

















Vorspeisen

	Vorspeise	Portion
Nüsslisalat mit Trauben, Baumnüssen und Birnen an Holunderblüten-Limettensauce  	16.50	22.50
Nüsslisalat nature   mit Speck+ 2.00 mit Ei + 3.00 mit gedünsteten Pilzen + 5.00	11.00	17.00
«Beignets Valaisienne»  Gebackene Brandteigkrapfen mit Walliser Rohschinken, Käse und Mandeln, serviert mit Blattsalaten und Senfvinaigrette	16.50	23.50
Pilz-Bruschetta mit getoastetem Weggli 	15.00	

Fleischlos

	Kleiner	Hauptgang
Äpler Gnocchi   Kartoffelgnocchi mit Röstzwiebeln, Emmentaler, Lauch und Creme Fraiche	26.00	29.00
Weisswein-Risotto Melanzane   mit in Tomatensauce geschmorten Auberginen-Röllchen	26.00	29.00
Ravioli cavolfiore  Pastataschen mit Blumenkohl-Nussfüllung, Nusspesto und Belper Knolle	26.00	29.00

Aktuelles (IGP- Gastrowoche)

«Boutefas & Saucisson vaudois»  serviert mit Sauerkraut, Salzkartoffeln und grobem Senf	27.00
«St. Galler Olma Bratwurst»  Kalbsbratwurst mit Äpler Gnocchi	26.00
Rindspfeffer im Dunkelbier geschmort mit Nudeln und Gemüse	34.00
Kalbskotelette mit Morchelrahmsauce  mit Gemüse (Beilagen separat dazu)	49.00

Zusätzliche Beilagen

Pommes Frites oder Allumettes	6.50	Beilage Weissweinrisotto	6.50
Beilage Nudeln	5.00	Beilage Rösti	8.50
Beilage Reis	5.00	Beilage Salzkartoffeln	5.00

Rind, Kalb, Schwein: Schweiz

Herzlich willkommen

im STERNEN MURI

Schön, Sie heute bei uns begrüßen zu dürfen.

Jeannette Koller, Amelia Barroso, Jan Voigt, „Jumbo“ Gümüssoy, Flora Alemtsegay, Kerstin Köhler, Vlado Stojkovic, Flavia Quintas, Valentyna Siryk, David Perez, „Fisch“ Simon Hesseler, Maurizio Natali, „Abdu“ Salem, Gabriel Listiak, Matthias Lehmann, Gülay, Morato, José, Esther Bader

Laura Gasser, Isabel Pereira, Andrea Lutziger, Vanessa Andreotti, Dominik Morf, Luzia Salgueiro, Nuno Oliveira, Coelho, Henriques, Lourdes, Ivanna, Anabela, Tânia, sowie 13 Lernende, 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		9.50
Hugo	Prosecco, Holunderblüten-Sirup, Minze		10.00
Aperol Spritz	Prosecco, Aperol, Sodawasser, Eis		10.00
Ingwerer	Ingwerlikör, 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	10.00
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