

Herzlich willkommen



Schön, Sie heute bei uns begrüßen zu dürfen.

Jeannette Koller, Jan Voigt, Amelia Barroso, „Jumbo“ Gümüssoy, Alev Tekgül, Tina Bieri, Vlado Stojkovic
Simon Hesseler, Maurizio Natali, Luciano di Muro, „Abdu“ Salem, Esther Bader, Gabriel Listiak
Laura Gasser, Serena Schlegel, Marianne Boren
Luzia Salgueiro, Nuno Oliveira, Coelho, Flavia, Carla, Henriques, Lourdes,
sowie alle Lernenden, Hilfskräfte im Rückwärtigen Bereich, Teilzeitmitarbeitenden und Nachtportiers
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	Rosé oder klassisch	1 dl 9.50
Cüpli Champagner	Laurent Perrier	1 dl 14.50
Kir Royal	Laurent Perrier mit Cassislikör	1 dl 16.50
Œil de Perdrix	Rosé AOC Château d'Auvernier, Neuchâtel, Schweiz Pinot Noir	1 dl 9.00
Marius	Rosé Pays d'oc by Michel Chapoutier, Südfrankreich Grenache Cinsault Syrah	1 dl 7.50

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 Servicemitarbeitenden.

Weisse Weine im Offenausschank

St. Saphorin «La Foncett»	8.00	56.00
Chasselas AOC Lavaux, Raymond Chappuis, Waadt, Schweiz		
MADAME ROSMARIE MATHIER 2019	9.00	63.00
AOC Adrian Mathier, Salquenen, Valais, Schweiz		
Assemblage von Petite Arvine Pinot Blanc Silvaner Pinot Gris		
Pinot Grigio	7.00	49.00
IGT, Collina del Sorriso, Grave del Friauli, Italien		
Arneis	8.50	59.50
DOCG, Guidobono, Piemont, Italien		
Chardonnay	6.50	45.50
Collection sud, Pays d'oc, Frankreich		
Sauvignon blanc «Bauduc»	9.00	63.00
Bordeaux, Frankreich		

RoséWeine im Offenausschank

Oeil de Perdrix Château d'Auvernier	9.00	63.00
Pinot Noir AOC de Perdrix, Neuchâtel, Schweiz		
Marius	7.50	52.50
Rosé d'oc by Michel Chapoutier, Südfrankreich		
Grenache Cinsault Syrah		

Rote Weine im Offenausschank

Merlot del TICINO AOC Runchet, Tamborini SA, Ticino, Schweiz	8.00	56.00
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
SHYMER 2016 Bio - IGT Terre Siciliane, Baglio di Pianetto, Sizilien Syrah Merlot	9.00	63.00
Primitivo «FALCETTO» IGT Falcetto, Salento, Puglia, Italien	7.00	49.00
Salice Salentino Reserva 2014 DOP Il Granduca, San Pietro, Vernotico, Italien	8.00	56.00
RIPASSO DOC Classico Superiore, Valpolicella, Italien Corvina Corvinone Rondinella	8.50	59.50
RIOJA Vivanco Reserva 2014 DOC Selection de Familia Vivnaco, Rioja, Spanien Tempranillo Garnacha	9.50	66.50
Pousio Selection 2018 CVRA Alentejano, Portugal Cuvée aus Syrah, Alicante und Bouschet-Trincadeira	9.00	63.00

Rote Weine Schweiz

Epesses «la République»2019 AOC Lavaux, Waadt Pinot Noir	63.00
MADAME ROSMARIE MATHIER 2019 AOC Adrian Mathier, Salquenen, Wallis Cabernet Sauvignon Syrah Humagne Rouge Pinot Noir	63.00
Luzifer 2020 AOC Adrian Mathier, Salquenen, Wallis Pinot Noir	63.00
STADT BERNER BARRIQUE Pinot Noir 2019 AOC Rebgut der Stadt Bern, Bielersee, Schweiz	64.00
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	68.00
MONOLITH 2017 AOC Francisca und Christian Obrecht, Weingut zur Sonne, Jenins Pinot Noir	89.00
Maienfelder 2017 AOC Paul Komminoth-Elmer, Graubünden Blauburgunder	65.00

Weisse Weine Schweiz

Epesses „la République“ 2019 AOC Lavaux, Schweiz Chasselas	65.00
STADT BERNER Pinot Gris 2019 AOC Rebgut der Stadt Bern, Bielersee, Schweiz	65.00
Dézaley Grand cru «de l'EVÊQUE» 2020 Grand Cru, Patrick Fonjallaz, Lavaux, Schweiz Chasselas	68.00
MADAME ROSMARIE MATHIER 2019 AOC Adrian Mathier, Salquenen, Valais, Schweiz Assemblage von Petite Arvine Pinot Blanc Silvaner Pinot Gris	63.00

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 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

68.00

Weingut Mad, Haus Marienberg, Burgenland

Vinifiziert in neuen kleinen Holzfässern

Blaufränkisch | Cabernet Sauvignon | Merlot | Zweigelt

Zweigelt Reserve 2017

68.00

Weingut Mad, Haus Marienberg, Burgenland

JR St. Laurent Ried Holzspur 2017

112.00

Weingut Johanneshof Reinisch, Thermenregion, Tattendorf

Reifte achtzehn Monate in kleinen Holzfässern aus französischer und österreichischer Eiche.

