

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, Carlos
Simon Hesseler, Gabriel Listiak, Maurizio Natali, „Abdu“ Salem,
Andrea Tschiemer, Lirim, Gülay, Morato, Bülent und Esther Bader.

Laura Gasser, Andrea Lutziger, Marianne Boren, Vanessa Andreotti und Dominik Morf.
Luzia Salgueiro, Nuno Oliveira, Coelho, Henriques, Carla, Lourdes, Andreia, Corinna und Tânia,
sowie die Lernenden Thwisha, Melanie, Olivia, Rodas, Anna, Chris, Matej, Bianca, David,
Joel, Ashley, Zoë, Jamiro und Tymur

die Hilfskräfte Shewit und Gery im rückwärtigen Bereich, sowie die Nachtportiers
Jagijt und Eren wünschen Ihnen einen gemütlichen Aufenthalt.



Tatar in Variationen

	Kleinere Portion	Hauptgang
Rindstatar «Der Klassiker» mit Essiggurken, Kapern, Zwiebeln, Oliven, Toast, Butter	27.50	39.50
Rindstatar «Italianità» mit Parmesan und Zitronenstern Essiggurken, Kapern, Zwiebeln, Oliven, Toast, Butter	29.50	41.50
Rindstatar «Belper Art» mit Belper Knolle, Zwiebelmarmelade Essiggurken, Kapern, Zwiebeln, Oliven, Toast, Butter	29.50	41.50
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 7.50
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)	28.00	34.00
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		38.50

Suppen

Tomatensuppe mit Basilikum 	11.00
mit Rahm	+ 1.80
Rindsbouillon mit «quenelles bordelaise»	12.50
mit Mark-Klösschen	

Vorspeisen | Salate

	Kleinere Portion	Hauptgang
Schottischer Rauchlachs mit Avocado 	18.50	29.50
Crème fraîche, Kapern, Zitrone und Curry-Cashewnüssen		
Markknochen mit «fleur du sel» und Toast	17.50	
Sternen-Salat mit Belper Knolle  	17.50	25.50
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	14.80
Gemischter Salat  	12.80	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  
mit Zwiebeln

Italienisches Dressing   
mit Zwiebeln und Knoblauch

Französisches 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 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.



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	28.50	35.00
(Schweizer Eglifilets aus Aquakultur)		

Vegetarische Gerichte

Bitte beachten Sie unsere Saisonkarte

Sternenklassiker

	Kleinere Portion	Hauptgang
Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art 	38.00	42.50
mit Pilzrahmsauce und Rösti		
Leberli vom Kalb mit Rotweinsauce und Rösti 	38.00	42.50
Cordon bleu vom heimischen Greyerzer Schwein mit Gemüse		38.50
gefüllt mit Greyerzer Käse und Buure-Hamme (bestellen Sie Ihre Wunschbeilage zusätzlich separat dazu)		
Wienerschnitzel vom Kalb mit Gemüse		39.80
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 Weissweinsrisotto	6.50	Rösti	8.50
Kleiner gemischter Salat	7.50	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	7.50
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 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

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

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	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	9.50	66.50
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	56.50
Barbera San Nicolao DOCG d'Asti, Piemont, Italien	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 Vivanco DOC Selection de Familia Vivanco, Rioja, Spanien Tempranillo Garnacha	9.50	66.50
Pousio Selection CVRA Alentejano, Portugal Syrah Alicante Bouschet-Trincadeira	9.00	63.00

Weisse Weine Schweiz

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

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

Petite 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

Humagne rouge 2022 63.00
AOP Suisse, Belle Vallée, Valais

QUATTROMANI 2020 118.00
DOC Merlot, Ticino
Gemeinschaftswerk der Winzer Brivio, Delea und Gialdi und Tamborini

Stadt Berner Pinot Noir Barrique 2021 68.00
AOC Rebgut der Stadt Bern am Bielersee

ADANK 2022 68.00
AOC Familie Hansruedi Adank, Fläsch, Bündner Herrschaft
Blauburgunder

Fläscher Spondis 2022 93.00
AOC Weingut Familie Adank, St. Luzi, Fläsch, Bündner Herrschaft
Pinot Noir

Rote Weine Österreich

PHANTOM 2018 86.00
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, Tattendorf,
Thermenregion in Niederösterreich
Reifte achtzehn Monate in kleinen Holzfässern
aus französischer und österreichischer Eiche.
St. Laurent | Falstaff Sortensieger – 94 Parker Punkte

