

# APÉRO & BANKETT KARTE

STERNEN

MURI

★ ★ ★ ★



# Inhaltsverzeichnis

Unsere Menu Empfehlungen für Ihren Anlass .....	3
Apéros .....	4
„Sternen“ .....	4
„Pourtales“ .....	4
„Mettlen“ .....	4
„Astra riche“ .....	4
Apéro à piece .....	5
Jahreszeiten im Sternen .....	6
„Frühling“ .....	6
„Sommer“ .....	7
„Herbst“ .....	8
Ideal für jede Jahreszeit .....	9
Unsere Stuben und Ihre Menus .....	10
Individuelles.....	13
Vorspeisen.....	13
Suppen .....	13
Fischgerichte .....	14
Fleischgerichte .....	14
Vegetarische Hauptgänge .....	15
Desserts.....	15
Buffets ab 20 Personen .....	16
Salatbuffet.....	16
Vorspeisenbuffet.....	16
Dessertbuffet .....	16
„Buffet Aura“ .....	17
Buffet/Stehlunch «Light» .....	18
Special Events.....	19
Planung.....	20
Räumlichkeiten.....	21
Apéro im Musikautomaten Museum .....	22
Impressionen .....	23

Ob geschäftlich oder privat – wir freuen uns auf Sie

Herzlich willkommen im Sternen Muri.



## Unsere Menu Empfehlungen für Ihren Anlass

### EIN Menu für ihren Anlass

Bitte wählen Sie aus den nachfolgenden Menuvorschlägen nur **EIN** Menu aus.  
Gerne dürfen sie **Ihr Menu** individuell zusammenstellen. (Preisänderungen vorbehalten)

Sollte es nicht möglich sein, sich für ein Menu zu entscheiden,  
bitten wir Sie, erneut mit uns Kontakt aufzunehmen.

### Beratung

Sie sind herzlich eingeladen, mit uns einen Termin zu vereinbaren.  
Bitte kontaktieren Sie uns dafür telefonisch: 031 950 71 11

### Vorbereitung

Um sicherzustellen, dass wir Ihren Anlass optimal vorbereiten können,  
bitten wir Sie, uns zehn Tage vor dem Anlass alle benötigten Details zukommen zu lassen.

### Danke

für Ihr Vertrauen in den Sternen Muri. Wir alle freuen uns sehr, Sie und Ihre Gäste  
bald bei uns begrüßen zu dürfen.

# Apéros

## „Sternen“

Salzstengeli, Pommes Chips, Oliven  
fünf verschiedene Sorten Blätterteiggebäck  
9.00 pro Person

## „Pourtales“

Salzstengeli, Pommes Chips, Oliven, Tomaten, Gurken  
Crostini mit Hüttenkäse und Rucola  
Crostini mit Rauchlachs  
Platte mit Schinken, Salami, Hobelkäse mit Brot  
CHF 15.00 pro Person

## „Mettlen“

Salzstengeli, Pommes Chips, Oliven, Tomaten, Gurken  
Spiessli mit Tomaten- und Mozzarellaperlen  
Canapées mit Rindstartar, Lachs und Ei  
Sternenteller – Rohschinken, Bresaola, Salami und Emmentaler  
Mini Pizzen, Schinkengipfeli, Mini-Frühlingsrollen, Fischknusperli, Pouletknusperli  
22.00 pro Person

## „Astra riche“

Spiessli mit Tomate- und Mozzarellaperlen  
Spiessli mit Melone und Rohschinken  
Canapées mit Rindstartar, Lachs und Ei  
Krevettencocktail  
Gemüsesalat  
Schinkengipfeli  
Frühlingsrollen mit SweetChili Sauce  
Mini Chäsküchlein  
Fischknusperli mit Tartarsauce  
Meatballs mit Tomatensauce  
Hörndli mit Lauch und Belper Knolle  
Pouletknusperli mit Tartarsauce und Zitrone  
Saisonale Suppe kalt oder warm  
34.00 pro Person  
(mind. Bestellmenge 20 Personen)

