



## Vorspeisen und Roastbeef

Vorspeise Portion

- 🌿 **Nüsslisalat nature** 11.00 18.50  
 mit Speck + CHF 1.50 | mit einem gehackten Ei + CHF 2.50 🌿
- 🌿 **Nüsslisalat mit Trauben, Birnen und Kernen** 14.50
- Oxtail clair** 14.50  
 Kräftige Ochsenschwanzsuppe mit Fleischeinlage und Gemüsewürfeli mit Sherry oder mit Cognac + 3.00
- 🌿 **Kürbissuppe** 11.00  
 mit Rahm +1.80
- Escargots «Café de Paris»** 15.50  
 6 Burgunderschnecken im Pfännli, überbacken mit Kräuterbutter
- 🌿 **Eierschwämmli-Bruschetta mit Schnittlauch** 16.00 24.00  
 gedünstet Schwämmli mit Zwiebeln auf getoastetem Brioche
- Roastbeef mit Tartarsauce** 29.00  
 garniert mit Tomatenscheibe, Zwiebelringen und Essiggurken  
 (bestellen Sie Ihre Wunschbeilage zusätzlich separat dazu)

## Fleischlos, herbstlich und wild

kleiner Hauptgang

- 🌿 **Kürbis-Teigtaschen mit Belper Knolle** 25.00 29.00  
 und Kürbiskern-Pesto
- 🌿 **Risotto mit schwarzem Trüffel vom Aaretal** 25.00 29.00
- 🌿 **Herbst-Vegi-Teller mit Spätzli, Preiselbeer-Apfel** 28.00 32.00  
 Rotkraut, Marroni, Rosenkohl, Kürbis und Wirz  
 Pilzsauce separat dazu + 5.00
- Tafelspitz mit Gemüse, Salzkartoffeln serviert im Topf** 49.00 🌿  
 zum selber schöpfen, dazu Apfelkren und Schnittlausaucce  
 (fettloses Fleisch vom Rinds-Huftdeckel in Bouillon gekocht)
- Perlhuhnbrust «Winzerin Art» mit Kartoffelstampf** 35.00  
 Rahmsauce, Kartoffelstampf und Sauerkraut (Perlhuhnbrust gefüllt mit Sultaninen)
- Hirschpfeffer mit Spätzli, Rotkraut und Marroni** 37.00
- Cordonbleu «Emmental» mit Gemüse** 39.00  
 Schnitzel vom Emmentaler-Schwein, gefüllt mit Emmentalerkäse, Speck und Zwiebeln  
 (bestellen Sie Ihre Wunschbeilage zusätzlich separat dazu)
- Rehschnitzel mit Eierschwämmli-rahmsauce** 39.00 47.00  
 Rotkraut, Marroni, Preiselbeer-Apfel, Rosenkohl, Kürbis und Wirz  
 (bestellen Sie Ihre Wunschbeilage zusätzlich separat dazu)
- Reh-Rücken-Teller mit Portweinjus** 49.00  
 Rotkraut, Marroni, Preiselbeer-Apfel, Rosenkohl, Kürbis und Wirz  
 (bestellen Sie Ihre Wunschbeilage zusätzlich separat dazu)

### Zusätzliche Beilagen zu Ihrem Hauptgericht

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

Rind-, Kalb, Schwein und  
 Wurstwaren: Schweiz  
 Perlhuhn: Frankreich  
 Hirsch und Reh: Österreich

Glutenfrei 🌿  
 Vegetarisch 🌿  
 Laktosefrei 🌿  
 vegan 🌿

# Herzlich willkommen im

## STERNEN

MURI

## Diesen Monat aktuell

	dl	75 cl
<b>Sauvignon blanc Château Bauduc</b>	9.00	63.00
ABC Gavin Quinnersy & Philippe Schwander, Bordeaux, Frankreich		
<b>Heida</b>	9.00	63.00
AOC Belle Vallée, Valais		
<b>Humagne rouge 2022</b>	9.00	63.00
AOC Belle Vallée, Valais		
<b>Ripasso</b>	8.50	59.50
DOC Classico Superiore, Valpolicella, Italien		
Corvina   Corvione   Rondinella		

## Apéro Klassiker

<b>Prosecco</b>	Rosé oder klassisch	1 dl	10.00
<b>Nachtigall</b>	Prosecco mit dunklem Holunderbeeren-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>Negroni</b>	2 cl Gin, 2 cl Campari, 2 cl roter Vermouth, Eis, Orangenzeste, Soda		14.50
<b>Americano</b>	2 cl Campari, 2 cl roter Vermouth, Eis, Orangenzeste, Soda		9.50
<b>Hugo</b>	Prosecco, Holunderblüten-Sirup, Minze		10.50
<b>Aperol Spritz</b>	Prosecco, Aperol, Sodawasser, Eis und Orangenscheibe		10.50
<b>Campari Spritz</b>	Prosecco, Campari, Sodawasser, Eis und Zitronenschnitz		12.80
<b>Ingwerer</b>	Ingwerlikör, Prosecco, Ginger Ale, Eis, Limette, Ingwerscheibe		12.80

## Apéro's ohne Alkohol

<b>*Schüümer*</b>	alkoholfreier «Prosecco» klassisch	1 dl	8.50
<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>*Negrol-ino*</b>	2 cl Gin + 2 cl roter Vermouth alkoholfrei, 2 cl Azzurio, Eis, Soda		9.80
<b>*Hugo-Lino*</b>	Schweppes, Holunderblüten-Sirup, Minze		9.80
<b>*Apero-Lino*</b>	Ginger Ale, alkoholfreier Azzurio, Eis, Orangenscheibe		9.80