Rote Weine Italien

LAGREIN 2022 65.00
DOC Kloster Muri-Gries, Südtirol

AMARONE Speri 2017 135.00
DOCG Vigneto Monte Sant'Urbano
Speri della Valpolicella classico, Veneto
Corvinone | Rondinella | Corvina Veronese | Molinara

Bricco Manzoni 2017 86.00
DOC Rocche dei Manzoni, Piemont
Barbera | Nebbiolo

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
DOCG la Serra, Voerzio Alberto, Piemont
Nebbiolo

Der Geheimtipp und «Tignanello-Ersatz»

CONCERTO di Fonterutoli 2019

132.00

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 2018 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 2021 DOCG, Morisfarms di Scansano, Toscana Sangiovese	78.00
Rute Bolgheri 2019 DOC Guado al Melo Toscana Cabernet Sauvignon Merlot	82.00
Tignanello 2020 IGT Antinori, Toscana Sangiovese Cabernet Sauvignon Cabernet Franc	172.00
LE SERRE NUOVE dell'Ornelaia 2018 DOCG Ornellaia, Toscana Merlot Cabernet Sauvignon Petit Verdot Cabernet Franc	138.00
BRUNELLO 2015 DOCG Villa le Prata Montalcino, Toscana Sangiovese	125.00
PRIMITIVO di Manduria Riserva 2021 DOC Puglia, Apulien I Vercesi	68.00 Magnum 2021 136.00
Mille e una Notte 2017 DOC, Donnafugata, Sizilien Nero d'Avola Petit Verdot Syrah und andere Trauben	128.00

Rote Weine Portugal

Pinteivera 2016 89.00
DOC, Dos Lusíadas, Douro
Touriga Nacional und diverse autochthone Sorten

Poeira Nove Reserva 2018 78.00
DOC Moreira Jorge, Douro
Touriga Francesca | Touriga Nacional

Rote Weine Spanien

Rioja NAVAJAS Gran Reserva 2010 76.00
DO Antonio Navajas, Rioja
24 Monate in Barriques gelagert
85% Tempranillo | 10% Garnacha | 5% Mazuelo

MAJUELOS Reserva 2018/19 104.00
D.O. Bodegas Felix Callejo, Ribera del Duero
18 Monate in Barriques gelagert
Tinto Fino=Tempranillo

MARIO 2020 76.00
D.O. Vega Clara, Ribera del Duero
Tempranillo | Cabernet Sauvignon

RODRIGUEZ & SANZO Vignerons 2020 82.00
DO, Zamora, Javier Rodriguez & Sanzo, Toro
18 Monate gereift in Barriques-Whisky-Fässern
Tempranillo

Rote Weine Frankreich

Châteauneuf-du-Pape 2021 86.00
AC Familie Quiot, Vallée du Rhône
Grenache | Syrah | Mourvèdre

CHÂTEAU CISSAC 2018 86.00
AOC Haut Médoc, Cru Bourgeois, Magnum 172.00
Grand vin de Bordeaux 2016
16 Monate gelagert in 50% neuen Barriques
75% Cabernet Sauvignon | 20% Merlot | 5% Petit Verdot

CHÂTEAU de Montfaucon 2019 87.00
Cru de Côtes du Rhône, Baron Louis
Lirac, Südfrankreich
Grenache | Syrah | Cinsault | Carignan | Mourvèdre

Schaumweine

Champagner Laurent-Perrier 92.00
La Cuvée Brut | Maison fondée 1812

Prosecco Zardetto 62.00
DOC Brut, Porta Monti Cano

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	14.80
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
Cointreau	Morin, Frankreich	41 Vol.%	2 cl	10.00
Grand Marnier	Cordon rouge, Frankreich	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 Bettinhalte 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 21 bis Januar 2022

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. 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 und 2023

Wie seit eh und je war der Sternen wieder uneingeschränkt an 365 Tagen im Jahr für alle Gäste geöffnet.

Im Jahr 2024 sind wir 366 Tage für Sie da und es sind keine Umbauten geplant. Durch die Neugestaltungen von Gemeindehaus, Parkplätzen, Tram- und Busbahnhof fehlen Parkmöglichkeiten. Bitte nutzen Sie unsere Tiefgarage (3 Std. kostenlos).

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