Wein- und Getränke-Karte

Herzlich willkommen
im
STERNEN
MURI

Schön, Sie heute bei uns begrüssen zu dürfen.
Jeannette Koller, Amelia Barroso, Jan Voigt, Kerstin Köhler, „Jumbo“ Gümüssoy
Vlado Stojkovic, Philine Eggermann, Flora Alemtsegay, Flavia Quintas, Valentyna Siryk,
Simon Hesseler, Maurizio Natali, „Abdu“ Salem, Esther Bader, Gabriel Listiak, Matthias Lehmann
Laura Gasser, Isabel Pereira, Andrea Lutziger, Marianne Boren, Vanessa Andreotti, Dominik Morf
Luzia Salgueiro, Nuno Oliveira, Coelho, Carla, Henriques, Lourdes, Ivanna, Corinna, Anabela
sowie 13 Lernende, Hilfskräfte im rückwärtigen Bereich, Teilzeitmitarbeitende
und Nachtportiers wünschen Ihnen einen gemütlichen Aufenthalt.

Weisse Weine im Offenausschank

St. Saphorin «La Foncette» Chasselas | **AOC Lavaux, Raymond Chappuis, Waadt, Schweiz**	8.00	56.00
MADAME ROSMARIE MATHIER **AOC Adrian Mathier, Salquenen, Valais, Schweiz** Assemblage von Petite Arvine | Pinot Blanc | Silvaner | Pinot Gris	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

Rosé Weine im Offenausschank

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

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
RIPASSO **DOC Classico Superiore, Valpolicella, Veneto, Italien** Corvina | Corvinone | Rondinella	8.50	59.50
Primitivo «FALCETTO» **IGT Falcetto, Salento, Apulien, Italien**	7.00	49.00
Salice Salentino Reserve **DOP Il Granduca, San Pietro, Vernotico, Apulien, Italien** Malvasia nera | Negroamaro	8.00	56.00
SHYMER **Bio - IGT Terre Siciliane, Baglio di Pianetto, Sizilen, Italien** Syrah | Merlot	9.00	63.00
Rioja Vivanco Reserva 2015 **DOC Selection de Familia Vivnaco, Rioja, Spanien** Tempranillo | Garnacha	9.00	63.00

Weisse Weine Schweiz

STADT BERNER Pinot Gris 63.00
AOC Rebgut der Stadt Bern, Bielersee, Schweiz

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

Epesses «la République» 65.00
AOC Lavaux, Schweiz
Chasselas

Yvorne «La Myriade» 2021 63.00
AOC, Chablais, Lavaux
Chasselas

Petit Arvine 2020 68.00
AOC, Belle Vallée, Wallis

Weisse Weine Frankreich

HARMONIE Domaine Chatelain 68.00
AC Pouilly-Fumé, Burgund, Frankreich
Sauvignon blanc

Chablis 68.00
ACC Christian Moreau, Burgund, Frankreich
Chardonnay

Rote Weine Schweiz

Epesses «la République» 2020 68.00
AOC Lavaux, Waadt
Pinot Noir

Luzifer 2020 63.00
AOC Adrian Mathier, Salquenen, Wallis
Pinot Noir

STADT BERNER BARRIQUE Pinot Noir 2020 65.00
AOC Rebgut der Stadt Bern, Bielersee, Schweiz

QUATTROMANI 2019 115.00
DOC Merlot Ticino
Gemeinschaftswerk der Winzer Brivio, Delea und Gialdi und Tamborini

CHÂTEAU AUVERNIER Barrique 2018 68.00
AOC Schloss Auvernier, Neuchâtel
Pinot Noir

MONOLITH 2017 89.00
AOC Francisca und Christian Obrecht, Weingut zur Sonne, Jenins
Pinot Noir

Maienfelder 2018 65.00
AOC Paul Komminoth-Elmer, Graubünden
Blauburgunder

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

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 2017 128.00
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 85.00
DOC Rocche, Langhe Rocche dei Manzoni Monforte d'Alba, Piemont
Nebbiolo | Barbera

SITO MORESCO 2018 98.00
DOC Langhe, Angelo Gaja, Piemont
35% Nebbiolo | 35% Merlot | 30% Cabernet

BRICCO DELL'UCCELLONE 2016 135.00
DOCG d'Asti, Braida, Piemont
Barbera

BAROLO La Serra 2018 103.00
DOCG La Morra, Voerzio Alberto, Piemont
Nebbiolo

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

Der Geheimtipp und «Tignanello-Ersatz»

CONCERTO di Fonterutoli 2019 118.00
CONCERTO di Fonterutoli 2017 98.00
IGT Castello di Fonterutoli, Marchesi Mazzei, Toscana
80% Sangiovese | 20% Cabernet Sauvignon

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

Seit 2017 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" meint Robert Parker's Wine Advocate, der feststellt: "Dies ist ein tiefgründiger und wichtiger Rotwein aus der Toskana.”

