

Herzlich willkommen

im

STERNEN

MURI



Schön, Sie heute bei uns begrüßen zu dürfen.

Jeannette Koller-Petermann, Amelia Barroso, Jan Voigt,
Jaide, „Jumbo“ Gümüssoy, Flora, Vlado, Olivia, Francesca
Simon Hesseler, Gabriel, Maurizio, Andrea, Gülay, Helder, Bülent und Esther.
Laura Gasser, Vanessa, Andrea, Marianne.

Luzia, Nuno, Henriques, Carla, Lurdes, Andreia, Tanja und Corinna
sowie die Lernenden im Service Rodas, Vladi, Aaron, Yevhenii, Danayt
in der Küche Chris, Lirim, Tymur, Jamiro, Khang, Yelysaveta, Noel
an der Rezeption Ashley, Zoë, Angela, Laura, Jade
im Hotelbereich Yaroslav, Lilian, Arsen, Angelina
die Hilfskräfte Shewit, Gerye und Shafiq im rückwärtigen Bereich, sowie die Nachtportiers
Jagjit und Eren wünschen Ihnen einen gemütlichen Aufenthalt.


Speisen- und Weinkarte




Tatar in Variationen

	Kleinere Portion	Hauptgang
Rindstatar «Der Klassiker» mit Essiggurken, Kapern, Zwiebeln, Oliven, Toast, Butter	29.50	41.50
Rindstatar «Italianità» mit Parmesan und Zitronenstern Essiggurken, Kapern, Zwiebeln, Oliven, Toast, Butter	31.00	43.00
Rindstatar «Belper Art» mit Belper Knolle, Zwiebelmarmelade Essiggurken, Kapern, Zwiebeln, Oliven, Toast, Butter	31.00	43.00
Zusätzlich zu den Tatar: 2 cl Cognac oder Whiskey oder Calvados		plus 5.00
Beilagen separat zu den Tatar		
Beilage Pommes frites	6.50	Kleiner gemischter Salat 8.50
Beilage Pommes Allumettes	6.50	Kleiner grüner Salat 6.50

Fitness-Teller

	Kleinere Portion	Hauptgang
Frühlingsrollen mit bunten Salaten  süsse ChilisaUCE	23.00	29.00
Fischknusperli mit bunten Salaten und Tartarsauce (Schweizer Eglifilets aus Aquakultur)	29.00	36.00
Wienerschnitzel vom Kalb mit bunten Salaten Preiselbeeren und Zitronenstern		41.00
Cordon bleu mit bunten Salaten Schnitzel vom heimischen Greyerzer Schwein gefüllt mit Greyerzer Käse und Hamme		39.50

Suppen

Tomatensuppe mit Basilikum 	11.50
mit Rahm	+ 1.80
Rindsbouillon mit «quenelles bordelaise»	12.50
mit Mark-Klösschen	

Vorspeisen | Salate

	Vorspeise	Grosse Portion
Schottischer Rauchlachs mit Avocado 	19.80	35.00
Crème fraîche, Kapern, Zitrone und Curry-Cashewnüssen		
Markknochen mit «fleur du sel» und Toast	17.50	
Sternen-Salat mit Belper Knolle  	17.50	28.00
Blattsalate mit Tomaten und Gurkenscheiben an Feigensenfdressing (auf Wunsch ohne Belper Knolle) 		
«Mettlen-Bowle» mit Cervelat, grobem Senf 	16.00	22.00
Zwiebelringen, Tomaten, Essiggurken und Blattsalat		
Blattsalate    	9.80	18.00
Gemischter Salat  	12.80	22.00

Garnituren zu den Salaten

Gebatener Speck + 2.00 | gekochtes Ei + 3.00 | gebratene Pilze + 5.00 | Greyerzerkäse + 3.00
Zweite Salatsauce separat zu den Salaten + 2.00

