

Herzlich willkommen im

STERNEN 
MURI

Schön, Sie heute bei uns begrüßen zu dürfen.

Jeannette Koller, Amelia Barroso, Jaide Carroll, Jan Voigt, „Jumbo“ Gümüssoy,
Flora Alemtsegay, Vlado Stojkovic, Valentyna Siryk
Simon Hesseler, Gabriel Listiak, Matthias Lehmann, Maurizio Natali, „Abdu“ Salem,
Angeljin, Lirim, Pascal, Gülay, Morato, Bülent und Esther Bader.
Laura Gasser, Andrea Lutziger, Marianne Boren, Vanessa Andreotti, Stefanie Kunz,
Anja Reimann und Dominik Morf.
Luzia Salgueiro, Nuno Oliveira, Coelho, Carla, Lourdes, Daniela, Marisa, Corinna und Tânia,
sowie die Lernenden Thwisha, Olivia, Rodas, Anna, Chris, Matej, Bianca, David,
Ashley, Zoë, Jamiro und Tymur
die Hilfskräfte Shewit, Gery und Tesfu rückwärtigen Bereich, sowie
die Nachtportiers Stefan und Jagijt wünschen Ihnen einen gemütlichen Aufenthalt.



Weisse Weine im Offenausschank

St. Saphorin Chasselas AOC Lavaux, 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	6.80	47.50

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
Barbera San Nicolao DOCG d'Asti, Piemont, Italien	8.50	59.50
Primitivo «Il Duca» 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
Rioja Vivanco DOC Selection de Familia Vivanco, Rioja, Spanien Tempranillo Garnacha	9.50	66.50

Weisse Weine Schweiz

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

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

Petit Arvine 68.00
AOC, Jean-René Germanier, Belle Vallée, Wallis

Rote Weine Schweiz

Epresses «la République» 2021 68.00
AOC Epresses, Lavaux, Waadt
Pinot Noir

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

Stadt Berner Pinot Noir Barrique 2021 65.00
AOC Rebhut der Stadt Bern am Bielersee

Monolith 2020 93.00
AOC Familie Orbecht, Jenins, Bündner Herrschaft
Blauburgunder

ADANK 2021 68.00
AOC Familie Hansruedi Adank, Fläsch, Bündner Herrschaft
Blauburgunder

Rote Weine Österreich

PHANTOM 2018	82.00
Weingut K + K Kirnbauer, Burgenland	
40% Blaufränkisch 27% Cabernet Sauvignon 23% Merlot 10% Syrah	
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 2021	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	
SITO MORESCO 2019	98.00
DOC Langhe, Angelo Gaja, Piemont	
35% Nebbiolo 35% Merlot 30% Cabernet	
BRICCO DELL'UCCELLONE 2016	125.00
DOCG d'Asti, Braida, Piemont	
Barbera	
Barolo 2018	118.00
Barolo 2009	218.00
DOCG la Serra, Voerzio Alberto, Piemont	
Nebbiolo	

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 Kziggu, Castagneto Carducci, Toscana 14 Monate Ausbau in Barriques aus französischer Eiche 80% Cabernet Sauvignon 20% Cabernet franc mit Merlot und Syrah	92.00
Morellino 2020 DOCG, Morisfarms di Scansano, Toscana Sangiovese	72.00
Tignanello 2019/2020 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 2015 DOCG Villa le Prata Montalcino, Toscana Sangiovese	115.00
PRIMITIVO di Manduria Riserva 2020 DOC Puglia, Apulien I Vercesi	68.00
Mille e una Notte 2017 DOC, Donnafugata, Sizilien Nero d'Avola Petit Verdot Syrah und andere Trauben	118.00

Rote Weine Portugal

Pinteivera 2017 85.00
DOC, Dos Lusíadas, Douro
Touriga Nacional und diverse autochthone Sorten

Poeira Nove Reserva 2018 76.00
DOC Moreira Jorge, Douro
Touriga Francesca | Touriga Nacional

Rote Weine Spanien

Rioja NAVAJAS Gran Reserva 2010 72.00
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

Rote Weine Frankreich

OCCULTUM LAPIDEM 2018 68.00
AOC Domaine de Bila-Haut, Michel Chapoutier
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 pro dl 11.00
Litrac-Médoc, Bordeaux
Cabernet Franc | Merlot | Cabernet Sauvignon

CHÂTEAU de Montfaucon 2019 85.00
Cru de Côtes du Rhône, Baron Louis
Lirac, Südfrankreich
Grenache | Syrah | Cinsault | Carignan | Mourvèdre

CHÂTEAU de Montfaucon 2013 300 cl (4x75 cl) 328.00
Cru de Côtes du Rhône, Baron Eugène
Lirac, Südfrankreich
Grenache | Syrah | Cinsault | Carignan | Mourvèdre

Roter Wein Südafrika

The Chocolate Block 2020 79.00
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

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, 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 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 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), 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, Parkplätzen, Tram- und Busbahnhof **im Jahr 2024**. Bitte nutzen Sie unsere Tiefgarage (3 Std. kostenlos).

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