

# Herzlich willkommen



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

Jeannette Koller, Heidi Odermatt, Jan Voigt, Amelia Barroso, „Jumbo“ Gümüssoy, Alev Tekgül, Vlado Stojkovic, Philine Eggermann, Ronja Petermann, Flavia Quintas Ferreira, Simon Hesseler, Maurizio Natali, „Abdu“ Salem, Esther Bader, Gabriel Listiak, Matthias Lehmann, Laura Gasser, Isabel Pereira, Andrea Lutziger, Serena Schlegel, Marianne Boren, Luzia Salgueiro, Nuno Oliveira, Coelho, Carla, Henriques, Lourdes, Nastasya, Ivanna, Tetjana sowie alle elf Lernenden, Hilfskräfte im rückwärtigen Bereich, Teilzeitmitarbeitende und Nachtportiers 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>	Rosé oder klassisch	1 dl	9.50
<b>Cüpli Champagner</b>	Laurent Perrier	1 dl	14.50
<b>Kir Royal</b>	Laurent Perrier mit Cassislikör	1 dl	16.50
<b>Œil de Perdrix</b>	Rosé AOC Château d'Auvergnier, Neuchâtel, Schweiz Pinot Noir	1 dl	9.00
<b>Marius</b>	Rosé Pays d'oc by Michel Chapoutier, Südfrankreich Grenache   Cinsault   Syrah	1 dl	7.50

Alle Gerichte 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.

# Suppen

Tomatensuppe mit Basilikum 	10.00
Rindsbouillon mit Markklösschen	12.50

# Roastbeef

<b>Portion kaltes Roastbeef mit Tartarsauce</b>			28.00
garniert mit Salatblatt, Zwiebelringen, Essiggurke und Tomatenscheibe			
Beilage Pommes Frites	6.50	Kleiner gemischter Salat	7.50
Beilage Pommes Allumettes	6.50	Kleiner grüner Salat	6.50

# Tatar in Variationen

	Kleinere Portion	Hauptgang
<b>Rindstatar «Der Klassiker»</b>	26.50	36.50
mit Essiggurken, Kapern, Zwiebeln, Oliven, Toast, Butter		
<b>Rindstatar «Italianità»</b>	29.50	39.50
mit Parmesan und Zitronenstern Essiggurken, Kapern, Zwiebeln, Oliven, Toast, Butter		
<b>Rindstatar «Belper Art»</b>	29.50	39.50
mit Belper Knolle, Zwiebelmarmelade Essiggurken, Kapern, Zwiebeln, Oliven, Toast, Butter		
<b>Beilagen</b>		
Zusätzlich 2 cl Cognac oder Whiskey oder Calvados	plus	5.00
Beilage Pommes Allumettes oder Pommes Frites	plus	6.50

**Wir beziehen alles Fleisch aus der Schweiz, wenn nicht anders deklariert**  
(Fleischportionen: Tatar klein 70 gr. | Tatar gross: 140 gr. | Rostbeef: 120 gr.)

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



Vegetarisch



Vegan






Glutenfrei












Laktosefrei














# Vorspeisen

	Vorspeise	Hauptgang
<b>Schottischer Rauchlachs mit Avocado</b>  Crème fraîche, Kapern, Zitrone und Curry-Cashewnüssen	18.50	28.50
<b>«Mettlen-Bowle» mit Cervelat, grobem Senf</b>  Blattsalaten, Zwiebelringe, Tomaten und Essiggurken	15.00	19.50
<b>Pilz-Bruschetta</b>  gedünstete Pilze auf getoasteten Weggli	15.00	21.00
<b>Markknochen mit «fleur du sel» und Toast</b>	16.50	

# Salate

<b>Sternen-Salat mit Belper Knolle</b>   Blattsalate mit Tomaten und Gurkenscheiben an Feigensenfdressing (auf Wunsch ohne Belper Knolle) 	17.50	23.50
<b>Blattsalate</b>    	9.50	13.50
<b>Gemischter Salat</b>   mit Speck + 1.50   mit Ei + 2.50   mit Pilzen + 5.00	12.50	18.50

## Unsere Salatsaucen

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

# Sternen Muri und seine Geschichte

**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 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 scheitern 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 wird so modernisiert, dass alt und neu perfekt zusammen harmoniert.