Unsere Salatsaucen

Feigen-Senf-Dressing 
mit Zwiebeln

Französisches Dressing  
mit Zwiebeln und Knoblauch

Italienisches Dressing   
mit Zwiebeln und Knoblauch

Holunderblüten-Dressing  

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 Zeichens 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 wird 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 passt 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 weicht 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.“






Fisch

	Kleinere Portion	Hauptgang
Seeland Eglifilets mit Mandeln 	39.50	48.00
Salzkartoffeln und Gemüse (Fisch-Spezialität aus Lyss, Schweiz)		
Fischknusperli mit Pommes Frites und Tartarsauce	29.50	36.00
(Schweizer Eglifilets aus Aquakultur)		

Vegetarische und vegane Gerichte

Bitte beachten Sie unsere Saison- sowie Spezial-Karte

Sternenklassiker

	Kleinere Portion	Hauptgang
Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art 	39.00	43.50
mit Pilzrahmsauce und Rösti		
Leberli vom Kalb mit Rotweinsauce und Rösti 	39.00	43.50
Cordon bleu vom heimischen Greyerzer Schwein mit Gemüse	39.50	
gefüllt mit Greyerzer Käse und Buure-Hamme (bestellen Sie Ihre Wunschbeilage zusätzlich separat dazu)		
Wienerschnitzel vom Kalb mit Gemüse		42.00
Preiselbeeren und Zitronenstern (bestellen Sie Ihre Wunschbeilage zusätzlich separat dazu)		
Rindsfilet «Café de Paris» 		49.80
mit zerlassener Kräuterbutter und Gemüse (bestellen Sie Ihre Wunschbeilage zusätzlich separat dazu)		

Zusätzliche Beilagen


Beilage Pommes oder Allumettes	6.50	Portion Pommes	10.00
Nudeln oder Reis oder Salzkartoffeln	5.00	Portion Gemüse	10.00
Beilage Weissweinrisotto	6.50	Rösti	8.50
Kleiner gemischter Salat	8.50	Kleiner grüner Salat	6.50
Portion Tartarsauce	2.00		

Information: Änderungen der gegebenen Beilagen können einen Preisaufschlag mit sich ziehen.

Burger

Rindfleisch-Burger 22.50
mit BBQ-Sauce, Zwiebelringen, Essiggurken, Tomatenscheibe und Salatblatt

Pulled Pork-Burger 22.50
Schweinsschulterbraten gezipft und mariniert mit BBQ-Sauce
Zwiebelringen, Essiggurken, Tomatenscheibe und Salatblatt

Vegi - Burger  21.00
Gezupfte Jackfruit mit BBQ-Sauce mariniert, garniert mit Zwiebeln, Gurken und Tomaten

Zusätzliche Beilagen zu den Burgern




Beilage Pommes Frites	6.50	Kleiner gemischter Salat	8.50
Beilage Pommes Allumettes	6.50	Kleiner grüner Salat	6.50
plus Speck plus Käse	je 2.00	Spiegelei	3.00

Unsere Salatsaucen

Feigen-Senf-Dressing  
mit Zwiebeln

Italienisches Dressing   
mit Zwiebeln und Knoblauch

Französisches Dressing  
mit Zwiebeln und Knoblauch

Holunderblüten-Dressing   

Allgemeine Informationen

Wir beziehen das Fleisch aus der Schweiz, wenn nicht anders deklariert.
Alle Saucen sind glutenfrei.

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 | Inhaltsstoffe | Änderungen der Beilagen

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

Änderung der gegebenen Beilagen können einen Preisaufschlag mit sich ziehen.

