

Herzlich willkommen im

STERNEN 
MURI

Schön, Sie heute bei uns begrüßen zu dürfen.

Jeannette Koller, Amelia Barroso, Jan Voigt, „Jumbo“ Gümüssoy, Kerstin Köhler,
Vlado Stojkovic, Flora Alemtsegay, Ronja Petermann, Valentyna Siryk, „Fisch“
Simon Hesseler, Maurizio Natali, „Abdu“ Salem, Esther Bader, Gabriel Listiak, Matthias Lehmann
Laura Gasser, Andrea Lutziger, Marianne Boren, Vanessa Andreotti, Stefie Kunz, Dominik Morf
Luzia Salgueiro, Nuno Oliveira, Coelho, Carla, Henriques, Lourdes, Ivanna, Corinna, Tania,
sowie 13 Lernende, Hilfskräfte im rückwärtigen Bereich, Teilzeitmitarbeitende
und Nachtportiers wünschen Ihnen einen gemütlichen Aufenthalt.



Roastbeef

Portion kaltes Roastbeef mit Tartarsauce  29.00

garniert mit Zwiebelringen, Essiggurke und Tomatenscheibe
(rosa gebratenes Schweizer Entrecôte)

Beilage Pommes Frites	6.50	Kleiner gemischter Salat	7.50
Beilage Pommes Allumettes	6.50	Kleiner grüner Salat	6.50

Tatar in Variationen

	Kleinere Portion	Hauptgang
Rindstatar «Der Klassiker» mit Essiggurken, Kapern, Zwiebeln, Oliven, Toast, Butter	26.50	38.50
Rindstatar «Italianità» mit Parmesan und Zitronenstern Essiggurken, Kapern, Zwiebeln, Oliven, Toast, Butter	28.50	40.50
Rindstatar «Belper Art» mit Belper Knolle, Zwiebelmarmelade Essiggurken, Kapern, Zwiebeln, Oliven, Toast, Butter	29.50	41.50
Beilagen		
Zusätzlich 2 cl Cognac oder Whiskey oder Calvados	plus	5.00
Beilage Pommes Allumettes oder Pommes Frites	plus	6.50

Wir beziehen das Fleisch aus der Schweiz, wenn nicht anders deklariert

**Alle Gerichte dieser Karte sind von 11.30-13.30 und von 17.30-21.30 Uhr bestellbar.
Verkleinertes Speisenangebot ab 13.30 und ab 21.30 Uhr**


Allergene und Inhaltsstoffe

Informationen über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergene und/oder Intoleranzen auslösen können, erhalten Sie von unseren Mitarbeitern auf Anfrage.

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MWST



Suppen

Tomatensuppe mit Basilikum 	11.00
mit Rahm	+ 1.80
Rindsbouillon mit Markklösschen	12.50

Vorspeisen | Salate

	Kleinere Portion	Hauptgang
Schottischer Rauchlachs mit Avocado  Crème fraîche, Kapern, Zitrone und Curry-Cashewnüssen	18.50	29.50
Markknochen mit «fleur du sel» und Toast	16.50	
Sternen-Salat mit Belper Knolle  Blattsalate mit Tomaten und Gurkenscheiben an Feigensenfdressing (auf Wunsch ohne Belper Knolle) 	17.50	25.50
Blattsalate    	9.80	14.80
Gemischter Salat  	12.80	19.80
«Mettlen-Bowle» mit Cervelat, grobem Senf  Blattsalaten, Zwiebelringen, Tomaten und Essiggurken	16.00	19.80

Garnituren zu den Salaten

Gebatener Speck + 2.00 | gekochtes Ei + 3.00 | gebratene Pilze + 5.00 | Greyerzerkäse + 3.00

Unsere Salatsaucen

Feigen-Senf-Dressing 



Italienisches Dressing 



Französisches Dressing 


Holunderblüten-Dressing 




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	neuzeitig 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



Fisch

	Kleinere Portion	Hauptgang
Seeland Eglifilets mit Mandeln 	39.50	47.00
Salzkartoffeln und Gemüse (Fisch-Spezialität aus Lyss, Schweiz)		
Fischknusperli mit Pommes Frites und Tartarsauce	28.00	34.00
(Egli - Aquakultur Schweiz)		

Sternenklassiker

Cordon bleu vom heimischen Greyerzer Schwein mit Gemüse	42.00
gefüllt mit Greyerzer Käse und Buure-Hamme serviert mit Pommes Allumettes und Gemüse	
Wienerschnitzel vom Kalb mit Salzkartoffeln	39.80
Preiselbeeren und Zitronenstern	
Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art 	36.50 42.00
mit Pilzrahmsauce und Rösti	
Leberli vom Kalb mit Rotweinsauce und Rösti 	36.50 42.00
Wiener Tafelspitz mit Salzkartoffeln, Gemüse 	46.00
Fleischsuppe und Meerrettich (Tafelspitz=fettloses Siedfleisch vom Huftdeckel)	
Rindsfilet «Café de paris» 	49.80
mit zerlassener Kräuterbutter und Gemüse	