# Fisch

Kleinere Portion    Hauptgang

<b>Seeland Eglifilets mit Mandeln</b> 	39.00	45.00
Salzkartoffeln und Gemüse (Fisch-Spezialität aus Lyss, Schweiz)		
<b>Fischknusperli mit Pommes Frites und Tartarsauce</b>	27.00	32.00
(Egli - Aquakultur Schweiz)		

# Sternenklassiker

<b>Cordon bleu vom heimischen Greyerzer Schwein</b>		39.50
gefüllt mit Greyerzer Käse und Hamme dazu Pommes Allumettes und Gemüse		
<b>Wienerschnitzel vom Kalb</b>		39.50
Salzkartoffeln, Preiselbeeren und Zitronenstern		
<b>Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art</b> 	34.50	39.50
mit Pilzrahmsauce und Rösti		
<b>Leberli vom Kalb mit Rotweinsauce und Rösti</b> 	34.50	39.50
<b>Wiener Tafelspitz mit Salzkartoffeln, Gemüse</b> 		46.00
Fleischsuppe und Meerrettich (Tafelspitz=fettloses Siedfleisch vom Huftdeckel)		
<b>Salzburger «Bierkutscher-Kotelette»</b> 		38.00
mit Dunkelbier-Zwiebel-Chutney und Gemüse (Grand Cru-Schweinskotelette mit Schwarte)		
<b>Rindsfilet «Café de paris»</b> 		49.00
mit zerlassener Kräuterbutter und Gemüse		

## Beilagen zum Rindsfilet oder Kotelett

Beilage Pommes oder Allumettes	6.50	Salzkartoffeln	5.00
Nudeln oder Reis	5.00	Gemüse	10.00
Weissweinsrisotto	6.50	Rösti	8.50



**2014** | Das 2. UG passte nun nicht mehr zum „neuen“ Sternen. Die alte Kegelbahn wird umfunktioniert in einen Lagerraum für Seminartechnik und in einen Fitness-Raum für die Hotelgäste. Alle Seminarräume werden umfassend saniert und modernisiert. Die Bühne wich einem Sitzungszimmer und aus dem Grotto wird 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 Bettinhalte 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 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 uneigennützigen 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 (nicht immer verständlichen) Vorgaben frisch gestrichen.

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

Seit August 2019 werden von der Familie Badertscher alle Grünflächen lebendiger gestaltet. So musste viel Rasenfläche sowie alle Buchs- und Lorbeersträucher weichen und pflegeleichteren, nicht invasiven 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 Praktikant\*innen sagen  
DANKE für die Treue und freuen sich auf Ihre Besuche.**

# Burger

**Rindfleisch-Burger** 19.50  
mit BBQ-Sauce, Zwiebelringen, Essiggurken, Tomatenscheibe und Salatblatt

**Pulled Pork-Burger** 19.50  
Schweinsschulterbraten gezupft und mariniert mit BBQ-Sauce  
Zwiebelringen, Essiggurken, Tomatenscheibe und Salatblatt

**Vegi Burger – NO Beef-Burger auf Sojabasis**  18.50  
(angereichert mit Vitamin B12 und Eisen)  
Burger mit BBQ-Sauce, Zwiebeln, Gurken und Tomaten

Beilage Pommes Frites	6.50	Kleiner gemischter Salat	7.50
Beilage Pommes Allumettes	6.50	Kleiner grüner Salat	6.50

# Fitness-Teller

	Kleinere Portion	Hauptgang
<b>Frühlingsrollen mit bunten Salaten</b>  süsse ChilisaUCE	21.00	27.00

<b>Fischknusperli mit bunten Salaten und Tartarsauce</b> (Egli aus Schweizer Aquakultur)	27.00	32.00
---	-------	-------

<b>Wienerschnitzel vom Kalb mit bunten Salaten</b> Preiselbeeren und Zitronenstern		39.50
---	--	-------

<b>Cordon bleu mit bunten Salaten</b> Schnitzel vom heimischen Greyerzer Schwein gefüllt mit Greyerzer Käse und Hamme		39.50
---	--	-------