Alle Preise in CHF und inkl. MWST


vegan


vegetarisch


laktosefrei


glutenfrei

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	9.50	66.50
Pinot Noir «zum STERNEN» AOC Klingnau, Kloster Sion, Schweiz	9.50	66.50
RIPASSO DOC Classico Superiore, Valpolicella, Veneto, Italien Corvina Corvinone Rondinella	8.50	59.50
Barbera San Nicolao DOCG d'Asti, Piemont, Italien Barbera	8.50	59.50
Primitivo IGT Falcetto, 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 Reserva 2018 DOC Proelio, Selection de Terraños, Rioja, Spanien 12 Monate in Barriques gelagert Tempranillo Garnacha	9.50	66.50
Pousio Selection CVRA Alentejano, Portugal Syrah Alicante Bouschet-Trincadeira	9.00	63.00

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	9.50	66.50
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	7.00	49.00
Sauvignon blanc «Château Bauduc» ABC Gavin Quinney & Philippe Schwander, Bordeaux, Frankreich	9.00	63.00

Rosé Weine im Offenausschank

Oeil de Perdrix Château d'Auvernier Pinot Noir AOC de Perdrix, Neuchâtel, Schweiz	9.50	66.50
Marius Rosé d'oc by Michel Chapoutier, Südfrankreich Grenache Cinsault Syrah	8.00	56.00

Weisse Weine Schweiz

Yvorne «La Myriade» 65.00
AOC, Chablais, Lavaux, Waadt
Chasselas

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

Rote Weine Schweiz

Pinot Noir «Weingut zum STERNEN» 66.50
AOC Klingnau, Kloster Sion, Schweiz

Die Weingeschichte «Kloster Sion» begann 1894

Vom Arzt des unteren Aaretals, der einmal in der Woche mit Ross und Wagen von Klingnau nach Würenlingen kam, um seine Patienten zu besuchen, erfuhren Adelbert Meier und seine Gattin Paulina, ihres Zeichens Urgrosseltern der heutigen Winzergeneration, im Jahre 1894, dass die Reben des Kloster Sion, welches bereits 1808 vom Kanton Aargau säkularisiert wurde, zu kaufen sind. Bald darauf ergab sich die Gelegenheit, im Anschluss an die damals noch übliche Würenlinger Bittprozession nach Klingnau, mit den Eigentümern über den Kauf dieser Reben handelseinig zu werden. Vor mehr als 125 Jahren, also am 2. Juli 1894, anschliessend an die Pestilenz-Prozession, kaufte Adelbert Meier, die ersten Reben im Rebberg des ehemaligen Kloster Sion.

Humagne rouge 2022 68.00
AOP Suisse, Belle Vallée, Valais

QUATTROMANI 2022 128.00
DOC Merlot, Ticino
Gemeinschaftswerk der Winzer Brivio, Delea und Gialdi und Tamborini

Fläscher Spondis 2021 96.00
AOC Weingut Familie Adank, St. Luzi, Fläsch, Bündner Herrschaft
Pinot Noir

Rote Weine Frankreich

Châteauneuf-du-Pape 2022 AC La Bernardine, M. Chapoutier, Vallée du Rhône Grenache Syrah Mourvèdre	86.00
Gevrey-Chambertin 2023 AOP la Justice, grand vin de Bourgogne, Domaine Gérard Seguin, Côte d'Or, Burgund Pinot Noir	125.00
CHÂTEAU CAP de FAUGÈRES 2018 AOC Castillon, Silvio Denz, Côtes de Bordeaux 38% Merlot 12% Cabernet franc 50% Merlot Auszeichnung: Decanter – 92/100 Punkte	77.00
CHÂTEAU CISSAC 2019 AOC Haut Médoc, Cru Bourgeois, Grand vin de Bordeaux 16 Monate gelagert in 50% neuen Barriques 75% Cabernet Sauvignon 20% Merlot 5% Petit Verdot	86.00 Magnum 2018 172.00
CHÂTEAU de Montfaucon 2021 Cru de Côtes du Rhône, Baron Louis, Lirac, Südfrankreich Grenache Syrah Cinsault Carignan Mourvèdre	86.00 Magnum 2020 170.00