## Apéro à piece

Preis pro Stück

### Salziges zum Knabbern

Salzstengeli, Pommes Chips, Erdnüsse	2.50
Oliven	2.50
Gemischte Salznüsse	3.00
Gemüsesticks mit Dip	8.00
Spiessli mit Tomate und Mozzarella	3.50
Spiessli mit Melone und Rohschinken	3.50
Sternenteller – Rohschinken, Bresaola, Salami und Käse	28.00

### Canapés pro Dreieck (1/2 Toast)

Schinken oder Salami	3.50
Frischkäse oder Käse	3.50
Eierbrötchen	4.00
Rindstatar oder Lachs	4.50
Bruschetta oder Oliven	3.50
Vegane Käsescheiben oder veganer Frischkäse	4.50
Zwiebelmarmelade oder Meerrettich-Mousse mit Apfel	4.50

### Knusprig Gebackenes

Mini-Schinkengipfelil	4.50
Mini-Chäschüechli	2.50
Frühlingsrolle mit SweetChili Sauce	5.00
Portion Schweizer Egliknusperli (10 Stück)	25.00
Portion Schweizer Pouletknusperli (10 Stück)	20.00

### Heisses in der Tasse

Tomatensuppe mit Gin	4.50
Risotto mit Eierschwämmli (Juli bis Oktober)	4.50
Risotto mit Kürbis (Oktober bis Dezember)	4.50

# Jahreszeiten im Sternen

## „Frühling“

### Frühlingsmenu №1

Panna Cotta vom grünen Spargel mit Rauchlachsstreifen  
und Spargelsalat



Bärlauchsüppchen mit Croûtons



Roastbeef am Stück gebraten, mit Sauce Hollandaise  
gebratenen Kartoffeln und Saisongemüse



Vacherin Glace Romanoff

CHF 78.00 pro Person

(Hauptgang und Dessert sind das ganze Jahr erhältlich)

### Frühlingsmenu №2

Frühlingssalat mit Radiesli, Kresse und gehobelter Belper Knolle



Spargelcrèmesuppe



Involtini «Limonello» – Kalbfleischröllchen mit Ricotta-Zitronenfüllung  
Jus, Nudeln und Saisongemüse



Joghurt-Panna Cotta  
mit Kirschenkompott und Mandelhüppe

CHF 68.00 pro Person

(Hauptgang und Dessert sind das ganze Jahr erhältlich)

## „Sommer“

### Menu №3

Blattsalate mit Wassermelone, Feta und Limettendressing



Gazpacho mit Olivencrostini



Medaillons vom Schweinefilet mit Portweinjus  
Lauch-Risotto und gedünsteten Saisonpilzen



Beeren Trifle mit Mascarpone

CHF 72.00 pro Person

(Hauptgang und Dessert sind das ganze Jahr erhältlich)

### Menu №4

„Panzanella di bufala“

Tomatensalat mit Basilikumpesto, Büffelmozzarella und Croûtons



Spanische Mandelsuppe mit Trauben



Kalbskronenbraten mit Thymianjus,  
Kartoffelkroketten und Gemüse



Dessertteller «Surprise»

zusammengestellt nach Ihren Wünschen

CHF 95.00 pro Person

(Dieses Menu ist das ganze Jahr erhältlich)

## „Herbst“

### Menu №5

Nüsslisalat mit Birne, Trauben und Nüssen



Kürbissuppe



Hirschbraten mit Sausersauce  
Butterspätzli und Herbstgemüse



Zimt-Vanille-Eiskugel umringt von eingelegten Zwetschgen

CHF 68.00 pro Person

### Menu №6

Frischkäsemousse auf Randen gebettet, garniert mit Salatbouquet



Eierschwämmlicrèmesuppe



Falsches Filet vom Kalb mit Portweinsauce  
Kartoffelplätzchen und Herbstgemüse



Variation von Marroni  
Cake, Mousse, Vermicelles und glasierte Marroni

CHF 76.00 pro Person

(Hauptgang und Vorspeise sind das ganze Jahr erhältlich)