## Unsere Salatsaucen

Feigen-Senf-Dressing    

Italienisches Dressing    

Französisches Dressing  

Holunderblüten-Dressing    

## Weisse Weine im Offenausschank

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

## RoséWeine im Offenausschank

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



# Rote Weine im Offenausschank

<b>Merlot del TICINO</b> AOC Runchet, Tamborini SA, Ticino, Schweiz	8.00	56.00
<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>RIPASSO</b> DOC Classico Superiore, Valpolicella, Veneto, Italien Corvina   Corvinone   Rondinella	8.50	59.50
<b>Primitivo «FALCETTO»</b> IGT Falcetto, Salento, Apulien, Italien	7.00	49.00
<b>Salice Salentino Reserve</b> DOP Il Granduca, San Pietro, Vernotico, Apulien, Italien Malvasia nera   Negroamaro	8.00	56.00
<b>SHYMER 2016</b> Bio - IGT Terre Siciliane, Baglio di Pianetto, Sizilien, Italien Syrah   Merlot	9.00	63.00
<b>Pousio Selection</b> CVRA Alentejano, Portugal Cuvée aus Syrah, Alicante und Bouschet-Trincadeira	9.00	63.00

## Weisse Weine Schweiz

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

## Weisse Weine Frankreich

<b>HARMONIE Domaine Chatelain 2017</b> AC Pouilly-Fumé, Burgund, Frankreich Sauvignon blanc	64.00
<b>Chablis 2018</b> ACC Christian Moreau, Burgund, Frankreich Chardonnay	68.00

# Rote Weine Schweiz

<b>Epesses «la République» 2020</b> AOC Lavaux, Waadt Pinot Noir	63.00
<b>Luzifer 2020</b> AOC Adrian Mathier, Salquenen, Wallis Pinot Noir	63.00
<b>STADT BERNER BARRIQUE Pinot Noir 2020</b> AOC Rebgut der Stadt Bern, Bielersee, Schweiz	64.00
<b>QUATTROMANI 2019</b> DOC Merlot Ticino Gemeinschaftswerk der Winzer Brivio, Delea und Gialdi und Tamborini	115.00
<b>CHÂTEAU AUVERNIER Barrique 2018</b> AOC Schloss Auvernier, Neuchâtel Pinot Noir	68.00
<b>MONOLITH 2017</b> AOC Francisca und Christian Obrecht, Weingut zur Sonne, Jenins Pinot Noir	89.00
<b>Maiefelder 2017</b> 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**

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 2020** 62.00  
DOC Kloster Muri-Gries, Südtirol

**AMARONE Speri 2015** 118.00  
DOCG Vigneto Monte Sant'Urbano  
Speri della Valpolicella classico, Veneto  
Corvinone | Rondinella | Corvina Veronese | Molinara

**AMARONE 2018** 77.00  
DOCG Terre di Verona della Valpolicella, Veneto  
50% Corvina Veronese | 30% Corvinone | 15% Rondinella | 5% Cabernet

**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 2016** 98.00  
DOCG d'Asti, Braida, Piemont  
Barbera

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

**Boscarelli 2012** 108.00  
DOCG Vino Nobile di Valpolicella, Toscana  
Nebbiolo

**RUTE 2017** 78.00  
DOC Guado al Melo, Bolgheri, Castagneto Carducci, Toscana  
Cabernet Sauvignon

# Rote Weine Italien

<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	165.00
<b>LE SERRE NUOVE dell'Ornelaia 2016</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>PRIMITIVO di Manduria Riserva 2019</b> DOC Puglia, Apulien I Vercesi	68.00 Magnum 2019 132.00
<b>Morellino 2019</b> DOCG, Morisfarms di Scansano, Sizilien Sangiovese	64.00
<b>Mille e una Notte 2017</b> DOC, Donnafugata, Sizilien Nero d'Avola   Petit Verdot   Syrah und andere Trauben	118.00

# Rote Weine Italien

## **CONCERTO di Fonterutoli 2017**

96.00

**IGT Castello di Fonterutoli, Marchesi Mazzei, Toscana**

80% Sangiovese | 20% Cabernet Sauvignon

## **CONCERTO di Fonterutoli 2019**

118.00

Nachdem Concerto 2019 von Marchesi Mazzei bereits vor einigen Monaten von Jane Anson von Decanter mit der höchsten Punktzahl aller Zeiten bewertet wurde (97 Punkte), wurde er nun auch von Robert Parker's Wine Advocate zum besten Concerto aller Zeiten gekürt!