Rote Weine Portugal

Pinteivera 2019 DOC, Dos Lusíadas, Douro Touriga National und diverse autochthone Sorten	84.00
Poeira Nove Reserva 2021 DOC Moreira Jorge, Douro Touriga Francesca Touriga Nacional	78.00

Rote Weine Spanien

Ardanza Rioja 2017	82.00
DOC Rioja Alta, oberer Ebro	Magnum 2017 164.00
gelagert in selber hergestellten Eichenfässern	
80% Tempranillo 15% Garnacha 5% Mazuelo	
MAJUELOS Reserva 2021	114.00
D.O. Bodegas Felix Callejo, Ribera del Duero	
18 Monate in Barriques gelagert	
Tinto Fino=Tempranillo	
MARIO 2021	76.00
D.O. Vega Clara, Ribera del Duero	
Tempranillo Cabernet Sauvignon	
RODRIGUEZ & SANZO Vignerons 2021	82.00
DO, Zamora, Javier Rodriguez & Sanzo, Toro	
18 Monate gereift in Whiskey-Barriques	
Tempranillo	
Por tí 2020	82.00
DOP Bodegas Luzón, Jumilla, Südsanien	
Eine wuchtige Cuvée mit intensivem Duft nach Schokolade,	
Toastbrot und dunkeln Beeren. Sehr geschmeidig am Gaumen und	
mit samtigem Tannin. Ausgewogener und langer Nachhall.	
Monastrell Cabernet Sauvignon	

Rote Weine Italien

LAGREIN 2023 DOC Kloster Muri-Gries, Südtirol	68.00
---------------------------------------------------------	-------

AMARONE Speri 2019 DOCG Vigneto Monte Sant'Urbano, Piemonte Speri della Valpolicella classico, Veneto Corvinone Rondinella Corvina Veronese Molinara	138.00
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------

Bricco Manzoni 2018 DOC Rocche dei Manzoni, Piemonte Barbera Nebbiolo	94.00
Magnum 2018	185.00

SITO MORESCO 2022 DOC Langhe, Angelo Gaja, Piemonte 35% Nebbiolo 35% Merlot 30% Cabernet	124.00
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------

BRICCO DELL'UCCELLONE 2019 DOCG d'Asti, Braida, Piemonte 12 Monate Lagerung im Eichenfass Barbera	138.00
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------

Barolo 2018 DOCG la Serra, Voerzio Alberto, Piemonte Nebbiolo	132.00
----------------------------------------------------------------------------	--------

Rote Weine Italien

CONCERTO di Fonterutoli 2021 IGT Castello di Fonterutoli, Marchesi Mazzei, Toscana 80% Sangiovese 20% Cabernet Sauvignon DIE Tignanello-Alternative.	98.00
Rute Bolgheri 2022 DOC Guado al Melo Toscana Cabernet Sauvignon Merlot	82.00
LE SERRE NUOVE dell'Ornelaia 2019 DOCG Ornellaia, Toscana Merlot Cabernet Sauvignon Petit Verdot Cabernet Franc	132.00
BRUNELLO 2018 DOCG Ciacci Piccolomini d'Aragona, Montalcino, Toscana Sangiovese	98.00
Tignanello 2020 IGT Antinori, Toscana Sangiovese Cabernet Sauvignon Cabernet Franc	248.00
GRATTAMACCO 2020 DOC Bolgheri Superiore, Castagneto Carducci, Toscana Cabernet Sauvignon 65% Merlot 20% Sangiovese 15%	176.00
REDIGAFFI 2021 IGT Toscana, Tua Rita Merlot	258.00
Bosco dei Sugheri 2020 IGT Toscana, Tua Rita 63% Cabernet Franc 37% Cabernet Sauvignon	118.00

