Vorspeisen

	Vorspeise	Portion
«Sommer-Bowl» mit Wassermelone, Oliven, Quinoa und Ziegenkäse (ohne Käse=vegan)	14.50	20.50
«Weggli-Bruschetta» mit Eierschwämmli	15.00	21.00
Caprese-Salat mit Basilikumöl Büffelmozzarella, Cherrytomaten und Fleur de Sel	16.00	22.00
Ungarische Gulaschsuppe mit Rindfleisch Kartoffeln, Peperoni und Crème Fraîche	12.50	

Vegetarisch

	Kleiner	Hauptgang
Karottenravioli im Liebstöckelteig mit Eierschwämmli Crème Fraîche und Belper Knolle	26.00	29.00
Prosecco-Risotto mit schwarzem Sommertrüffel	26.00	29.00

Aktuelles – kalt und warm

Rindstatar «Surf & Turf» mit Avocado und Riesenkrevetten Essiggurken, Kapern, Zwiebeln, Oliven, Toast, Butter	34.50	44.50
Separat dazu: Cognac oder Whiskey oder Calvados	2 cl	5.00
Geschmorte Rindfleisch-Roulade mit Speck umwickelt dazu Nudeln und Gemüse («Fleischvögel» hausgemacht mit Swiss Prim Rind, Kalbsbrät, Zwiebeln und Essiggurken)		36.00
BIO Goldbrasse mit gedünsteten Eierschwämmli auf Prosecco-Risotto (Goldbrasse=Aquakultur Italien)		42.00
Roastbeef mit Tartarsauce garniert mit Essiggurken, Zwiebelringen und Tomatenscheibe		28.00
Scholle «Finkenwerder Art» mit Speckstreifen und Gemüse		35.00
Entrecôte-Schnitzel «Chanterelle» mit Gemüse Swiss Prim-Beef mit gedünsteten Eierschwämmli		45.00

Zusätzliche Beilagen

Pommes Frites oder Allumettes	6.50	Weissweinrisotto	6.50
Kleiner grüner Salat	5.50	Kleiner gemischter Salat	7.50
Reis oder Nudeln oder Salzkartoffeln	5.00	Portion Eierschwämmli	9.50

Herzlich willkommen im

STERNEN
MURI

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 Perreira, Andrea Lutziger, Serena Schlegel, Marianne Boren
Luzia Salgueiro, Nuno Oliveira, Coelho, Flavia, Carla, Henriques, Lourdes, Nastasya, Ivanna
sowie alle Lernenden, Hilfskräfte im rückwärtigen Bereich, Teilzeitmitarbeitende 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