

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, Olivia Haas

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

Laura Gasser, Andrea Lutziger, Marianne Boren, Vanessa Andreotti

Luzia Salgueiro, Nuno Oliveira, Henriques, Carla, Lourdes, Andreia, Corinna und Tânia,
sowie die Lernenden Thwisha, Rodas, Anna, Chris, Lirim, Matej, Bianca,

Joel, Ashley, Zoë, Tymur, Jamiro, Yaroslav, Angela, Khang, Laura, Vladyslav und Yelysaveta
die Hilfskräfte, Shewit, Gery, João, Alex und Ramona im rückwärtigen Bereich, sowie die Nachtportiers
Jagjit und Eren wünschen Ihnen einen gemütlichen Aufenthalt.


Speisen- und Weinkarte




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


	Vorspeise	Grosse Portion
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.

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.






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 Saucen sind glutenfrei.

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
Sauvignon blanc «Château Bauduc» ABC Gavin Quinney & Philippe Schwander, Bordeaux, Frankreich	9.00	63.00

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	8.00	56.00

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	9.50	66.50
RIPASSO DOC Classico Superiore, Valpolicella, Veneto, Italien Corvina Corvinone Rondinella	8.50	59.50
Barbera San Nicolao DOCG d'Asti, Piemont, Italien Barbera	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 Reserva 2018 DOC Proelio, Selection de Terraños, Rioja, Spanien 12 Monate in Barriques gelagert 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» 2022 68.00
AOC Epresses, Lavaux, Waadt
Pinot Noir

Humagne rouge 2023 66.50
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 2022 68.00
AOC Rebgut der Stadt Bern am Bielersee

ADANK 2022 72.00
AOC Familie Hansruedi Adank, Fläsch, Bündner Herrschaft
Blauburgunder

Fläscher Spondis 2021 96.00
AOC Weingut Familie Adank, St. Luzi, Fläsch, Bündner Herrschaft
Pinot Noir

Rote Weine Österreich

PHANTOM 2021	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	
Zweigelt Unplugged 2021	68.00
Hannes Reeh, Andau, Burgenland	Magnum 2020 136.00
Mit durchschnittlich 2'400 Sonnenstunden im	
Jahr ist Andau das heisseste Pflaster Österreichs.	
100% Zweigelt	

Rote Weine Italien

LAGREIN 2023 DOC Kloster Muri-Gries, Südtirol		68.00
Parusso Langhe Nebbiolo 2021 DOC Éi Sartù, Piemont Aus den Spitzenlagen Ornati und Mosconi bei Monforte d'Alba 100% Nebbiolo	Magnum 2021	78.00 152.00
Ca'Di Pian superiore 2022 DOCG Barbera d'Asti, la Spinetta, Piemont 12 Monate in Fässern aus französischer Eiche gelagert 100% Barbera	Magnum 2021	72.00 138.00
AMARONE Speri 2017 DOCG Vigneto Monte Sant'Urbano Speri della Valpolicella classico, Veneto Corvinone Rondinella Corvina Veronese Molinara		135.00
Bricco Manzoni 2017 DOC Rocche dei Manzoni, Piemonte Barbera Nebbiolo	Magnum 2018	86.00 172.00
SITO MORESCO 2019 DOC Langhe, Angelo Gaja, Piemonte 35% Nebbiolo 35% Merlot 30% Cabernet		98.00
BRICCO DELL'UCCELLONE DOCG d'Asti, Braida, Piemonte 12 Monate Lagerung im Eichenfass Barbera	2016 2021	116.00 106.00
Barolo 2018 DOCG la Serra, Voerzio Alberto, Piemonte Nebbiolo		132.00

Die «Kenner»-Alternative zum Tignanello

CONCERTO di Fonterutoli 2021

118.00

IGT Castello di Fonterutoli, Marchesi Mazzei, Toscana

80% Sangiovese | 20% Cabernet Sauvignon

Der Concerto zählte zu den grossen Namen der ersten Stunde, als man mit internationalen Rebsorten experimentierte und die Toskana auf die Weltbühne trat, um mit diesen Rotweinen eben nichts anderes zu feiern als ein Konzert. 1981 fiel der Startschuss für dieses Meisterstück. Irgendwann fand man es nicht mehr zeitgemäss, aber was tun, wenn man das perfekte Traubenmaterial dafür hat?

Seit 2011 gibt es ihn daher in guten Jahren wieder und 2021 ist eine besonders gelungene Interpretation geworden. Die Zusammensetzung ist bis heute gleichgeblieben: 80% Sangiovese und 20% Cabernet Sauvignon. 18 Monate wird er ausgebaut, der Sangiovese in Tonneaux und der Cabernet in Barriques. Anschliessend folgen 3 Monate Ruhe im Zement-Tank. Schön, dass es den Concerto wieder gibt, mit seiner Länge und Intensität zählt er zu den ganz Grossen der Toskana.