Schaumweine

Champagner Laurent-Perrier
La Cuvée Brut | Maison fondée 1812

92.00

Prosecco Zardetto
DOC Brut, Porta Monti Cano

62.00



Apéros mit und ohne Alkohol

San Bitter mit Eis und Orangenschnitz		10 cl	6.00
San Bitter mit Soda, Eis und Orangenschnitz			7.00
Grodino Bianco mit Orangenschnitz und Eis		28 cl	6.00
San Bitter Orange			9.50
Michel Orangensaft		20 cl	6.00
Tomatensaft Michel		20 cl	6.50
Grodino bianco		17 cl	6.00
Schüümer «Prosecco» ohne Alkohol)	1 dl 8.50	75 cl	56.00
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
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	14.80
Mojito	4 cl Rum, Limette, Rohrzucker, Minze	14.80
*Ipanema	4 cl Ginger Ale, Limette, Rohrzucker, Minze	12.50

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	6.00	
Weissbier mit oder ohne Alkohol	Flasche 50 cl		8.80
Suure Moscht mit oder ohne Alkohol	Bügelflasche 49 cl		7.00

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
Grand Marnier	Cordon rouge, Frankreich	40 Vol.%	2 cl	10.00



2016 | Das Flachdach und der 3. Stock vom Hotel wurden saniert, neu isoliert und mit zwei 30'000 kwh Photovoltaikanlagen bestückt. Die obersten sieben Zimmer im 3. Stock erhielten neue Fenster, Klimaanlage und eine neue Fassade. Im selben Jahr 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.

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 erhielten die Nebengebäude eine silberne Fassade, 20 Zimmer bekamen neue Fenster mit dreifacher Verglasung und 27 Balkone wurden saniert. Bei dieser Gelegenheit wurden 44 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 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 21 bis Januar 2022

Die beiden Fassaden (Nord- und Ostseite) wurden unter Beobachtung von Mitarbeitern der Denkmalpflege saniert und mit Ölfarbe nach deren strengen (nicht immer verständlichen) Vorgaben frisch gestrichen. Zudem wurden in fast allen Zimmern Holz-Parkettböden verlegt, die Wände weiss gestrichen (definitiv adieu Feng-shui 😊), 13 Badezimmer komplett saniert und in allen 44 Zimmern neue Duschkabinen montiert.

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.

Die Jahre 2022, 2023 und 2024

Wie seit eh und je war der Sternen wieder uneingeschränkt an 365, bzw. 366 Tagen für alle Gäste geöffnet. Die durch die Neugestaltungen von Gemeindehaus, Parkplätzen, Tram- und Busbahnhof fehlten sehr viele Parkplätze. Von Oktober 2023 bis April 2024, und heute noch, sind die Plätze in der Garage für unsere Gäste während 3 Stunden gratis nutzbar.

13. Dezember 2024 | hkFast hundert Jahre lang verkehrte das Blaue Bähnli zwischen Bern & Worb. Nun hat diese Ära ein Ende.

Das Jahr 2025 startete mit einer 5-wöchigen Teilschliessung des Hotels, wobei in 20 Zimmern die alten Wasserleitungen nochmals saniert wurden. Aufgrund eines Wasserrohrbruchs während der Sanierung, (Sanitärfehler) wurden zusätzlich 12 Zimmer und alle Seminarräume in Mitleidenschaft gezogen, was eine Schliessung des gesamten Seminartraktes bis Ende März zur Folge hatte. Zudem verursachte eine undichte Wasserleitung der Gemeinde Muri im Vinum (altes Grotto) einen so enormen Wasserschaden, dass diese Räumlichkeiten bis im Sommer 2025 geschlossen bleiben mussten.

Im Zuge der Gemeindehaussanierung erhielten wir eine Rutschbahn für unsere kleinen Gäste und der Sternen-Haupteingang bei der Terrasse wurde neugestaltet und vergrössert. Die Sanierung der Süd- und West-Fassaden ist in Planung.

Im Januar 2026 wurde der Mitarbeiter-Lift im Haupthaus erneuert. (Küche-Seminar-Restaurant-4.Stock)

Jeannette und Martin Koller-Petermann sowie alle Mitarbeitenden und Lernende sagen

DANKE für die Treue und freuen sich auf Ihre nächsten Besuche.