Dies ist ein weiterer Beweis dafür, dass 2019 ein grossartiger Jahrgang für die Toskana ist und der Concerto eines der besten Preis-Leistungs-Verhältnisse bietet, die man in der Toskana bekommen kann.

Seit 2018 befindet er sich auf einem völlig neuen Niveau und der 2019er ist ohne Zweifel der beste Jahrgang bisher. Der Beweis kommt vom internationalen Weinmagazin Decanter, das den Wein mit unglaublichen 97 Punkten bewertet hat: "Ein Wein, nach dem man Ausschau halten muss - grossartiges Zeug von der Familie Mazzei, die seit dem 15. Jahrhundert in der Toskana Wein herstellt" und nun auch von Robert Parker's Wine Advocate, der feststellt: "Dies ist ein tiefgründiger und wichtiger Rotwein aus der Toskana."

Der Mazzei 2019 Concerto di Fonterutoli ist der sprichwörtliche Steakkumpel oder ein Allround-Fleischwein." Concerto ist heute wahrscheinlich der preisgünstigste Qualitätswein der Toskana. Er ist auch bekannt als die "Kenner"-Alternative zum Tignanello.

Die Ähnlichkeiten mit diesem bekannten Wein der Familie Antinori sind sehr gross, denn er wird im gleichen Gebiet, der Region Chianti, produziert, hat einen ähnlichen Blend und stammt von einer der zwei grössten Familien der Weinszene Italiens, der Familie Mazzei, die seit 1398 und seit 24 Generationen Weine in Italien produziert.

Während vom Tignanello fast 1 Million Flaschen pro Jahr produziert werden, sind es beim Concerto nur etwa 18'000 Flaschen, was auf die strenge Selektion der Trauben zurückzuführen ist, von denen nur die allerbesten in den endgültigen Blend gelangen.

# Rote Weine Portugal

**Pinteivera 2015** 78.00

**DOC, Dos Lusíadas, Douro**

Touriga Nacional 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** 82.00

**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** 118.00

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 Reverdi 2018** 77.00

AOC Cru bourgeoise supérieure, Famille Thomas Reverdi,  
Listrac-Médoc, Bordeaux  
Cabernet Franc | Merlot | Cabernet Sauvignon

**CHÂTEAU La Grâce-Dieu 2016** 92.00

Grand cru contrôlée, Saint-Émilion, Bordeaux  
Médaille d'argent concours de Bordeaux 2019  
Merlot | Cabernet-Sauvignon | Cabernet Franc | Petit Verdot

# Roter Wein Südafrika

**The Chocolate Block 2020** 92.00

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

## Apéros ohne Alkohol

San Bitter mit Eis		5.50
San Bitter mit Soda und Eis		6.50
San Bitter Orange		9.50
Michel Orangensaft	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	5.80	1.20	1.80	3.00
Sternenwasser mit Kohlensäure	8.00	2.00	3.00	4.80
Sternenwasser ohne Kohlensäure	7.00	1.60	2.40	4.00
Sprudelwasser mit Holunderblütensirup		2.80	3.90	5.00
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		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			6.00

## 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 Single 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 Mitarbeitenden dürfen einen Ausweis verlangen.