## Ideal für jede Jahreszeit

### Menu №7

Blattsalate mit geräucherter Entenbrust



Apfel-Ingwersuppe mit Lachsstreifen



#### **Rindsfilet „Sternen Art“**

auf Ochsenchwanz-Ragoût mit Portweinjus,  
Blätterteig-Fleuron, Savoyard Kartoffeln und Gemüse



Schokoladenmousse

garniert mit Greyerzer Doppelrahm und Brownie-Knusper

CHF 86.00 pro Person

### Menu №8

Gemüsetatar mit Salatstrauss, Zwiebel-Chutney und Belper Knolle



Consommée mit Eierstich



Kalbshohrückenbraten an Marsalajus  
Kartoffelgratin und Gemüse



Crema Catalana

CHF 78.00 pro Person

# Unsere Stuben und Ihre Menus

## Menu №9

Bunte Blattsalate



Schweinsrahmschnitzel garniert mit Früchten, Butternudeln und Gemüse



Caramelchöpfli mit Rahm

CHF 45.00 pro Person

## Menu №10

Blattsalat mit Birne, Sbrinzrollen und Nüssen



Suure Mocke vom Rind und Rotweinsauce

Kartoffelstampf und Gemüse



Eiskugel «Belle Hélène»

Birnen- und Schoggiglace mit Birnenkompott, Schoggisauce und Rahm

CHF 58.00 pro Person

## Menu №11

Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettich, Salatbouquet, Toast und Butter



Bärner Weisswein-Suppe mit Trauben



Rindfiletswürfel «Stroganoff»

mit Spätzli und Sauerrahm



Tobleroneparfait mit Rahm und gehobelter Toblerone

CHF 76.00 pro Person

### **Menu №12**

#### **„Caesar Salad“**

Eisbergsalat mit Caesar Dressing, Croûtons und gehobeltem Grana Padano



Klare Tomatensuppe mit Melonenperlen



Medaillons vom Schweinsfilet mit Schalottenjus  
und Risotto und Gemüse



Joghurt Panna Cotta mit Aprikosenkompott

CHF 72.00 pro Person

### **Menu №13**

Rauchlachstartar mit Mango-Chutney, Toast und Butter



Rüebliuppe mit Rahmtupf



Schweizer Pouletbrust mit Sherryjus und Pilzen  
Kartoffelgnocchi und Mandelbroccoli



Warmes Schokoladenküchlein mit Vanilleglace und Rahm

CHF 68.00 pro Person

### **Menu №14**

Egliknusperli mit Tatarsauce und Blattsalatstrauss



Minestrone mit Parmesankäse



Brasato an kräftiger Merlotsauce

Risotto und Ratatouillegemüse



Vacherin-Eistorte «Schoggi»

mit Merängge, Rahm, Straciatella- und Schoggiglaze

CHF 76.00 pro Person

### **Menu №15**

Sternensalat – Tomaten, Gurken, Blattsalat mit Feigensenfdressing  
und Belper Knolle



Kartoffelcrèmesuppe mit Pilzen



Frutiger Eglifilet mit Weissweinsauce

Champignons und Kräuterreis



Kalbssteak mit Morchelrahmsauce

Duchessekartoffeln und Gemüse



Dreierlei Sorbets mit Früchten

CHF 95.00 pro Person

# Individuelles

## Vorspeisen

	Preis pro Person
<b>Kleiner Tagessalat</b>	6.50
<b>Blattsalat</b>	9.50
<b>Gemischter Salat</b>	12.50
<b>Blattsalat mit gehacktem Ei, Radiesli und Frühlingszwiebeln</b>	12.50
<b>Nüsslersalat mit Ei, Speck</b> (Saison Oktober-Februar)	16.50
<b>Blattsalate mit Birne, Trauben, Nüssen und Sbrienzrollen</b>	16.50
<b>Insalata Caprese –</b> Cherrytomaten, Büffelmozzarella, Basilikum und Balsamicovinaigrette	16.50
<b>Gebackene Frühlingsrolle mit gemischten Salaten</b>	16.50
<b>Schweizer Egliknusperli mit Tatarensauce und Blattsalaten</b>	17.50
<b>Rindstatar</b> Toast und Butter und Salatsträusschen	17.50

