

# Herzlich willkommen im



## **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, Ivanna, Corinna  
sowie alle zwölf Lernende, Hilfskräfte im rückwärtigen Bereich, Teilzeitmitarbeitende  
und Nachtportiers wünschen Ihnen einen gemütlichen Aufenthalt.



## Suppen

<b>Tomatensuppe mit Basilikum</b> 	10.00
<b>Rindsbouillon mit Markklösschen</b>	12.50

## Roastbeef

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

Informationen über Allergene erhalten Sie von unseren Mitarbeitern

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





**Feigen-Senf-Dressing**      
**Französisches Dressing**  

**Italienisches Dressing**     
**Holunderblüten-Dressing**    

## Vorspeisen

	Vorspeise	Portion
<b>Nüsslalat mit Trauben, Baumnüssen und Birnen</b>   an Holunderblüten-Limettensauce	15.00	21.00
<b>Nüsslalat nature</b>   mit Speck+ 1.50   mit Ei + 2.50   mit Eierschwämmli + 5.00	11.00	17.00
<b>Caprese Autunno</b>   Büffelmozzarella, Cherrytomaten, Kürbis, Basilikum und Fleur de Sel	16.00	22.00
<b>«Weggli-Bruschetta» mit Eierschwämmli</b>	15.00	21.00
<b>Kürbissuppe</b>   mit Rahm	10.00 11.80	

## Vegetarisch und Fisch

	Kleiner	Hauptgang
 <b>Kürbisravioli mit Kürbiskernen, Belper Knolle</b> Crème Fraîche und Kürbisgemüse	26.00	29.00
 <b>Prosecco-Risotto mit schwarzem Herbsttrüffel</b> 	26.00	29.00
<b>Süsskartoffelgnocchi mit Eierschwämmli</b> und Salzeibutter	26.00	29.00
<b>Emmentaler Zanderfilet mit Apfel-Baumnußbutter</b>  auf Prosecco-Risotto		45.00

## Aktuelles


<b>Hirschpfeffer mit Spätzli, Rotkraut und Marroni</b>		37.00
<b>Rehschnitzel an Eierschwämmli-rahmsauce mit Spätzli</b> Rotkraut, Maroni, Mirza-Apfel, Rosenkohl, Kürbis und Wirz	38.00	45.00
<b>Herbst-Vegi-Teller</b>  mit Spätzli, Rotkraut, Maroni, Mirza-Apfel, Rosenkohl, Kürbis und Wirz Eierschwämmli-rahmsauce dazu		32.00 + 5.00
<b>Rehrücken-Teller mit Portweinjus</b>  Rotkraut, Maroni, Mirza-Apfel, Rosenkohl, Kürbis und Wirz		45.00
<b>Swiss Prim Entrecôte «Café de paris»</b> auf zerlassener Kräuterbutter, dazu Gemüse (ca. 220 Gramm Fleisch)		48.00

### Zusätzliche Beilagen





Pommes Frites oder Allumettes	6.50	Beilage Weissweinrisotto	6.50
Beilage Spätzli	6.50	Beilage Rösti	8.50
Reis oder Nudeln oder Salzkartoffeln	5.00	Süsskartoffel-Gnocchi	6.50

# 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



# 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



# 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    

Französisches Dressing  

Italienisches 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</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»</b> AOC Lavaux, Schweiz Chasselas	65.00
<b>STADT BERNER Pinot Gris</b> AOC Rebhut der Stadt Bern, Bielersee, Schweiz	63.00
<b>Dézaley Grand cru «de l'ÉVÊQUE»</b> Grand Cru, Patrick Fonjallaz, Lavaux, Schweiz Chasselas	68.00
<b>MADAME ROSMARIE MATHIER</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</b> AC Pouilly-Fumé, Burgund, Frankreich Sauvignon blanc	64.00
<b>Chablis</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	63.00
<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 2018</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 2018**

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

<b>LAGREIN 2020</b> DOC Kloster Muri-Gries, Südtirol	62.00
<b>AMARONE Speri 2015</b> DOCG Vigneto Monte Sant'Urbano Speri della Valpolicella classico, Veneto Corvinone   Rondinella   Corvina Veronese   Molinara	118.00
<b>AMARONE 2018</b> DOCG Terre di Verona della Valpolicella, Veneto 50% Corvina Veronese   30% Corvinone   15% Rondinella   5% Cabernet	77.00
<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 2016</b> DOCG d'Asti, Braida, Piemont Barbera	98.00
<b>BAROLO La Serra 2009</b> DOCG La Morra, Voerzio Alberto, Piemont Nebbiolo	158.00
<b>RUTE 2017</b> DOC Guado al Melo, Bolgheri, Castagneto Carducci, Toscana Cabernet Sauvignon	78.00



# Rote Weine Italien

<b>PODERE RITORTI 2016</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 Portugal

**Pinteivera 2016** 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 2019** 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 mit und ohne Alkohol