## Kaffeegetränke

Kaffee Crème	4.80
Milchkaffee "Schale"	4.80
Espresso / Ristretto	4.80
Espresso Macchiato	5.00
Doppelter Espresso	6.80
Cappuccino	5.30
Latte Macchiato	5.70
Kaffee Mélange mit Schlagrahm	6.30
Schoggi Mélange mit Schlagrahm	6.30
Heisse Schoggi / Ovo	4.80
Corretto Grappa / Espresso mit 2 cl Grappa	7.50

## Länggass Tee

5.00

Jasmin Pearl (Chinese Green Tea)  
Earl Grey (Black Tea with Bergamot)  
Verveine (Herbal Tea)  
Menthe Du Maroc (Herbal Tea)  
Bernern Rosen (Fruit & Flower Tea)  
Rooibos Bourbon (Rooibos mit Vanilla)

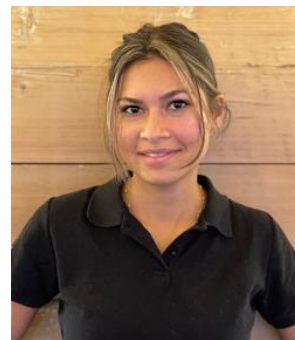
Tasse heisses Wasser	3.80
Tasse Glühwein	7.50

## 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	bestanden mit 5.0
Lyna Gaberell	HOKO	3. Jahr	bestanden mit 4.9
Stefanie Kunz	HOKO	2. Jahr	
Senthuran Sritharan	KOCH	3. Jahr	bestanden mit 5.3
Silvan Grossmann-Herrera	KOCH	3. Jahr	bestanden mit 4.4
Dimitri Weber	KOCH	1. Jahr	
Pascal Tran	KOCH	1. Jahr	
Ronja Petermann	REFA	3. Jahr	bestanden mit 5.3
Olivia Haas	REFA	1. Jahr	
Beatrice Stertmann	HOFA	3. Jahr	bestanden mit 4.6
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





«Sternen» Stories – die Vierte

## Dorfpolitik in der dunkeln Ecke

*Werner Martignoni war von 1965 bis 1972 nebenamtlicher «Gemeinderatspräsident», wie er damals genannt wurde und von 1973 bis 1974 erster hauptamtlicher Gemeindepräsident von Muri bei Bern. Ihn verbinden viele private wie auch behördliche Erinnerungen an den Landgasthof Sternen.*

In Muri ging «man» zur Zeit von Werner Martignonis Amtszeit in drei Restaurants: In die «Krone», den «Sternen» und in den «Mattenhof». «Der Gemeinderat», so Martignoni, «suchte immer den Ausgleich zwischen den drei Betzen».

### Die Gemeinde spendierte einige Flaschen Weisswein

In den sechziger Jahren ereignete sich eine Kostenüberschreitung von zwei Millionen Franken beim AG-Wasserkanal im Moos in Gmüden. Die Zeit für Gespräche und technische Daten war auf den ganzen Tag veranschlagt. Um neun Uhr morgens trafen sich der Baupräsident, ein Ingenieur und Gemeindepräsident Werner Martignoni mit einer grossen Delegation der Firma «Schafir und Mugglin», um zu versuchen, die Überschreitung einvernehmlich zu regeln. Im Gemeindehaus dauerten die Gespräche während des ganzen Tages. «Um einen Prozess zu vermeiden», erzählt Werner Martignoni, «unterbreitete ich einen Vorschlag zur Güte. Eine halbe Stunde später nahm die Firma den Vorschlag an; nach Verantwortlichkeiten und Haftpflichtgesichtspunkten teilten wir die Kostenüberschreitung. Und die Gemeinde spendierte einige Flaschen Weisswein, um die Vernunft beider Parteien zu feiern».

### Zwei Liter Roten

Die Gemeindeversammlungen fanden damals im Landgasthof «Sternen» statt. Und jeweils freitags versammelten sich um den runden Tisch in der dunkeln Ecke Gemeindebeamte, Ge-



Werner Martignoni – Muri's erster vollamtlicher Gemeindepräsident.

Bild: DSC

werber und andere Honoratioren – etwa deren zehn – «es wurde so richtig Dorfpolitik gemacht», berichtet Martignoni, «dabei auch mächtig geschimpft und gespottet. Für mich war

das immer ein Blitzableiter». Eines Freitags um 17.30 Uhr, nach einer Versammlungsversammlung, durchquerte Werner Martignoni die Sternen-Gaststube und entdeckte dabei die engagiert de-

battierende Runde. Er bat Wirt Niederhäuser spontan, zwei Liter Roten an den besagten Tisch zu bringen – eine Geste, die bei den Männern am Stammtisch wohl gut ankam.

