

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


«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
Prosecco	1 dl Rosé oder klassisch	9.50
Cüpli Champagner	1 dl Laurent Perrier	14.50
Kir Royale	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

Tomatencrèmesuppe mit Gin  	12.50
(✓ auf Wunsch ohne Rahm)	
Kürbissuppe mit Rahmtupf	10.00
Hamburger Muschelsuppe mit Rahm, Gemüse	12.50


Vorspeisen

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

Salate


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

Unsere Salatsaucen


Feigen-Senf-Dressing    	Italienisches Dressing   
Französisches Dressing  	Holunderblüten-Dressing    



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- und Gemüse** 21.50


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
Weissweinrisotto	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
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 «Belper Art» mit Belper Knolle, Zwiebelmarmelade Essiggurken, Kapern, Zwiebeln, Oliven, Toast, Butter	28.50	38.50
Beilagen		
Zusätzlich 2 cl Cognac oder Whiskey oder Calvados	plus	5.00
Beilage Pommes Allumettes oder Pommes frites	plus	6.50

Fisch

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

Sternenklassiker

	kleiner	Portion
«Berner» Cordon bleu vom Oberländer Alpschwein gefüllt mit Bauernwurst, Fonduekäse, Hamme dazu Pommes Allumettes und Gemüse		39.00
Tafelspitz mit Meerrettich  mit Fleischsuppe, Gemüse und Kartoffeln		42.00
Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art  an Pilzrahmsauce, dazu Rösti	33.50	39.00
Leberli vom Kalb mit Rösti an Rotweinsauce 	33.50	39.00
Wienerschnitzel vom Kalb Salzkartoffeln, Preiselbeeren, Zitronenstern		39.00
Cordon bleu vom heimischen Greyerzer Schwein gefüllt mit Greyerzer Käse und Hamme dazu Pommes Allumettes und Gemüse		39.00
«Swiss Prime» Entrecôte «Strindberg»  mit Senf-Zwiebelbutter und Gemüse	250 Gramm	52.00
Rindsfilet «Café de paris»  mit zerlassener Kräuterbutter und Gemüse	180 Gramm	49.00
Beilagen		
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 aktienkundigen 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, Hotelloobby, Eingänge und Gästetoiletten wurde so modernisiert, dass alt und neu perfekt zusammen harmoniert.



Burger

Rindfleisch-Burger 19.50
mit B.B.Q.-Sauce, Zwiebelringen, Essiggurken, Tomatenscheibe und Salatblatt

Pulled Pork-Burger 18.50
Schweinsschulterbraten gezupft und mariniert mit B.B.Q.-Sauce
Zwiebelringen, Essiggurken, Tomatenscheibe und Salatblatt

 **Vegi Burger – NO Beef-Burger auf Sojabasis** 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

Frühlingsrollen mit bunten Salaten  20.00 25.00
süsse Chilisauce

Fischknusperli mit bunten Salaten und Tartarsauce 27.00 32.00
(Aquakultur Schweiz)

Wienerschnitzel vom Kalb mit bunten Salaten 39.00
Preiselbeeren, Zitronenstern

Cordon bleu mit bunten Salaten 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“ Sternchen. 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 Sternchen“

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 Klimaanlage aufgerüstet. Zudem wurde im UG die Produktionsküche aus den 70er Jahren komplett erneuert. Auf 300m² 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 CO₂-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 Sternchen Muri. Nur dank der uneigennützigen Mithilfe der Besitzerfamilie Marlis und Erich Badertscher ist es uns gelungen, den Sternchen 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.sternenmuri.ch

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

**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

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

Rote Weine im Offenausschank

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

Weisse Weine Schweiz

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

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

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

Weisse Weine Frankreich

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

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

Rote Weine Schweiz

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

Rote Weine Österreich

PHANTOM 2018

82.00

Weingut K + K Kirnbauer, Burgenland

Mit dem legendären Phantom wurde die österreichische Weinbaugeschichte neu geschrieben. Dieser Wein war der Beginn der Cuvée-Kultur.