Für jeden Anlass den passenden Raum



Tavel,- Pourtalès- und Mettlen-Stube ab 6-12 Personen

Im alten Landhausstil bietet der Sternen Muri Platz für Familienfeiern aller Art. Geburtstage, Vereins- und Firmenanlässe, Hochzeiten, Weihnachtsfeiern oder Apéros

Sternenstube bis 22 Personen



Astra bis 200 Personen



Aura bis 50 Personen



Seminare | Konferenzen | Meetings Workshops

Unsere Seminar- und Konferenzräumlichkeiten für 8 bis 200 Personen sind modern und zeitgemäss eingerichtet und bieten jegliche technische Infrastruktur die es für ein erfolgreiches Meeting braucht.



ASTRA 1-3 80-355 m²

AURA 75 m²



AQUA & TERRA 26-35 m²



«Sternen» Stories – die Dritte

Feuchtfrohliche Studentenrunde endete vor dem Amtsrichter

Bis 1967 diente ein Anbau des «Sternen» als Güterschuppen der VBW-Station Muri, welche damals noch ein veritabler Bahnhof mit Billettschalter, Wartsaal und Abstellgleis war. Über dieses Eisenbahnreich regierte viele Jahre der allseits beliebte Bahnhofsvorstand Hans Schmutz.

Dem «Bahnhofbuffet Sternen» in Muri ist es besser ergangen als vielen Restaurants entlang von Provinz-Bahnlinien, konnte doch etwas vom historischen Baustil des Traditionshauses in unsere Zeit hinübergerettet werden. So prägt heute – im Gegensatz zum abgebrochenen Gümliger Mattenhof – der Landgasthof neben der Tramhaltestelle weitgehend das Ortsbild.

Der Bahnhof Muri selber, damals im stattlichen Wahlgut neben dem «Sternen» untergebracht, konnte freilich nicht gerettet werden. Die Gemeinde Muri bei Bern erstand das frühere Bauernhaus im Jahre 1929 und errichtete später darin unter anderem die Station der Vereinigten Bern-Worb-Bahnen (VBW), sowie die Wohnung des Stationsvorstandes. Nach dem 1956 von russischen Panzern blutig niedergeschlagenen Aufstand in Ungarn stellten sich dort die ersten Flüchtlinge an.

Mit der Automatisierung des Schienennetzes und des Billetverkaufes verlor der Bahnhof seine Daseinsberechtigung und wurde zu einer blossen Haltestelle. Der Abriss des Wahlhauses erfolgte 1967 bis 1969. An seiner Stelle entstand das heutige Gemeindehaus.

Der äusserst beliebte Stationsvorstand Hans Schmutz, der seine Stelle als Nachfolger des späteren Gemeindegassiers Eduard Tschannen angetreten hatte, wurde pensioniert und zögerte



Stationsvorstand Hans Schmutz regelte die Ein- und Ausfahrt der Züge und war auch verantwortlich für den Verkauf der damals üblichen Kartobillette. Bild: Archiv Daniel Krügel



Die Geisterfahrt ab Muri Station endete abrupt im Brunnen vom Welttelegrafendenkmal am Helvetiaplatz. Bild: zVg

mit seiner Familie in ein Haus am Mettengässli. Fortan widmete er sich der Gartenarbeit. Ob er gelegentlich einen Abstecher in den «Sternen» machte, weiss sein jüngerer Sohn Alfred, der im Aebnliquartier wohnt, nicht mehr. Dafür erinnert er sich an den Camionneur Ernst Bigler, Multen- gutbauer, der das Stückgut, das in den VBW-Güterwagen transportiert wurde, mit einem Camionetli zu den Kunden lieferte. Auf Bigler folgte später Landwirt Neuenschwander vom Krätzigweg als lokaler Camionneur.