## Suppen

<b>Rindskraftbrühe mit Einlage nach Wahl</b> z.B. Flädli oder Eierstich oder Gemüsestreifen	12.50
<b>Tomatencrèmesuppe</b>	10.00
<b>Kartoffelcrèmesuppe mit Rauchlachsstreifen</b>	13.50

## Fischgerichte

Preis pro Person

<b>Tranche vom Lachs mit Zitronensauce</b>	36.50
Trockenreis und Gemüse	
<b>Schweizer Eglifilets mit Mandelbutter</b>	38.00
Salzkartoffeln und Gemüse	

## Fleischgerichte

<b>Saltimbocca vom Schweinsnierstück an Marsalajus</b>	34.00
Safranrisotto und Broccoli mit Mandelbutter	
<b>Roastbeef rosa gebraten an Schalottenjus</b>	44.00
Savoyard Kartoffeln und Gemüse	
<b>„Château briand“-Teller</b>	46.00
mit Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin, Gemüse	
Auch in 2-Gängen möglich:	
<b>Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art</b>	39.00
Butterrösti und Gemüse	
<b>Falsches Filet vom Kalb mit Balsamicojus</b>	42.00
Gemüse-Risotto	
<b>Kalbssteak mit Morchelrahmsauce</b>	48.00
Kartoffelgratin und Gemüse	
<b>Coq au Vin «blanc et rouge»</b>	39.00
Kartoffelstampf, Ofengemüse (Schweizer Poulet)	
<b>Kalbsschnitzel al limone</b>	39.00
Nudeln und Gemüse	
<b>Kalbsschnitzel Piccata</b>	39.00
Spaghetti mit Tomatensauce und Zucchetti	

## Vegetarische Hauptgänge

	Preis pro Person
<b>ZucchettiPiccata mit Tomatensugo und Risotto</b>	26.00
<b>Baked Potatoe mit LinsenChili</b>	26.00
<b>Gebackene Frühlingsrollen</b> auf Gemüse-Reis mit Sweet Chilisauce	28.00
<b>Tofustroganoff mit Pilzen, Peperoni</b> Crème Fraîche und Rösti	31.00

## Desserts

<b>Schokoladenmousse „Sternen“</b>	10.50
<b>Caramel-Schoggi-Crème im Gläsli</b>	7.50
<b>Aprikosen-Quark mit Honig und Streusel im Gläsli</b>	7.50
<b>Warmes Schokoladenküchlein mit Vanilleglace und Rahm</b>	14.50
<b>Kokos-Milch-Panna Cotta mit Früchten garniert</b>	10.50
<b>Tobleroneparfait mit Rahmupf und gehobelter Toblerone</b>	11.50
<b>Crema Catalana</b>	10.00
<b>Variation von Erdbeeren und Schoggi</b> (April-August) Törtli, Mousse, Glace, Früchte, Rahm und Merängge	14.50
<b>Sorbet-Variation mit Früchten</b>	13.50
<b>Variation von Schoggi</b> Brownie, Mousse, Glace, Cake und Rahm	12.50
<b>Marroni-Variation</b> (Oktober-Februar) Cake, Mousse, Vermicelles und glasierte Marroni	12.50
<b>Kaiserschmarrn mit Apfelkompott</b> Zerrissenes, süsses Omlett mit Rosinen, Mandeln und Puderzucker	12.50
<b>Aprikosen-Knödel mit Aprikosenkompott und Zuckerstreusel</b>	12.50