San Bitter mit Eis			6.00
San Bitter mit Soda und Eis			7.00
San Bitter Orange			9.50
Michel Orangensaft	20 cl		5.00
Tomatensaft Michel	20 cl		6.00
Cinzano weiss / rot	15 Vol.%	4 cl	7.50
Cynar	16.5 Vol.%	4 cl	7.50
Campari	23 Vol.%	4 cl	7.50
Campari Orange / Cynar Orange			10.50
Pastis	45 Vol.%	4 cl	9.50
		2 cl	7.50
Sherry extra dry Tio Pepe	15 Vol.%	4 cl	7.50

## Süssgetränke und Mineralwasser

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

	Liter	2 dl	3 dl	5 dl
Muriwasser = Leitungswasser	5.00	1.00	1.50	2.80
Sternenwasser mit Kohlensäure	7.80	2.00	3.00	4.80
Sternenwasser ohne Kohlensäure	6.80	1.60	2.20	4.00
Sprudelwasser mit Holunderblütensirup		2.30	3.30	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	10.00

## Bier | Most

	2 dl	3 dl	5 dl
Zwickel naturtrüb	4.20	5.50	8.00
Lager Rugenbräu	4.00	5.00	7.00
Dunkelbier von Rugenbräu	4.20	5.50	8.00
Rugenbräu spezial hell / Rugenbräu alkoholfrei	Flasche 33cl	5.50	
Weissbier mit oder ohne Alkohol	Flasche 50 cl		8.50
Ramseier suure Moscht	Bügelflasche 49 cl		6.00

## Spirituosen Schweiz und Frankreich

Williamine	Morand, Wallis	43 Vol.%	2 cl	8.50
Swiss Single Malt Whiskey	Rugenbräu Interlaken	46 Vol.%	4 cl	16.50
Vieille Prune	Marc Morin, Frankreich	41 Vol.%	2 cl	9.50
Calvados	Marc Morin, Frankreich	40 Vol.%	2 cl	9.50
Cointreau	Morin, Frankreich	41 Vol.%	2 cl	10.00
Grand Marnier	Cordon rouge, Frankreich	40 Vol.%	2 cl	10.00

## Whisky | Gin | Vodka

<b>Chivas Regal 12 years, Scotch Whisky</b>	40 Vol.%	4 cl	12.50
<b>Johnnie Walker Black Label, Scotch Whisky</b>	40 Vol.%	4 cl	10.00
<b>Glenfiddich Single Malt Scotch Whiskey</b>	40 Vol.%	4 cl	12.50
<b>Tullamore Dew, Irish Whiskey</b>	40 Vol.%	4 cl	9.50
<b>Jack Daniel's Tennessee USA Blended Whiskey</b>	40 Vol.%	4 cl	12.50
<b>Ballantine</b>	40 Vol.%	4 cl	8.50
<b>Bombay Gin</b>	40 Vol.%	4 cl	11.00
<b>Hendrik's Gin</b>	41.4 Vol.%	4 cl	12.50
<b>Gordon's Gin</b>	37.5 Vol.%	4 cl	9.50
<b>Absolut Vodka</b>	40 Vol.%	4 cl	9.50
<b>Separat dazu: 3 dl Fläschli Cola oder 2 dl Fläschli Schweppes Tonic</b>			5.00

## Grappa

<b>Villa de Varda, Riserva</b>	M. Dolzan	Hausgrappa Flasche 243	40 Vol.%	2 cl	12.00
<b>Amarone, Barrique</b>		Paesanella	41 Vol.%	2 cl	9.50
<b>Merlot</b>		Monovitigno	41 Vol.%	2 cl	8.50
<b>Chardonnay</b>		Monovitigno	40 Vol.%	2 cl	9.50

## Kaffeegetränke | Tee

<b>Kaffee Crème</b>	4.80
<b>Milchkaffee "Schale"</b>	4.80
<b>Espresso / Ristretto</b>	4.80
<b>Espresso Macchiato</b>	5.00
<b>Doppelter Espresso</b>	6.80
<b>Cappuccino</b>	5.30
<b>Latte Macchiato</b>	5.70
<b>Kaffee Mélange mit Schlagrahm</b>	6.50
<b>Schoggi Mélange mit Schlagrahm</b>	6.50
<b>Heisse Schoggi / Ovo</b>	4.80
<b>Corretto Grappa / Espresso mit 2 cl Grappa</b>	7.50
<b>Länggass Tee</b>	5.00
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 mit Vanilla)	
<b>Tasse heisses Wasser</b>	3.80

## Rum | Cognac

<b>Zacapa Rum 23 Reserve</b>	40 Vol.%	4 cl	12.50
<b>Bacardi</b>	40 Vol.%	4 cl	9.50
<b>Remy Martin VSOP</b>	40 Vol.%	2 cl	10.00



# 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.





**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 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 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 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 (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.**