Man muss sich vorstellen: Das Muri- bähnli, das bis zur Elektrifizierung im Jahr 1910 mit Dampf unterwegs war, beförderte bereits 1952 immerhin 2,7 Mio. Passagiere! An schönen Sonntagen im Frühling oder Herbst sollen es bis zu 14'000 Personen täglich gewesen sein, und viele Ausflügler kehrten im «Sternen» ein, assen im Gartenrestaurant gemischten Sonntagsbraten und zum Dessert Meringues Glacés oder tranken ein kühles Bier im Schatten der alten Bäume.

An Gütern, Gepäck, Expressgut, Poststücken und Tieren transportierte die VBW im 1952 rund 87'000 Tonnen. Das meiste wurde in SBB- oder DB-Güterwagen transportiert, die wegen der breiteren Spurweite auf Rollschienen befestigt waren. Vor der Station befand sich zu diesem Zweck ein Abstellgleis, auf dem die Güterwagen nach dem Entladen oft über Nacht blieben.

Studentenstreik lief glimpflich ab Vor 65 Jahren, in der Nacht vom 16. auf den 17. Mai 1950, verliessen elf aktive Mitglieder der Studentenverbindungen «Helvetia» nach ausgiebigem

Bierkonsum den «Sternen» in Richtung Bern. Nicht mehr ganz gehtauglich, aber in unternehmungslustiger Stimmung entdeckten sie den auf dem Abstellgleis parkierten, uralten VBW-Gepäcktriebwagen Fe 4/4 24 mit Jahrgang 1910. Sie verschafften sich mit der Idee, das Fahrzeug zum Gebrauch zu entwenden, Zutritt zum abgeschlossenen Führerstand. Der Stromabnehmer wurde an die Fahrleitung angehoben. Da aber – was die Studenten nicht wussten – die VBW aus Sicherheitsgründen nachts den Strom abstellten, mussten die jungen Männer den Heimweg schliesslich zu Fuss antreten. Weil aber der Stromabnehmer in Position blieb, setzte sich am frühen Morgen beim routinemässigen Einschalten des Stromes das Gefährt führerlos in Richtung Bern in Bewegung. Auf dem flachen Streckenteil ging dies, nicht zuletzt wegen des damals noch schwachen Strassenverkehrs, unfallfrei vonstatten. Doch dann erreichte die «Geisterbahn» die abschüssige Thunstrasse, das Tempo erhöhte sich über die zu-

Das blaue Bähnli

Am 23. Dezember 1896 erteilte die Bundesversammlung der eigens hierfür gegründeten Bern-Muri-Gümligen-Worb-Bahn (BMGW) die Konzession für Bau und Betrieb einer Bahnstrecke. Eröffnet wurde die ursprünglich 9,7 Kilometer lange Verbindung am 21. Oktober 1898. Mit der Betriebsführung der Dampfstrassenbahn wurde zunächst die Berner Tramway-Gesellschaft beauftragt, erst am 1. April 1904 übernahm die BMGW selbst die Regie. Ab dem 1. Juli 1907 firmierte das Unternehmen als Bern-Worb-Bahn (BWB), zum 21. Juli 1910 wurde die Strecke elektrifiziert. Nachdem die BWB zum 1. Januar 1927 mit der Worblentalbahn fusionierte, hiess die neue Betreibergesellschaft Vereinigte Bern-Worb-Bahnen (VBW).

lassige Höchstgeschwindigkeit von 50 km/h und schoss bei der Endstation Kirchenfeld mit 70 Sachen vorbei und knallte ungebremsst in den Brunnen des Welttelegrafendenkmals auf dem Helvetiaplatz. Der Sachschaden war beträchtlich und das Ereignis warf hohe Wellen. Der Brunnen war zwar schnell repariert aber der Triebwagen erlitt Totalschaden. Die Altherren der «Helvetia» und die am Streich beteiligten Nachtbuben leisteten 105'000 Franken Schadenersatz. Neun Studenten wurden vom Amtsrichter zu einer bedingten Gefängnisstrafe von je 30 Tagen und zu Geldbussen von 10 bis 50 Franken verurteilt.

