.00
Heisse Schoggi / Ovo	4.50
Corretto Grappa / Espresso mit 2 cl Grappa	7.50

## Länggass Tee

Jasmin Pearl (Chinese Green Tea)	4.80
Earl Grey (Black Tea with Bergamot)	
Verveine (Herbal Tea)	
Menthe Du Maroc (Herbal Tea)	
Berner Rosen (Fruit & Flower Tea)	
Rooibos Bourbon (Rooibos with Vanilla)	
Tasse heisses Wasser	3.80
Tasse Glühwein	7.50

## Rum & Cognac

Zacapa Rum 23 Reserve	40 Vol.%	4 cl	8.50
Remy Martin VSOP	40 Vol.%	2 cl	8.50
Hennessy fin Cognac	40 Vol.%	2 cl	10.50