Beilagen zum Rindsfilet oder Cordon bleu

Beilage Pommes oder Allumettes	6.50	Salzkartoffeln	5.00
Nudeln oder Reis	5.00	Gemüse	10.00
Weissweinisotto	6.50	Rösti	8.50

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 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, Hotellobby, Eingänge und Gästetoiletten wird so modernisiert, dass alt und neu perfekt zusammen harmoniert.



Burger


Rindfleisch-Burger 22.00
mit BBQ-Sauce, Zwiebelringen, Essiggurken, Tomatenscheibe und Salatblatt

Pulled Pork-Burger 22.00
Schweinsschulterbraten gezupft und mariniert mit BBQ-Sauce
Zwiebelringen, Essiggurken, Tomatenscheibe und Salatblatt

Jackfruit – Vegi - Burger  20.00
Pulled Jackfruit 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
plus Speck plus Käse	je 2.00	Spiegelei	3.00

Fitness-Teller

	Kleinere Portion	Hauptgang
Frühlingsrollen mit bunten Salaten  süsse Chilisauce	22.00	28.50
Fischknusperli mit bunten Salaten und Tartarsauce (Egli aus Schweizer Aquakultur)	27.50	32.80
Wienerschnitzel vom Kalb mit bunten Salaten Preiselbeeren und Zitronenstern		39.80
Cordon bleu mit bunten Salaten Schnitzel vom heimischen Greyerzer Schwein gefüllt mit Greyerzer Käse und Hamme		39.80

Unsere Salatsaucen

Feigen-Senf-Dressing    

Französisches Dressing  

Italienisches Dressing    

Holunderblüten-Dressing    

Weisse Weine im Offenausschank

St. Saphorin «La Foncette»	8.00	56.00
Chasselas AOC Lavaux, Raymond Chappuis, Waadt, Schweiz		
MADAME ROSMARIE MATHIER	9.00	63.00
AOC Adrian Mathier, Salquenen, Valais, Schweiz		
Assemblage von Petite Arvine Pinot Blanc Silvaner Pinot Gris		
Pinot Grigio	7.00	49.00
IGT, Collina del Sorriso, Grave del Friauli, Italien		
Arneis	8.50	59.50
DOCG, Guidobono, Piemont, Italien		
Chardonnay	6.80	47.50
Collection sud, Pays d'oc, Frankreich		
Sauvignon blanc «Bauduc»	9.00	63.00
Bordeaux, Frankreich		
Treasures Verdejo (vegan)	8.50	59.50
Vino de España, Spanien		

Rosé Weine im Offenausschank

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

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
Tarima (Bio) DO Alicante, Bodegas Volver, Spanien Monastrell	9.00	63.00
Pousio Selection CVRA Alentejano, Portugal Cuvée aus Syrah, Alicante und Bouschet-Trincadeira	9.00	63.00
Rioja Vivanco DOC Selection de Familia Vivanco, Rioja, Spanien Tempranillo Garnacha	9.50	66.50

Weisse Weine Schweiz

Dézaley Grand cru «de l'EVÊQUE» Grand Cru, Patrick Fonjallaz, Lavaux, Schweiz Chasselas	68.00
Epesses «la République» AOC Lavaux, Schweiz Chasselas	65.00
Yvorne «La Myriade» AOC, Chablais, Lavaux Chasselas	63.00
Rosenau Sauvignon blanc Weinbau Ottiger, Kastanienbaum, Horw, Luzern	63.00 dl 9.00

Weisse Weine Frankreich

HARMONIE Domaine Chatelain AC Pouilly-Fumé, Burgund, Frankreich Sauvignon blanc	68.00
Chablis ACC Christian Moreau, Burgund, Frankreich Chardonnay	68.00

Rote Weine Schweiz

Epesses «la République» 2021 AOC Lavaux, Waadt Pinot Noir	68.00
Luzifer 2021 AOC Adrian Mathier, Salquenen, Wallis Pinot Noir	63.00
STADT BERNER BARRIQUE Pinot Noir 2020 AOC Rebgut der Stadt Bern, Bielersee, Schweiz	65.00
QUATTROMANI 2019 DOC Merlot Ticino Gemeinschaftswerk der Winzer Brivio, Delea und Gialdi und Tamborini	115.00
CHÂTEAU AUVERNIER Barrique 2019 AOC Schloss Auvernier, Neuchâtel Pinot Noir	68.00
Maienfelder 2021 AOC Kamminoth, Bündner Herrschaft Blauburgunder	68.00