...und so schmeckt der 2021er Concerto von Fonterutoli

Er wird 40 und das mit einem perfekten Jahrgang. Er hat die Kraft und die aromatische Dichte eines Jünglings und dazu den Charme eines Supertuscan. In der Nase herrlich reife Schwarzkirschen, Pflaumen, schwarze Johannisbeeren und ein Hauch Preiselbeeren. Ergänzt wird das Ganze durch Kakao, Thymian, gegerbtes Leder, Zedernholz und schwarzen Pfeffer.

Am Gaumen ist er wunderbar strukturiert mit einem unglaublichen Spannungsbogen. Es beginnt mit dunklen, reifen Fruchtaromen. Darauf legen sich nach und nach Schichten aus feinen Gewürzen, getrockneten und eingelegten Früchten, fleischigen Noten sowie Leder und Zedernholz. Das Tannin-Gerüst ist zwar mächtig, aber sehr elegant und feinkörnig. Das Finale ist unendlich lang und der Geschmack vom Concerto hallt minutenlang nach.

Dieser Wein bietet eines der besten Preis-Leistungs-Verhältnisse, die man in der Toskana bekommen kann. Er ist auch bekannt als die "Kenner"-Alternative zum Tignanello.

Auch das Weinmagazin Dekanter hat den Wein bewertet und meint: "Ein Wein, nach dem man Ausschau halten muss - grossartiges Zeug von der Familie Mazzei, die seit dem 15. Jahrhundert in der Toskana Wein herstellt."

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	86.00
Morellino 2021 DOCG, Morisfarms di Scansano, Toscana Sangiovese	72.00
Rute Bolgheri 2019 DOC Guado al Melo Toscana Cabernet Sauvignon Merlot	82.00
LE SERRE NUOVE dell'Ornelaia 2019 DOCG Ornellaia, Toscana Merlot Cabernet Sauvignon Petit Verdot Cabernet Franc	125.00
BRUNELLO 2015 DOCG Villa le Prata Montalcino, Toscana Sangiovese	138.00
Tignanello 2020 IGT Antinori, Toscana Sangiovese Cabernet Sauvignon Cabernet Franc	228.00
GRATTAMACCO 2020 DOC Bolgheri Superiore, Castagneto Carducci, Toscana Cabernet Sauvignon 65% Merlot 20% Sangiovese 15%	176.00
REDIGAFFI 2021 IGT Toscana, Tua Rita Merlot	258.00
Bosco dei Sugheri 2020 IGT Toscana, Tua Rita 63% Cabernet Franc 37% Cabernet Sauvignon	98.00
PRIMITIVO di Manduria Riserva 2020 DOC Puglia, Apulien I Vercesi	68.00
Magnum 2021	136.00

Rote Weine Portugal

Pinteivera 2019 89.00
DOC, Dos Lusíadas, Douro
Touriga National und diverse autochthone Sorten

Poeira Nove Reserva 2020 78.00
DOC Moreira Jorge, Douro
Touriga Francesca | Touriga Nacional

Rote Weine Spanien

Ardanza Rioja 2017 82.00
DOC Rioja Alta, oberer Ebro
gelagert in selber hergestellten Eichenfässern
80% Tempranillo | 15% Garnacha | 5% Mazuelo

Magnum 2017 164.00

MAJUELOS Reserva 2021 104.00
D.O. Bodegas Felix Callejo, Ribera del Duero
18 Monate in Barriques gelagert
Tinto Fino=Tempranillo

MARIO 2021 76.00
D.O. Vega Clara, Ribera del Duero
Tempranillo | Cabernet Sauvignon

RODRIGUEZ & SANZO Vignerons 2021 82.00
DO, Zamora, Javier Rodriguez & Sanzo, Toro
18 Monate gereift in Whiskey-Barriques
Tempranillo

Rote Weine Frankreich

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

Gevrey-Chambertin 2021 125.00
AOP la Justice, grand vin de Bourgogne, Domaine Gérard Seguin,
Côte d'Or, Burgund
Pinot Noir

CHÂTEAU CISSAC 2019 86.00
AOC Haut Médoc, Cru Bourgeois, **Magnum 2018** 172.00
Grand vin de Bordeaux
16 Monate gelagert in 50% neuen Barriques
75% Cabernet Sauvignon | 20% Merlot | 5% Petit Verdot

CHÂTEAU de Montfaucon 2019 89.00
Cru de Côtes du Rhône, Baron Louis **Magnum 2020** 172.00
Lirac, Südfrankreich
Grenache | Syrah | Cinsault | Carignan | Mourvèdre

„BAD BOY“ L'Original 2018 77.00
ABC Thunevin SAS, Négociant, Bordeaux
Merlot, Cabernet Franc

Die Rebstöcke, welche die Trauben für diesen Wein liefern, sind mindestens 50 Jahre alt und wachsen auf einem hervorragenden, kalkhaltigen Terroir. Nach 18-monatiger Reife in Barriques zeigen sich in der Nase wunderbare Noten von dunklen Beeren, getrockneten Früchten und Edelholz. Sehr schön eingebundene und reife Tannine im Abgang machen diesen "Bad Boy" (mal eine andere Bezeichnung als „Château“) dank seinem hohen Merlot-Anteil, sehr angenehm und weich.