### Als die Frauen zum ersten Mal wählen konnten

Zur Zeit seiner nebenberuflichen Gemeinderatspräsidentschaft gab es in der Gemeinde noch kein Parlament. Im Jahr, in dem er hauptamtlicher Gemeindepräsident wurde, durften die Frauen zum ersten Mal wählen gehen. Von den acht Personen, welche die Exekutive bildeten, waren deren vier Frauen. «Und einer der Männer», lacht der 88-jährige, «hies – nomen est omen – Werner Frauenknecht!».

### Private Anlässe

Werner Martignoni wurde in Muri geboren und wuchs in dieser Gemeinde auf. Er und seine Frau feierten zahlreiche Familienanlässe im «Sternen». So zum Beispiel auch das Aufrichtefest seines Hauses an der Thunstrasse. Für Taufen, häufig auch Konfirmationen und Geburtstagsfeste, erzählt er voller Erinnerungsfreude, «sich me i Sterne gange».

Bei Todesfällen traf sich die Trauergemeinde zur «Greß» im «Sternen» – wie das ja auch heute noch verbreitet ist.

Als Niederhäuser den «Sternen» aus Altersgründen verliessen, ging es laut Martignoni mit dem Landgasthof auf und ab.

DSC



Honoratioren unter sich: Bauleiter Fred Steffen (von links) mit Dachdecker Heiri Keller, Bauunternehmer Werner Merz und Architekt Bruno Reinli. Bild: zVg.



1965: Familie Martignoni feiert die Taufe von Töchterchen Caroline im «Sternen». Bild: zVg.



«Sternen» Stories – die Erste

## «Wirtshäuser reichen den Hausvätern wohl selten zum häuslichen Vorteil»

*Einsprachen zu einer Tavernen-Konzession vor 180 Jahren wurden nur zugunsten wertvoller zusätzlicher Einnahmen für die Gemeinde Muri zurückgezogen.*

Eine Gastwirtschaft mitten in Muri: Das war damals in der guten alten Zeit um 1832 in der bäuerlich geprägten Gemeinde beim Volk nicht unbedingt gefragt. Zudem erteilte der Regierungsrat des Kantons Bern der Gemeinde Muri bereits im Jahre 1829 eine Bewilligung zur Errichtung einer Pintenwirtschaft an der Aare, damit die Arbeiter, die am Aareleittwerk und der Aarekorrektur beschäftigt waren, verköstigt werden konnten. Aber dennoch bewarb sich die Gemeinde Muri um die Erteilung einer Tavernen-Konzession mit dem Recht, im Dorf eine richtige Wirtschaft einzurichten. Damit rief sie prominente Persönlichkeiten auf den Plan, die das Projekt vehement bekämpften und der zuständigen kantonalen Behörde ein heftiges Protestschreiben einreichten. Im Wortlaut wiesen sie besorgt darauf hin, «dass Wirtshäuser in einem Dorf den Hausvätern und den übrigen Einwohnern wohl selten zum häuslichen Vorteil gereichen und dass das Bedürfnis bis dahin wegen der Nähe anderer Wirtschaften nicht fühlbar sei». Ein Jahr später zogen die Gegner jedoch ihre Einwände zurück mit der Begründung, «dass Privatpersonen die Konzession erhalten könnten, um dadurch der Gemeinde wertvolle Einnahmen zu sichern». So erhielt die Gemeinde Muri 1834 die gewünschte Bewilligung.

Das erste Tavernenrecht wurde seitens der Gemeinde an den Muriger Gutsbesitzer Christian Bigler erteilt. Dieser übergab die Wirtschaft, welche im um 1800 erbauten Bauernhaus im Dorfkern eingerichtet wurde, an den Scherlinger Wirt namens Reist als Unterpächter. Gutsbesitzer Bigler entrichtete für das Tavernenrecht pro Jahr 500 Livres, wobei die eine Hälfte dem Kirchen-, die andere Hälfte dem Armenamt zufiel. Später reduzierte sich der Betrag auf 300 Livres, wovon aber 100 Livres an den Kanton abgeliefert werden mussten.

