



# Vorspeisen | Suppe

|                                                                                                                              | Vorspeise | Portion |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---------|
| <b>Nüsslisalat nature</b><br>mit Speck + 1.50   mit Ei + 3.00   mit Pilzen + 5.00                                            | 13.00     | 22.50   |
| <b>Nüsslisalat mit Trauben, Birnen und Kernen</b><br>an Holunder-Limetten-Dressing<br>mit überbackenem Ziegenkäse + CHF 6.00 | 15.50     | 26.00   |
| <b>Burrata mit Cherrytomaten, Basilikumöl und Fleur du sel</b>                                                               | 17.50     |         |
| <b>Escargots «Café de Paris»</b><br>6 Schnecken im Pfännli, gratiniert mit Kräuterbutter                                     | 15.50     |         |
| <b>Eierschwämmli-Bruschetta mit Schnittlauch</b><br>gedünstete Schwämmli und Zwiebeln auf getoastetem Brioche                | 16.50     | 26.50   |

# Aktuelles und Eierschwämmli hämmer nämmli

|                                                                                                                                                                                                                    | Kleiner | Hauptgang |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-----------|
| <b>Risotto mit Kürbis, Baumnusspesto und Belper Knolle</b><br>(ohne Belper Knolle=vegan / auf Wunsch möglich )                                                                                                     | 26.00   | 29.00     |
| <b>Marroni-Tagliatelle all’aglio &amp; olio mit Eierschwämmli</b>                                                                                                                                                  | 26.00   | 29.00     |
| <b>Herbst-Vegi-Teller mit Spätzli, Preiselbeer-Birne</b><br>Rotkraut, Marroni, Rosenkohl, Kürbis und Wirz<br>Pilzsauce separat dazu + 5.00                                                                         | 29.50   | 34.00     |
| <b>Zanderfilet mit Gemüse und Apfel-Baumnuss-Butter</b><br>(Swiss Alpen Zander)   Beilage Reis separat dazu + 5.00                                                                                                 | 37.50   | 42.00     |
| <b>Hirschpfeffer mit Spätzli, Rotkraut und Marroni</b><br>Preiselbeer Birne «Mirza» separat dazu +3.50                                                                                                             |         | 38.00     |
| <b>Rehschnitzel mit Eierschwämmli-Rahmsauce</b><br>Rotkraut, Marroni, Preiselbeer-Birne, Rosenkohl, Kürbis und Wirz<br>Beilage Spätzli dazu + 6.50   oder bestellen Sie sich eine der aufgeführten Wunschbeilagen  | 39.50   | 46.00     |
| <b>Kalbsnieren in Morchelrahmsauce mit Gemüse</b><br>Beilage Spätzli dazu + 6.50   oder bestellen Sie sich eine der aufgeführten Wunschbeilagen                                                                    |         | 32.00     |
| <b>Pouletspiess «Tikka Masala» mit Gemüsegarnitur</b><br>mit roter CurryButter   als Variante Fitness-Salat-Teller<br>Beilage Salzkartoffeln dazu + 5.00   oder eine der aufgeführten Wunschbeilagen               |         | 36.00     |
| <b>Cordon bleu «Mela» serviert mit buntem Gemüse</b><br>Schweinsschnitzel gefüllt mit Apfel, Schinken, Senffrüchten und Gorgonzola<br>Beilage Allumettes dazu CHF 6.50   oder eine der aufgeführten Wunschbeilagen |         | 39.50     |

Rind-, Kalb, Schwein, Zander und  
Wurstwaren: Schweiz  
Reh und Hirsch: Österreich  
Schnecken: Indonesien  
Alle Preise in CHF & inkl. MWST  
(Änderungen der Gerichte können eine  
Preisveränderung mit sich ziehen)

Glutenfrei   
Vegetarisch   
Laktosefrei   
vegan

## Auswahl an Beilagen als Zusatz zu Ihrem Hauptgericht

|                                                                |          |
|----------------------------------------------------------------|----------|
| Nudeln   Reis   Salzkartoffeln                                 | je 5.00  |
| Pommes Frites   Pommes Allumettes   Weissweinrisotto   Spätzli | je 6.50  |
| Rösti   Kartoffelstampf                                        | je 8.50  |
| Gemüsebeilage   gedünstete Eierschwämmli                       | je 10.00 |

# Herzlich willkommen im

STERNEN  
MURI

## Diesen Monat aktuell

|                                                                                                                           | dl   | 75 cl |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-------|
| <b>Sauvignon blanc Château Bauduc weiss</b><br>ABC Gavin Quinners & Philippe Schwander, Bordeaux, Frankreich              | 9.00 | 63.00 |
| <b>Yvorne «La Myriade»</b><br>AOC, Chablais, Lavaux, Waadt<br>Chasselas                                                   | 9.50 | 66.50 |
| <b>Pousio Selection</b><br>CVRA Alentejano, Portugal<br>Syrah   Alicante   Bouschet-Trincadeira                           | 9.00 | 63.00 |
| <b>Salice Salentino Reserva</b><br>DOP Il Granduca, San Pietro, Vernotico, Apulien, Italien<br>Malvasia nera   Negroamaro | 8.00 | 56.00 |

## \*Apéro's ohne Alkohol\*

|                       |                                                                     |      |      |
|-----------------------|---------------------------------------------------------------------|------|------|
| <b>*Schüümer*</b>     | alkoholfreier «Prosecco» klassisch                                  | 1 dl | 8.50 |
| <b>*Ginger Bowle*</b> | Ginger Ale, Holunderblütensirup, Soda, Eis, Limette, Ingwerscheiben |      | 9.80 |
| <b>*Sunset*</b>       | San Bitter mit Orangensaft                                          |      | 9.50 |
| <b>*Negrol-Lino*</b>  | 2 cl Gin + 2 cl roter Vermouth alkoholfrei, 2 cl Azzerio, Eis, Soda |      | 9.80 |
| <b>*Hugo-Lino*</b>    | Schweppes, Holunderblüten-Sirup, Minze, Eis, Limette                |      | 9.80 |
| <b>*Apéro-Lino*</b>   | San Bitter, alkoholfreier Azzerio, Soda, Eis, Orangenscheibe        |      | 9.80 |

## Apéro Klassiker

|                         |                                                                      |            |
|-------------------------|----------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>Americano</b>        | 2 cl Campari, 2 cl roter Vermouth, Eis, Orangenscheibe, Soda         | 9.50       |
| <b>Negroni</b>          | 2 cl Gin, 2 cl Campari, 2 cl roter Vermouth, Eis, Orangenzeste, Soda | 14.50      |
| <b>Prosecco</b>         | Rosé oder klassisch                                                  | 1 dl 10.00 |
| <b>Nachtigall</b>       | Prosecco mit dunklem Holunder-Beeren-Sirup                           | 11.00      |
| <b>Cüpli Champagner</b> | Laurent Perrier                                                      | 1 dl 14.80 |
| <b>Kir Royal</b>        | Laurent Perrier mit Cassislikör                                      | 1 dl 16.80 |
| <b>Hugo</b>             | Prosecco, Holunderblüten-Sirup, Minze, Soda, Eis und Limetten        | 10.50      |
| <b>Aperol Spritz</b>    | Prosecco, Aperol, Sodawasser, Eis und Orangenscheibe                 | 10.50      |
| <b>Campari Spritz</b>   | Prosecco, Campari, Sodawasser, Eis und Zitronenschnitt               | 12.80      |
| <b>Ingwerer</b>         | Ingwerlikör, Prosecco, Ginger Ale, Eis, Limette, Ingwerscheibe       | 12.80      |