# Buffets ab 20 Personen

## Salatbuffet

### **Blattsalate mit Kernen, Kräutern und Croûtons vier gemischte Salate nach Ihrem Wunsch**

Französisches Dressing und Holunderblüten-Limettenvinaigrette

CHF 15.50 pro Person  
(mind. Bestellmenge 20 Personen)

## Vorspeisenbuffet

### **Salatbuffet (siehe oben) und drei der folgenden Vorspeisen**

Vitello Tonnato | Rindscarpaccio mit Parmesan  
Avocado auf Tomaten-Carpaccio | CousCous mit Granatapfelkernen und Gurkenjoghurt  
Forellenfilet mit Meerrettich | Rauchlachs mit Sauerrahm und Cashewnüssen  
gratinierte Ziegenkäse mit Mangochutney

CHF 24.50 pro Person  
(mind. Bestellmenge 20 Personen)

## Dessertbuffet

### **4-6 verschiedenen Desserts nach Ihrem Wunsch und Früchtespiegel**

Die Desserts stellen wir individuell für Sie zusammen

CHF 18.50 pro Person (4er Kombination)  
CHF 24.50 pro Person (6er Kombination)  
(Käsebuffet nach Absprache, Preis nach Aufwand)

(mind. Bestellmenge 20 Personen)

## Fleischdeklaration

Kalbfleisch	Schweiz	Rindfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz	Felchenfang (aus Aquakultur)	Schweiz
Wurstwaren	Schweiz	Rauchlachs (aus Aquakultur)	Schottland
Rohschinken	Schweiz	Egliknusperli (aus Aquakultur)	Schweiz
Poulet	Schweiz	Egli (aus Aquakultur)	Schweiz
Bresaola	Italien		

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und/oder Intoleranzen auslösen können  
informieren sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.



## „Buffet Aura“

Karotten-, Mais-, Gurken- und Tomatensalat mit Mozzarella  
Blattsalat mit Garnituren  
Roastbeef kalt mit Tartarsauce  
Rauchlachs mit Meerrettich und Zitrone



Tomatencrèmesuppe



Kalbsschulterbraten mit Rosmarinjus  
Gebratene Pouletbrust mit Thaicurrysauce  
Kartoffelgratin, Basmatireis, Gemüse

Frühlingsrollen mit Sweet Chilisauce  
Ravioli mit Gemüsefüllung und Pesto



Früchtespiegel und Brownies  
Caramel-Schoggi-Crème im Gläsli  
Aprikosen-Quark-Mousse mit Honig und Knusper  
Limoncelloparfait-Glace mit Limoncello  
Rahm und Meringue

Tête-de-Moine Käse-Rosetten mit Baumnüssen

CHF 82.00 pro Person  
(mind. Bestellmenge 20 Personen)

## Buffet/Stehlunch «Light»

Rüebli-, Tomaten-, Rucola-, Kräuter- und Blattsalate  
Limetten Holunderblüten-Dressing sowie verschiedene Essige und Öle

Taboulé mit Granatapfelkernen  
Rauchlachs und Avocado mit Cashewnüssen  
Bresaola und Grana Padano



Minestrone



Trutenbrustbraten mit Ratatouillesauce  
Tranche vom Dorsch mit lauwarmer Kräutervinaigrette  
GemüseEbly, Baked Potatoes, Sauerrahm und Gemüse

Falafel –gebackene Kichererbsenbällchen mit Joghurtsauce



Früchteplatte mit Rüeblikuchen  
Panna Cotta mit Beerenkompott  
Vegane Glace

Tête-de-Moine Käse-Rosetten mit Baumnüssen

CHF 77.00 pro Person  
(mind. Bestellmenge 20 Personen)

# Special Events

## Pasta Plausch

### **Pasta Buffet mit Pasta nach Wahl**

(z.B. Penne, Spaghetti oder Fusilli)

mit drei Saucen, z.B. Tomatensauce oder Bolognese, Pesto mit Reibkäse

CHF 35.00 pro Person  
(mind. Bestellmenge 20 Personen)

## Gaden Fondue

Käse Fondue

mit etwas Kirsch und Knoblauch, serviert mit Brotwürfel und Essiggurken

Preis auf Anfrage

## Fondue Chinoise Buffet

**Trute, Rind und Schwein, Gemüse, Reis und Pommes frites**

Vier Dipsaucen und Früchteplatte

CHF 42.00 pro Person



# Planung

## Blumen und Dekoration

Gerne bestellen wir Ihren Wünschen entsprechend Blumen und Arrangements beim Blumengeschäft La Fleur in Muri: 031 950 17 79.