Daniel Krügel und Fritz Mäder



Sie gehören seit jeher zusammen: Der Sternen und das blaue Bähnli.

Bild: Tramclub Basel

Die Geschichte vom Schmunzelstein

In einem geheimnisvollen Dorf lebten vor langer Zeit viele fröhliche Zwergen-Menschen. Immer, wenn sie einander begegneten oder dem Anderen eine Freude bereiten wollten, verschenkten sie einen Schmunzelstein. Wer einen Stein bekam, freute sich, weil ihn der Schmunzelstein so anschmunzelte.

Man war glücklich und wusste, der andere schätzt einen. So war es immer. Jeder Zwergen-Mensch schenkte dem Anderen Schmunzelsteine und bekam auch welche zurück. Die kostbaren Steinchen der Freude gingen niemals aus.

In der Nähe der frohen Zwerge lebte jedoch ein finsterer Geselle. Schlechte Laune und Neid waren typisch für ihn. Er konnte die Fröhlichkeit und den liebevollen Umgang der kleinen Zwerge nicht nachvollziehen und gönnte ihnen die gute Stimmung nicht.

Als nun ein Zwerglein durch den Wald ging, traf es den finsternen Gesellen und überreichte ihm einen Schmunzelstein, damit er fröhlich sein konnte. Doch der finstere Waldbewohner nahm das Steinchen nicht an, sondern flüsterte dem Zwerg ins Ohr: „Wenn du deine Steine immer verschenkst, hast du bald keine mehr.“ Das stimmte nicht, denn wenn du etwas gibst, bekommst du auch wieder etwas zurück. So war es zumindest immer mit den Schmunzelsteinen.

Aber mit den Worten des finsternen Gesellen war Unruhe gestiftet. Die Schmunzelsteine wurden nicht mehr verschenkt, sondern im Beutel festgehalten. Bald ging jeder seines Weges, ohne nach dem Anderen zu sehen; das Lachen verschwand, jeder kümmerte sich nur noch um das Anhäufen seines Besitzes.

Schlechte Laune, Verslossenheit und Freudlosigkeit – das waren nun die Merkmale eines vorher so fröhlichen, liebevollen Völkchens. Viele Jahre vergingen und die Menschen hetzten durch das Leben. Sie schauten nicht nach links und nach rechts. „Hilf dir selbst, dann hast du ein gutes Werk getan“, dachten sie alle.

Aber irgendwo schlummerte noch die Geschichte von den glücklichen Menschen mit den Schmunzelsteinen. Ein alter Mann hatte sie von seinem Vater erzählt bekommen, der von seiner Mutter und die von ihrer Oma. Und dieser alte Mann erzählte „das Märchen von den guten Vorfahren“ seiner Enkelin.

Nachdenklich machte sich die Enkelin ans Werk. Sie ging auf die Suche nach schönen Steinen, bemalte diese mit lächelnden Gesichtern und verschenkte sie an ihre Freunde. Am Anfang wurde sie belächelt und als nette, harmlose Spinnerin bezeichnet. Einigen Menschen jedoch gefiel diese Idee sehr gut, denn es stimmte sie fröhlicher, wenn sie die Schmunzelsteine auch nur in der Hosentasche berührten. So gab es immer mehr Menschen, die sich an diesen Steinen erfreuten und begannen Schmunzelsteine zu verschenken.

So gelang es der Enkelin und vielen kleinen bemalten Steinen, wieder Freude, Lachen, Liebe und Mut zu verbreiten.

Autor unbekannt

Das ganze Sternen-Team lädt Sie hiermit ein, diese Steine mitzunehmen und weiter zu verteilen.