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

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

Rarität – es het, solang's het

Goldenit's Reserve 2016

96.00

Weingut Birgit & Robert Goldenits, Tadten, Burgenland

Reifte achtzehn Monate in zum Teil neuen Holzfässern

Blaufränkisch | Cabernet Sauvignon | Zweigelt

Rote Weine Italien

LAGREIN 2021 DOC Kloster Muri-Gries, Südtirol	62.00
AMARONE Speri 2017 DOCG Vigneto Monte Sant'Urbano Speri della Valpolicella classico, Veneto Corvinone Rondinella Corvina Veronese Molinara	128.00
AMARONE 2018 DOCG Terre di Verona della Valpolicella, Veneto 50% Corvina Veronese 30% Corvinone 15% Rondinella 5% Cabernet	77.00
BRICCO MANZONI 2016 DOC Rocche, Langhe Rocche dei Manzoni Monforte d'Alba, Piemont Nebbiolo Barbera	85.00
Barbera d'Alba 2020 DOC Guidobono, Piemont	59.50 dl 8.50
SITO MORESCO 2019 DOC Langhe, Angelo Gaja, Piemont 35% Nebbiolo 35% Merlot 30% Cabernet	98.00
BRICCO DELL'UCCELLONE 2016 DOCG d'Asti, Braida, Piemont Barbera	135.00
Barolo BelColle 2018 DOCG Monvigliero, Piemont Nebbiolo	82.00

Der Geheimtipp und «Tignanello-Ersatz»

CONCERTO di Fonterutoli 2019	132.00
CONCERTO di Fonterutoli 2016	118.00
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 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.

Auch das Weinmagazin Decanter, hat 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 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	92.00
RUTE 2019 DOC Guado al Melo, Bolgheri, Castagneto Carducci, Toscana Cabernet Sauvignon	78.00
Morellino 2020 DOCG, Morisfarms di Scansano, Toscana Sangiovese	72.00
Tignanello 2017 IGT Antinori, Toscana Sangiovese Cabernet Sauvignon Cabernet Franc	165.00
LE SERRE NUOVE dell'Ornelaia 2016 DOCG Ornellaia, Toscana Merlot Cabernet Sauvignon Petit Verdot Cabernet Franc	128.00
BRUNELLO di Montalcino 2015 DOCG Siro Pacenti, Toscana Sangiovese	109.00
PRIMITIVO di Manduria Riserva 2020 DOC Puglia, Apulien I Vercesi	68.00 Magnum 2019 132.00
Mille e una Notte 2017 DOC, Donnafugata, Sizilien Nero d'Avola Petit Verdot Syrah und andere Trauben	118.00

Rote Weine Portugal

Pinteivera 2016 85.00
DOC, Dos Lusíadas, Douro
Touriga National und diverse autochthone Sorten

Poeira Nove Reserva 2020 76.00
DOC Moreira Jorge, Douro
Touriga Francesca | Touriga Nacional

Rote Weine Spanien

Rioja NAVAJAS Gran Reserva 2010 104.00
DO Antonio Navajas, Rioja
24 Monate in Barriques gelagert
85% Tempranillo | 10% Garnacha | 5% Mazuelo

MAJUELOS Reserva 2019 104.00
D.O. Bodegas Felix Callejo, Ribera del Duero
18 Monate in Barriques gelagert
Tinto Fino=Tempranillo

MARIO 2019 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 2020 68.00
Bio - D.O. Dominio del Bendito, Castilla y León, Toro
Barrique-Ausbau
Tinta de Toro = Tempranillo

Rote Weine Frankreich

Châteauneuf-du-Pape La Bernardine 2018 102.00
AOC M. Chaputier, Côtes-du-Rhone, Frankreich
100% Shiraz
Jeb Dunnuck: 91/100 | Jancis Robinson: 16.5/20

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 2016 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, dl 11.00
L istrac-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
Sodawasser zu den Apéros		plus	1.00
Orangensaft, Tonic oder Bitter Lemon zu den Apéros		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 Rum, 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	4.50	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 suere 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



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 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 uneigennützigsten 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), 13 Badezimmer komplett saniert und in allen 44 Zimmern neue Duschkabinen montiert.

Für das Jahr 2023 sind keine Sanierungen geplant im Sternen – wir warten gespannt auf die Neugestaltungen von Gemeindehaus, Dorfplatz sowie Tram- und Busbahnhof.

Jeannette und Martin Koller-Petermann sowie alle Mitarbeitenden, Lernende und Praktikant*innen sagen DANKE für die Treue und freuen sich auf Ihre Besuche.