## Hussen / Stuhlbezüge

Festliche weisse Stuhlüberzüge

CHF 8.50 pro Stuhl.

## Kinder

Die kleinen Gäste bitten wir vor Ort aus der Kinderkarte zu wählen.  
Kinderstühle und Trip-Trap sind vorhanden.

## Menukarten als Erinnerung zum Mitnehmen

Zur Gestaltung dürfen Sie uns Ihre Wünsche betreffend Überschrift und Text anbringen.  
Bilder und Fotos nehmen wir als Mail entgegen. [info@sternenmuri.ch](mailto:info@sternenmuri.ch)

Menudruck ohne Foto

schwarzweiss

offeriert

Menudruck mit Foto

farbig

CHF 1.00 pro Karte

## Kosten für Verlängerung

Verlängerung im Vinum mit Musik – OPEN END -

Kostenlos

Verlängerung im Saal ohne Musik bis 01.00 Uhr

kostenlos

Verlängerung im Saal bis 02.00 Uhr

Pauschal CHF 150.00

Verlängerung im Saal ab 02.00 Uhr

Pro Stunde CHF 200.00

## Musik ab Mitternacht

Angepasste Lautstärke in allen Räumlichkeiten

## Zapfengeld für mitgebrachte Weine

Schaumwein CHF 25.00 pro Flasche

Weisswein CHF 28.00 pro Flasche

Rotwein CHF 30.00 pro Flasche

## Torten - Tellerservice

Gerne dürfen Sie Ihre eigene Torte mitbringen oder liefern lassen.

Pauschale für Service, Besteck und Teller CHF 4.50 pro Person

## AGB's

Spätestens 48 Stunden vor Ihrem Anlass benötigen wir die genaue Anzahl der Gäste.  
Diese Zahl ist verbindlich und wird in Rechnung gestellt.

Unsere Geschäftsbedingungen finden Sie unter der Webseite:

<http://www.sternenmuri.ch/de/impressum>.

Alle Preise sind in CHF und inkl. 7,7% MWST

# Räumlichkeiten

Räumlichkeit & Grösse	Bestuhlung	Max. Personenzahl	Bemerkung
<b>Tavel</b> 22 m <sup>2</sup>	Ovaler Tisch	12	Familienfeste
<b>Pourtales</b> 15 m <sup>2</sup>	Ovaler Tisch	6	Familienfeste
<b>Mettlen</b> 22 m <sup>2</sup>	Ovaler Tisch	12	Familienfeste
<b>Sternenstube</b> 35 m <sup>2</sup>	Blocktisch Restaurant Einz. Tafeln	24 40 30	Familienfeste
<b>Aura</b> 77 m <sup>2</sup>	Blocktisch U-Form Runde Tische	18 20 32	Sitzungen Versammlungen Familienfeste
<b>Gaden</b> 25 m <sup>2</sup>	Einzelne Tische	20	Familienfeste
<b>Astra 1</b> 120 m <sup>2</sup>	Blocktisch Runde Tische U-Form Fischgrat	24 48 28 72	Hochzeit Firmenessen Versammlungen Apéro
<b>Astra 2</b> 85 m <sup>2</sup>	Blocktisch Runde Tische U-Form Fischgrat	20 48 20 48	Hochzeit Firmenessen Versammlungen Apéro
<b>Astra 3</b> 120 m <sup>2</sup>	Blocktisch Runde Tische U-Form Konzert	24 40 28 90	Hochzeit Firmenessen Versammlungen Apéro
<b>Astra 1, 2, 3 mit Korridor</b> 355 m <sup>2</sup>	Runde Tische Fischgrat Konzert	120 200 250	Grossanlässe und Empfänge
<b>Vinum</b> 1 46 m <sup>2</sup> 2 12 m <sup>2</sup> 3 20 m <sup>2</sup>	Tafel Tische Stehtische	bis 40	Vielseitig nutzbar Apéro Familienfeste Barbetrieb

