

## Vorspeisen

Vorspeise Portion

-  **Burrata mit Cherrytomaten, Basilikum**   
und Fleur du sel 17.50
-  **Dinkel Bowl «Terra» mit Feta, Wassermelone** 16.50 22.50  
Blattsalaten, Oliven und Holunderblüten-Limetten-Dressing (vegan möglich)  
Schweizer Dinkel vom Mattenhof aus dem Reusstal (www.mattenhof-jonen.ch)
-  **Karotten-Apfelsuppe mit Zitronengras**  11.50
- Lauwarmer Kalbskopfsalat mit Gemüsevinaigrette**  14.50
- Escargots «Café de Paris»**  15.50  
6 Burgunderschnecken im Pfännli, überbacken mit Kräuterbutter
- Rindstatar «surf & turf» mit Avocado und Riesenkrevetten**  33.50 43.50  
Essiggurken, Kapern, Zwiebeln, Oliven, Toast, Butter

## Eierschwämmli hämmer nämmli...

-  **Eierschwämmli-Bruschetta mit Schnittlauch** 16.00 24.00  
gedünstet Schwämmli mit Zwiebeln auf getoastetem Brioche
-  **Risotto mit Eierschwämmli und Grana Padano**  25.00 29.00
-  **Eierschwämmli in Rahmsauce mit Röesti**  26.00 31.00
- Beilagen dazu**
- |                             |      |       |   |
|-----------------------------|------|-------|---|
| Kalbs-Schnitzel             | plus | 13.00 |  |
| paniertes Schweinsschnitzel | plus | 10.00 |   |
| Hacktätschli (Schwein&Rind) |      | 9.00  |   |

## Kalbszunge in Weissweinsauce mit Eierschwämmli

Kartoffelstampf und Gemüse

32.00

## Aktuelles | Roastbeef

-  **Vegane Zitronen-Ravioli mit Rucola-Pistazienpesto** 25.00 29.00
- Kalbs-Tafelspitz mit Markknochen, Apfel-Meerrettich**  45.00  
Salzkartoffeln und buntem Gemüse
- Cordon Bleu «Carbonara» mit buntem Gemüse** 39.50  
Schweinsschnitzel vom «Greyerzer Schwein» gefüllt mit Guanciale(Italien),  
gehacktem Ei, Parmigiano (**bestellen Sie Ihre Wunschbeilage zusätzlich separat dazu**)
- Tournedo vom Bison mit ChimiChurri und buntem Gemüse** 44.50  
(**bestellen Sie Ihre Wunschbeilage zusätzlich separat dazu**) 
- Roastbeef mit Tartarsauce**  29.00  
garniert mit Tomatenscheibe, Zwiebelringen und Essiggurken  
(**bestellen Sie Ihre Wunschbeilage zusätzlich separat dazu**)

### Zusätzliche Beilagen zu Ihrem Hauptgericht

Nudeln   Reis   Salzkartoffeln	5.00
Weissweinsrisotto   Pommes Frites   Allumettes	6.50
Rösti   gedünstet Eierschwämmli	8.50
Gemüse	10.00

Kalb, Schwein, Wurstwaren:  
Schweiz

Bison: USA (Kann mit nichthormo-  
nellen Leistungsförderern, wie  
Antibiotika, erzeugt worden sein)

Krevetten: Vietnam

Glutenfrei 

Vegetarisch 

Laktosefrei 

vegan 

# Herzlich willkommen im

STERNEN  
MURI

## Diesen Monat aktuell

	dl	75 cl
<b>Il rosé di Casanova «la Spinetta»</b> IGT Casanova della Spinetta, Toscana, Italien	8.00	56.00
<b>Petit Arvine</b> AOC, Jean-René Germanier, Belle Vallée, Wallis	9.50	66.50
<b>Nero d'Avola 2020</b> DOC Baglio di Pianetto, organic wine, Sizilien, Italien	7.00	49.00
<b>Humagne rouge 2022</b> AOP Suisse, Belle Vallée, Valais	9.00	63.00
<b>Monolith 2020</b> Biowein von Francisca und Christian Obrecht, Jenins, Bündner Herrschaft, Schweiz Blauburgunder		98.00

## Apéros mit und ohne \*Alkohol

<b>Nachtigall</b>	Prosecco mit dunklem Holunderbeeren-Sirup		11.00
<b>Hugo-Lino*</b>	Schweppes, Holunderblüten-Sirup, Minze		9.80
<b>Hugo</b>	Prosecco, Holunderblüten-Sirup, Minze		10.50
<b>Aperol Spritz</b>	Prosecco, Aperol, Sodawasser, Eis und Orangenscheibe		10.50
<b>Apero-Lino*</b>	Ginger Ale, alkoholfreier Azzurro, Eis, Orangenscheibe		9.80
<b>Campari Spritz</b>	Prosecco, Campari, Sodawasser, Eis und Zitronenschnitz		12.80
<b>Ingwerer</b>	Ingwerlikör, Prosecco, Ginger Ale, Eis, Limette, Ingwerscheibe		12.80
<b>Ginger Bowle*</b>	Ginger Ale, Sodawasser, Ingwer, Eis, Limette, Ingwerscheibe		9.80
<b>Sunset*</b>	San Bitter mit Orangensaft und Orangenscheibe		9.50
<b>Prosecco</b>	Rosé oder klassisch	1 dl	10.00
<b>Cüpli Champagner</b>	Laurent Perrier	1 dl	14.80
<b>Kir Royal</b>	Laurent Perrier mit Cassislikör	1 dl	16.80