

Rind-, Kalb, Schwein
und Wurstwaren: Schweiz
Gans: Ungarn
Reh : Österreich
Schnecken: Indonesien
Alle Preise in CHF & inkl. MWST

(Änderungen der Gerichte können eine Preisveränderung mit sich ziehen)

Glutenfrei
Vegetarisch
Laktosefrei
vegan

Vorspeisen | Suppe

	Vorspeise	Portion
Nüsslisalat nature mit Speck + 1.50 | mit Ei + 3.00 | mit Pilzen + 5.00	13.00	22.50
Nüsslisalat mit Trauben, Birnen und Kernen an Holunder-Limetten-Dressing **mit überbackenem Ziegenkäse + CHF 6.00**	15.50	26.00
Burrata mit allerlei vom Kürbis (Pesto, Kerne, Streifen) Blattsalaten und Holunderblüten-Limettendressing	17.50	
Escargots «Café de Paris» 6 Schnecken im Pfännli, gratiniert mit Kräuterbutter	15.50	
Birnen-Selleriesuppe mit Feigenchips mit Rahmtupf + 1.80	12.50	
Eierschwämmli-Bruschetta mit Schnittlauch gedünstete Schwämmli und Zwiebeln auf getoastetem Brioche	16.50	26.50

Herbstliches & Eierschwämmli hämmer nämmli

	Kleiner	Hauptgang
Risotto mit Eierschwämmli und Grana Padano (auf Wunsch möglich)	26.50	29.50
Kürbis-Curry Tortelloni mit Kürbis und Kürbiskernpesto Belper Knolle separat dazu + 5.00	26.50	29.50
Herbst-Vegi-Teller mit Spätzli, Preiselbeer-Birne Rotkraut, Marroni, Rosenkohl, Kürbis und Wirz Pilzsauce separat dazu + 5.00	31.00	36.00
Gänsebraten (Keule und Brust) **serviert mit Rotkraut und Marroni** Beilage Kartoffelstampf dazu + 8.50 | oder bestellen Sie sich eine der aufgeführten Wunschbeilagen		38.50
Geschmorte Rehhaxen mit Cranberrysauce, Rotkraut Marroni, Preiselbeer-Birne, Rosenkohl, Kürbis und Wirz Beilage Spätzli dazu + 6.50 | oder bestellen Sie sich eine der aufgeführten Wunschbeilagen		35.50
Rehschnitzel mit Eierschwämmli-Rahmsauce Rotkraut, Marroni, Preiselbeer-Birne, Rosenkohl, Kürbis und Wirz Beilage Spätzli dazu + 6.50 | oder bestellen Sie sich eine der aufgeführten Wunschbeilagen	39.50	46.00
Reh-Rücken-Teller mit Portweinjus Rotkraut, Marroni, Preiselbeer-Birne, Rosenkohl, Kürbis und Wirz Beilage Spätzli dazu + 6.50 | oder bestellen Sie sich eine der aufgeführten Wunschbeilagen		49.00
Cordon bleu «Emmental» serviert mit Rotkraut und Marroni Schweinsschnitzel gefüllt mit Speck, Röstzwiebeln, Emmentaler Beilage Allumettes dazu + 6.50 | oder eine der aufgeführten Wunschbeilagen		39.50

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
Sauvignon blanc Château Bauduc weiss **ABC Gavin Quinnery & Philippe Schwander, Bordeaux, Frankreich**	9.00	63.00
Yvorne «La Myriade» **AOC, Chablais, Lavaux, Waadt** Chasselas	9.50	66.50
Avignonesi 2022 **DOC, Montepulciano, Toscana** **Ausbau in Eichenfässern während 6 Monaten** Sangiovese	9.80	68.00
Pousio Selection **CVRA Alentejano, Portugal** Syrah | Alicante | Bouschet-Trincadeira	9.00	63.00
Salice Salentino Reserva **DOP Il Granduca, San Pietro, Vernotico, Apulien, Italien** Malvasia nera | Negroamaro	8.00	56.00

Apéro's ohne Alkohol

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

Apéro Klassiker

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