# Apéro im Musikautomaten Museum

Das Privatmuseum der Familie Badertscher mit 30 verspielten und aparten Stücken dokumentiert die Entwicklung von 1850 bis 1950.

## Musikautomaten Apéro

Prosecco	CHF 56.00 / Flasche
Sternenwasser mit/ ohne Kohlensäure	CHF 7.50 / Liter
Orangensaft	CHF 12.00 / Liter

Interessiert? Wir freuen uns auf Ihre Reservation bis max. 12 Personen.

Führung pro Stunde CHF 50.00



## Wissenswertes über Musikdosen

1796 erfand der Genfer Uhrmacher Antoine Favre die **Musikdose**. Bis dahin hatten die mechanischen Musikinstrumente stets «Vorläufer», sei es die Orgel, das Glockenspiel usw. Favre konstruierte ein Instrument, das nur mechanisch gespielt werden kann. In den ersten Jahren fanden diese «Mechanismen» vor allem in Schmuckstücken, kleineren Uhren, Stockknäufen, Schnupftabakdosen usw. Verwendung. So nach und nach entwickelte sich die eigentliche Musikdose mit Zylinder und Kamm. Die Herstellung von Musikdosen entwickelte sich von da an in Genf in starkem Masse und erreichte um 1860 ihren Höhepunkt. Danach verlagerte sich die Produktion über das Vallée de Joux nach Sainte-Croix und Umgebung. Bis Ende des 19. Jahrhunderts entwickelte sich Sainte-Croix zum Weltzentrum der Musikdosenfabrikation und der Musikautomaten. Hier wurde die Fabrikation dieser Kunstwerke zur Perfektion getrieben.

**Plattenspieldosen:** Erste Überlegungen für Lochplatten-Spieldosen finden sich bei Miguel Boom im Jahre 1882 und dem Engländer Ellis Parr im Jahr 1885. Wesentliche Konstruktionsangaben machte jedoch um das Jahr 1886 Paul Lochmann. In Leipzig-Gohlis erfand 1886/1887 Paul Lochmann die Plattenspieldose. Dadurch war eine Konkurrenz zu den Walzen-Spieldosen entstanden, denn diese Erfindung vereinigte den Vorteil der Austauschbarkeit der Melodien mit bedeutend geringeren Herstellungskosten. Die Fabrikation einer **Blechplatte** war um einiges einfacher und billiger als das zeitraubende Stiften einer Dosenwalze. Durch eine spezielle Technik gelang es, in runde Stahlplatten Haken zu stanzen. Alle auf einem Radius angeordnete Haken sind dabei einem Ton zugeordnet. Die Haken treiben beim Abspielen pro Ton ein spitzzahniges Rad an, welches seinerseits die zugeordnete Tonzunge des Kammes anreißt und so die Melodie erzeugt. Auf diese Weise konnte der Kamm waagrecht liegen und war zudem etwas vor Beschädigungen, unter anderem durch defekte Platten geschützt. Die Platten konnte man auswechseln. So konnte man sich zu einer Platten-Spieldose eine Sammlung Platten anschaffen und im Gegensatz zu den Zylinderspieldosen verschiedene Musikstücke hören.



# Impressionen



AURA

20-40 Personen



TAVELSTUBE

8-12 Personen



STERNENSTUBE

13-40 Personen



ASTRA (Hochzeit)

50-150 Personen



ASTRA (Bankett)

50-180 Personen mit runden Tischen  
50-250 Personen mit langen Tischen