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 Italien

PODERE RITORTI 2016 92.00
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

Morellino 2019 72.00
DOCG, Morisfarms di Scansano, Toscana
Sangiovese

Tignanello 2017 165.00
IGT Antinori, Toscana
Sangiovese | Cabernet Sauvignon | Cabernet Franc

LE SERRE NUOVE dell'Ornelaia 2016 128.00
DOCG Ornellaia, Toscana
Merlot | Cabernet Sauvignon | Petit Verdot | Cabernet Franc

BRUNELLO di Montalcino 2015 109.00
DOCG Siro Pacenti, Toscana
Sangiovese

PRIMITIVO di Manduria Riserva 2019 68.00
DOC Puglia, Apulien Magnum 2019 132.00
I Vercesi

Mille e una Notte 2017 118.00
DOC, Donnafugata, Sizilien
Nero d'Avola | Petit Verdot | Syrah und andere Trauben

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 104.00
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 Magnum 132.00
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 supériore, 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 und Orangenschnitz			6.00
San Bitter mit Soda, Eis und Orangenschnitz			7.00
San Bitter Orange			9.50
Michel Orangensaft		20 cl	6.00
Tomatensaft Michel		20 cl	6.50
Cinzano weiss / rot	15 Vol.%	4 cl	7.50
Cynar	16.5 Vol.%	4 cl	7.50
Campari	23 Vol.%	4 cl	7.50
Pastis	45 Vol.%	4 cl	9.50
		2 cl	7.50
Sherry extra dry Tio Pepe	15 Vol.%	4 cl	7.50
Apéros mit Sodawasser		plus	1.00
Apéros mit Orangensaft, Tonic oder Bitter Lemon		plus	3.00

Süssgetränke und Mineralwasser

Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Rivella rot oder blau	33 cl	5.50
Schweppes Tonic / Bitter Lemon / Ginger Ale	20 cl	5.50
Flaschen Mineral leise oder laut	50 cl	6.50

	Liter	**2 dl**	**3 dl**	**5 dl**
Muriwasser = Leitungswasser	5.50	1.50	2.20	3.80
Sternenwasser mit Kohlensäure	8.00	2.20	3.00	5.50
Sternenwasser ohne Kohlensäure	7.00	1.70	2.50	4.50
Coca Cola, Elmer Citro, Eistee,		2.80	4.00	5.50
Apfelsaft, Schorle, Rivella		2.80	4.00	5.50

Drinks mit und *ohne Alkohol

Caipirinha	4 cl Cachaca, Limette, Rohrzucker	14.50
Mojito	4 cl Cachaca, Limette, Rohzucker, Minze	14.50
***Ipanema**	4 cl Ginger Ale, Limette, Rohzucker, Minze	10.00

Bier | Most

	2 dl	**3 dl**	**5 dl**
Zwickel naturtrüb	4.50	5.70	8.50
Lager Rugenbräu	4.20	5.40	7.50
Dunkelbier von Rugenbräu	4.50	5.70	8.50
Rugenbräu spezial hell / Rugenbräu alkoholfrei	Flasche 33cl	5.50	
Weissbier mit oder ohne Alkohol	Flasche 50 cl		8.80
Ramseier suure Moscht	Bügelflasche 49 cl		6.50

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

Chivas Regal 12 years, Scotch Whisky	40 Vol.%	4 cl	12.50
Johnnie Walker Black Label, Scotch Whisky	40 Vol.%	4 cl	10.00
Glenfiddich Single Malt Scotch Whiskey	40 Vol.%	4 cl	12.50
Tullamore Dew, Irish Whiskey	40 Vol.%	4 cl	9.50
Jack Daniel's Tennessee USA Blended Whiskey	40 Vol.%	4 cl	12.50
Ballantine	40 Vol.%	4 cl	8.50
Bombay Gin	40 Vol.%	4 cl	11.00
Hendrik's Gin	41.4 Vol.%	4 cl	12.50
Gordon's Gin	37.5 Vol.%	4 cl	9.50
Absolut Vodka	40 Vol.%	4 cl	9.50

Separat dazu: 3 dl Fläschli Cola oder 2 dl Fläschli Schweppes Tonic 5.50

Grappa

Villa de Varda, Riserva M. Dolzan |	Hausgrappa Flasche 243	40 Vol.%	2 cl	12.50
Amarone, Barrique	Paesanella	41 Vol.%	2 cl	10.00
Merlot	Monovitigno	41 Vol.%	2 cl	8.50
Chardonnay	Monovitigno	40 Vol.%	2 cl	9.50

Kaffeegetränke | Tee

Kaffee Crème	5.00
Milchkaffee "Schale"	5.00
Espresso / Ristretto	5.00
Espresso Macchiato	5.20
Doppelter Espresso	6.80
Cappuccino	5.50
Latte Macchiato	5.90
Kaffee Mélange mit Schlagrahm	6.80
Schoggi Mélange mit Schlagrahm	6.50
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)
Berner Rosen (Fruit & Flower Tea) | Rooibos Bourbon (Rooibos mit Vanilla)

Tasse heisses Wasser 3.80

Rum | Cognac

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

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 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 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 Erbengemeinschaft. 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, Hotellobby, 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, Klimaanlagen 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 Klimaanlagen 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 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.