Nach der Eröffnung der Gaststätte im Dorf verköstigte man die Schwellenarbeiter nicht mehr im Bodenacker sondern in der neuen Pinte, wo sie auch Unterkunft fanden. Um 1850, nach Christian Biglers Tod, ging das Tavernenrecht an Christian Kehr über, der nebst dem Gasthof zusätzlich eine Metzgerei betrieb.

**Von der «Sonne» zum «Sternen»**  
Der Landgasthof «Sternen», der auf dem Gut von Johannes Bigler aus Allmendingen um 1800 erbaut wurde und nach dessen Tod an seinen Neffen



Durch seine Nähe zur Kirche war und ist der Sternen für Muris Familienanlässe der ideale Treffpunkt. Bild: zVg

Christian übergab, bestand aus einem typischen Bauernhaus mit eleganter Ründli, angebauter Scheune, einem Stöckli und einem Spycher. Christian Bigler starb im Jahr 1817 und Erbe wurde sein Sohn, der Muriger Gemeindepräsident Christian Bigler, der dann eben im Wohnhaus die erste richtige Muriger Pinte unter dem Namen «Sonne» einrichtete. Um 1844 taufte er seinen Gasthof auf den heutigen Namen «Sternen» um.

### Die Ära Niederhäuser

Christian Bigler verstarb im Jahr 1849. Seine Witwe Verena verheiratete sich später mit dem Wirt Christian Kehr, der den «Sternen» am 2. März 1899 an Karl Rudolf Niederhäuser verkaufte. Im April 1918 – zwei Monate nach dessen Tod – überliess seine Gattin Anna Maria das Anwesen ihrem Sohn Gottfried Niederhäuser, der den «Sternen», zusammen mit Ida Niederhäuser, zu einem weitherum bekannten Landgasthof weiterentwickelte. 1952 übernahmen sein Sohn Hans und die Tochter Ida Magdalena Lindt-Niederhäuser den Restaurationsbetrieb. Im Jahr 1978 verkaufte Hans Niederhäuser den renommierten Betrieb an die damalige Airtours Suisse Immobilien AG, die das Gebäude umfassend umbaute.

Schon um 1900 kam es zu ersten grösseren baulichen Veränderungen, in-

dem man im Bauernhaus einen Saal einbaute und zugleich die Zufahrt an der Thunstrasse durch einen chalet-ähnlichen Anbau mit Gaststube ersetzte. Durch die verschiedenen An- und Umbauten sowie Renovationen verlor aber das prägnante Gebäude seinen ursprünglichen ästhetischen Stil. Beim Totalumbau durch die Airtours Immobilien, die sich finanziell mit dem anliegenden Verwaltungsgebäude massiv überforderte, fand der alteingesessene Landgasthof seine heutige Form. Nach dem Konkurs der Besitzergesellschaft ging das Anwesen in private Hände über.

Während der letzten Jahre führten mehrere Familien den Hotel- und

Restaurationsbetrieb wieder auf den Erfolgskurs zurück: Nach der Zeit der Familie Boess brachten die Familien Fritz Zbinden, Hans Robert Weiss und seit über 11 Jahren Eva und Thomas König den Gasthof zu neuer Blüte.

Die gelungenen Renovationen, Umbauten und Neugestaltungen in der letzten Zeit haben aus der ältesten Wirtschaft Muris einen zukunftsfähigen, den heutigen Anforderungen angepassten, aber dennoch einladenden, behäbigen Landgasthof gemacht.

Quelle: Nachlass Wolf Maync, Burgerbibliothek Bern

Fritz Mäder

### «Sternen» Stories – Artikelserie 2015 in den «LoNa»

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 vorgegangen: Gemütliches, Kurioses, manchmal Trauriges und Endgültiges, aber eben auch viel Erfreuliches im Leben der Besucherinnen und Besucher sowie der jeweiligen Gastgeber.

In dieser Serie über Muris ältestes Gasthaus sollen alte Geschichten wieder erzählt, aber auch viel Neues beleuchtet werden. Im Spätherbst wird abschliessend eine kleine Ausstellung im «Sternen» diese Ereignisse dokumentieren.

Die Redaktion