40% Blaufränkisch, 27% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 10% Syrah

FURIOSO 2018

74.00

Weingut Mad, Haus Marienberg, Burgenland

Vinifiziert in neuen kleinen Holzfässern

Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot, Zweigelt

Zweigelt Reserve 2017

64.00

Weingut Mad, Haus Marienberg, Burgenland

ARACHON Evolution 2017

86.00

Gemeinschaftswerk der Winzer Illa Szemens, Burgenland

F.X. Pichler, Manfred Tement und der vereinten

Winzer Blaufränkischland in Horitschon.

50% Blaufränkisch | 20% Merlot | 20% Zweigelt | 10% Cabernet Sauvignon

JR St. Laurent Ried Holzspur 2017

112.00

Weingut Johanneshof Reinisch, Thermenregion, Tattendorf

Reifte achtzehn Monate in kleinen Holzfässern aus französischer und österreichischer Eiche und Flaschenreife von weiteren sechs Monaten.

St. Laurent | Falstaff Sortensieger – 94 Parker Punkte

Rote Weine Italien

LAGREIN 2018 58.00
DOC Kloster Muri-Gries, Südtirol

AMARONE Speri 2015 136.00
DOCG Vigneto Monte Sant'Urbano
Speri della Valpolicella classico, Veneto
Corvinone | Rondinella | Corvina Veronese | Molinara

AMARONE 2016 73.50
DOCG Terre di Verona della Valpolicella, Veneto
50% Corvina Veronese | 30% Corvinone | 15% Rondinella | 5% Cabernet

NEBBIOLO 2018 58.00
DOC Langhe, Guidobono, Piemont

BRICCO MANZONI 2014 82.00
DOC Rocche, Langhe Rocche dei Manzoni Monforte d'Alba, Piemont
Nebbiolo | Barbera

SITO MORESCO 2018 89.00
DOC Langhe, Angelo Gaja, Piemont
35% Nebbiolo | 35% Merlot | 30% Cabernet

BRICCO DELL'UCCELLONE 2015 98.00
DOCG d'Asti, Braida, Piemont
Barbera

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

Rote Weine Italien

CONCERTO di Fonterutoli 2017 IGT Castello di Fonterutoli, Marchesi Mazzei, Toscana 80% Sangiovese 20% Cabernet Sauvignon	96.00
PODERE RITORTI 2015 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
Tignanello 2017 IGT Antinori, Toscana Sangiovese Cabernet Sauvignon Cabernet Franc	158.00
LE SERRE NUOVE dell'Ornelaia 2018 DOCG Ornellaia, Toscana Merlot Cabernet Sauvignon Petit Verdot Cabernet Franc	108.00
BRUNELLO di Montalcino 2015 DOCG Siro Pacenti, Toscana Sangiovese	139.00
RUTE 2017 DOC Guado al Melo, Bolgheri, Castagneto Carducci, Toscana Cabernet Sauvignon	78.00
PRIMITIVO di Manduria Riserva 2017 DOC Puglia, Apulien I Vercesi	64.00 Magnum 122.00
Mille e una Notte 2016 DOC, Donnafugata, Sizilien Nero d'Avola Petit Verdot Syrah und andere Trauben	108.00
SHYMER 2016 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, Jaavier 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

Moulin à Vent 2012 64.00

Château du Croix des Vérillats, Beaujolais, Burgund
Gamay

Gevrey-Chambertin 2015 98.00

AC Vieilles-Vignes, Grand vin de Bourgogne
Domaine Dupont-Tisserandot, Côte d'Or, Burgund
Pinot Noir

OCCULTUM LAPIDEM 2017 68.00

AOC Domaine de Bila-Haut, Michel Chapoutier
Midi - Languedoc-Roussillon, Südfrankreich
Syrah | Grenache | Carignan
Magnum 130.00

CHÂTEAU CISSAC 2015 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

CHÂTEAU Campillot 2015 63.00

AOC Jean-Dominique, Médoc, Saint Estephe, Bordeaux
48% Cabernet Sauvignon | 48% Merlot | je 2 % Cabernet Franc und Petit Verdot