St. Laurent | Falstaff Sortensieger – 94 Parker Punkte

Rote Weine Italien

LAGREIN 2019 DOC Kloster Muri-Gries, Südtirol	58.00
AMARONE Speri 2015 DOCG Vigneto Monte Sant'Urbano Speri della Valpolicella classico, Veneto Corvinone Rondinella Corvina Veronese Molinara	118.00
AMARONE 2016 DOCG Terre di Verona della Valpolicella, Veneto 50% Corvina Veronese 30% Corvinone 15% Rondinella 5% Cabernet	77.00
BRICCO MANZONI 2014 DOC Rocche, Langhe Rocche dei Manzoni Monforte d'Alba, Piemont Nebbiolo Barbera	82.00
SITO MORESCO 2018 DOC Langhe, Angelo Gaja, Piemont 35% Nebbiolo 35% Merlot 30% Cabernet	89.00
BRICCO DELL'UCCELLONE 2016 DOCG d'Asti, Braida, Piemont Barbera	98.00
BAROLO La Serra 2009 DOCG La Morra, Voerzio Alberto, Piemont Nebbiolo	158.00
Boscarelli 2012 DOCG Vino Nobile di Valpolicella, Toscana Nebbiolo	108.00

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	165.00
LE SERRE NUOVE dell'Ornelaia 2016 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 2019 DOC Puglia, Apulien I Vercesi	68.00 Magnum 2019 132.00
Mille e una Notte 2017 DOC, Donnafugata, Sizilien Nero d'Avola Petit Verdot Syrah und andere Trauben	118.00

Rote Weine Portugal

Pinteivera 2015 78.00

DOC, Dos Lusíadas, Douro

Touriga National und diverse autochthone Sorten

Poeira Nove Reserva 2018 68.00

DOC Moreira Jorge, Douro

Touriga Francesca | Touriga Nacional

Rote Weine Spanien

MAJUELOS Reserva 2016 97.00

D.O. Bodegas Felix Callejo, Ribera del Duero

18 Monate in Barriques gelagert

Tinto Fino=Tempranillo

MARIO 2018 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 68.00

Bio - D.O. Dominio del Bendito, Castilla y León, Toro

Barrique-Ausbau

Tinta de Toro = Tempranillo

Rote Weine Frankreich

Gevrey-Chambertin 2017 108.00

AC Domaine François Parent, 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

CHÂTEAU CISSAC 2015 82.00

AOC Haut Médoc, Cru Bourgeois,
Grand vin de Bordeaux 2016
16 Monate gelagert in 50% neuen Barriques
75% Cabernet Sauvignon | 20% Merlot | 5% Petit Verdot

CHÂTEAU Campillot 2014 77.00

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 84.00

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

Sternen Muri und seine Geschichte

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 Schenkrechth 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.





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 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 Sternen Muri. Nur dank der uneigennütigen Mithilfe der Besitzerfamilie Marlis und Erich Badertscher ist es 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

Der Sternen Muri erfand sich während der beiden Lockdowns neu. Dank «Take Away» und Lieferservice mussten unsere Stammgäste zu Hause nicht auf die Sternenklassiker 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 im Anbau 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.

Januar 2022

In fast allen Zimmern im Anbau wurden Holz-Parkettböden verlegt, die Wände weiss gestrichen (adieu Feng-shui) und neue Duschkabinen montiert.

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

Apéros ohne Alkohol

San Bitter mit Eis		5.50
San Bitter mit Soda und Eis		6.50
San Bitter Orange		9.50
Michel Orangensaft Traubensaft	20 cl	5.00
Tomatensaft Michel	20 cl	6.50

Apéros mit Alkohol

Cinzano weiss / rot	15 Vol.%	4 cl	7.00
Cynar	16.5 Vol.%	4 cl	7.00
Campari	23 Vol.%	4 cl	7.00
Campari Orange / Cynar Orange			9.50
Pastis	45 Vol.%	4 cl	7.50
Sherry extra dry Tio Pepe	15 Vol.%	4 cl	8.50

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	5.00	1.00	1.70	2.50
Sternenwasser mit Kohlensäure	7.80	2.00	3.00	4.50
Sternenwasser ohne Kohlensäure	6.80	1.60	2.20	3.60
Sprudelwasser mit Holunderblütensirup		2.50	3.60	4.80
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

		2 dl	3 dl	5 dl
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 33cl		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

Whisky | 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.%	4 cl	10.00
Ballantine		40 Vol.%	4 cl	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 Hausgrappa Flasche 243	40 Vol.%	2 cl	12.00
Amarone, Barrique	Paesanella	41 Vol.%	2 cl	9.50
Barolo, Riserva	Sibona	40 Vol.%	2 cl	8.50
Merlot	Monovitigno	41 Vol.%	2 cl	8.50
Chardonnay	Monovitigno	40 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.

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

4.80

Jasmin Pearl (Chinese Green Tea)
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
Bacardi	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



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	neuzeitlich rustikal – bis 50 Personen
Läubli	gediegen elegant - einzelne Tische bis 4 Personen
Biedermeierstuben	Mettlen, Pourtales, Tavel – bis 12 Personen
Sternenstube	rustikal gemütlich – bis 40 Personen
Aura	klassisch modern - bis 50 Personen
Vinum	unkompliziert urchig - bis 34 Personen
Astra	Bankett Seminar Kongress bis 200 Personen

Stuben | Aura | Astra



Gewölbekeller | Sternenstube