Roter Wein Südafrika

The Chocolate Block 2019 82.00

Western Cape Coastal Region
Syrah | Cabernet Sauvignon | Cinsault | Viognier

Apéros ohne Alkohol

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

Apéros mit Alkohol

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

Flaschen Süssgetränke

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

Getränke offen

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

Drinks mit und *ohne Alkohol

Caipirinha	4 cl Cachaca, Limette, Rohrzucker	14.50
Mojito	4 cl Cachaca, Limette, Rohrzucker, Minze	14.50
*Ipanema	4 cl Ginger Ale, Limette, Rohrzucker, Minze	9.50

Bier | Most

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

Spirituosen Schweiz und Frankreich

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

Whisky | Rum | Gin | Vodka

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

Grappa

Villa de Varda Riserva	M. Dolzan	40 Vol.%	2 cl	12.00
Unser Hausgrappa Flasche 243				
Moscato	Berta	40 Vol.%	2 cl	8.50
Grappa di Brunello	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

neuzeitlich rustikal

gediegen elegant

Mettlen, Pourtales, Tavel

rustikal gemütlich

klassisch modern

unkompliziert urchig

Mettlenstube | Tavelstube | Pourtalèsstube



Vinum



Sternenstube



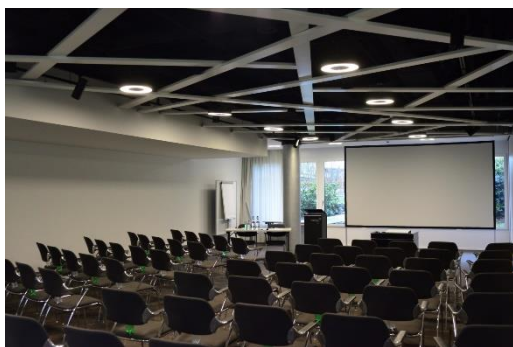
Gewölbekeller



Seminare | Konferenzen | Meetings Workshops

Unsere Seminar- und Konferenzräume für 8 bis 200 Personen sind modern und zeitgemäss eingerichtet und bieten jegliche technische Infrastruktur die es für ein erfolgreiches Meeting braucht.

ASTRA 1-3 80-355 m²



AURA 75 m²



AQUA & TERRA 26-35 m²



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

Wir sind ein Ausbildungsbetrieb

Alena Ghielmetti	HOKO	3. Jahr
Lyna Gaberell	HOKO	3. Jahr
Stefanie Kunz	HOKO	2. Jahr
Senthuran Sritharan	KOCH	3. Jahr
Silvan Grossmann-Herrera	KOCH	3. Jahr
Dimitri Weber	KOCH	1. Jahr
Pascal Tran	KOCH	1. Jahr
Ronja Petermann	REFA	3. Jahr
Olivia Haas	REFA	1. Jahr
Beatrice Stertmann	HOFA	3. Jahr
Ilja Liechti	HOFA	2. Jahr

Familien-z'Morge mit dem Samichlaus

am Sonntag

5. Dezember 2021

im

Hotel Sternen Muri

8.00 bis 12.00 Uhr

Buffet à discretion

Zopf, Gipfeli, Brot, Butter, Konfi, Honig, Flakes,
Birchermüesli, Gritti-Bänzen, Fruchtsalat, Joghurt

Kaffee, Milch, Schoggi, Ovi, Orangensaft, Sirup

Fleisch-und Käseplatten, Speck und Rührei

Kuchen und Guezli

**Ein Erlebnis für die ganze Familie, Gotti, Götti,
Grosseltern, Freunde, Verwandte und Bekannte.
Jedes Kind erhält vom Samichlaus ein Chlaussäckli.**

Preis pro Erwachsene Person CHF 28.00
Kinder von 3 bis 12 Jahren CHF 1.00 pro Altersjahr
(inkl. veganem Buffet und glutenfreien Artikeln)

Jeannette Koller, Laura Gasser, Simon Hesseler, Heidi Odermatt
und alle Mitarbeiter vom Sternen Muri freuen sich auf Ihren Besuch und die Reservation.

031 950 71 11 / info@sternenmuri.ch