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		10 cl	6.00
San Bitter mit Soda, Eis und Orangenschnitz			7.00
Grodino Bianco mit Orangenschnitz und Eis		28 cl	6.00
San Bitter Orange			9.50
Michel Orangensaft		20 cl	6.00
Tomatensaft Michel		20 cl	6.50
Grodino bianco		17 cl	6.00
Schüümer «Prosecco» ohne Alkohol)	1 dl 8.50	75 cl	56.00
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
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



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 Photo-voltaikanlagen 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 Bettinhalt 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 uneigennützigem 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 erfind 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, 2023 und 2024

Wie seit eh und je war der Sternen wieder uneingeschränkt an 365, bzw. 366 Tagen für alle Gäste geöffnet. Die durch die Neugestaltungen von Gemeindehaus, Parkplätzen, Tram- und Busbahnhof fehlen Parkmöglichkeiten werden ab April 2025 wieder benutzbar sein. Nach wie vor sind unsere Garagenplätze während 3 Stunden gratis nutzbar.

Das Jahr 2025 starte mit einer 6-wöchigen Teilschliessung des Hotels. In 20 Zimmern werden die alten Wasserleitungen nochmals saniert. Im Zuge der Gemeindehaussanierung erhalten wir eine Rutschban für unsere kleinen Gäste der Zugang zum Sternen wird verbreitert.

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

Für jeden Anlass den passenden Raum



Tavel,- Pourtalès- und Mettlen- Stube ab 6-12 Personen

Im alten Landhausstil bietet der Sternen Muri Platz für Familienfeiern aller Art. Geburtstage, Vereins- und Firmenanlässe, Hochzeiten, Weihnachtsfeiern oder Apéros

Sternenstube bis 22 Personen



Astra bis 200 Personen



Aura bis 50 Personen



Seminare | Konferenzen | Meetings Workshops

Unsere Seminar- und Konferenzr umlichkeiten f ur 8 bis 200 Personen sind modern und zeitgem ass eingerichtet und bieten jegliche technische Infrastruktur die es f ur ein erfolgreiches Meeting braucht.



ASTRA 1-3 80-355 m²

AURA 75 m²



AQUA & TERRA 26-35 m²



«Sternen» Stories – die Dritte

Feuchtfrohliche Studentenrunde endete vor dem Amtsrichter

Bis 1967 diente ein Anbau des «Sternen» als Güterschuppen der VBW-Station Muri, welche damals noch ein veritabler Bahnhof mit Billettschalter, Wartsaal und Abstellgleis war. Über dieses Eisenbahnreich regierte viele Jahre der allseits beliebte Bahnhofsvorstand Hans Schmutz.

Dem «Bahnhofbuffet Sternen» in Muri ist es besser ergangen als vielen Restaurants entlang von Provinz-Bahnlinien, konnte doch etwas vom historischen Baustil des Traditionshauses in unsere Zeit hinübergerettet werden. So prägt heute – im Gegensatz zum abgebrochenen Gümliger Matenhof – der Landgasthof neben der Tramhaltestelle weitgehend das Ortsbild.

Der Bahnhof Muri selber, damals im stattlichen Wahlgut neben dem «Sternen» untergebracht, konnte freilich nicht gerettet werden. Die Gemeinde Muri bei Bern erstand das frühere Bauernhaus im Jahre 1929 und errichtete später darin unter anderem die Station der Vereinigten Bern-Worb-Bahnen (VBW), sowie die Wohnung des Stationvorstandes. Nach dem 1956 von russischen Panzern blutig niedergeschlagenen Aufstand in Ungarn stellten sich dort die ersten Flüchtlinge an.

Mit der Automattisierung des Schienennetzes und des Billetverkaufes verlor der Bahnhof seine Daseinsberechtigung und wurde zu einer blossen Haltestelle. Der Abriss des Wahlhauses erfolgte 1967 bis 1969. An seiner Stelle entstand das heutige Gemeindefhaus.

Der äusserst beliebte Stationsvorstand Hans Schmutz, der seine Stelle als Nachfolger des späteren Gemeindefassers Eduard Tschannen angetreten hatte, wurde pensioniert und zügelte



Stationsvorstand Hans Schmutz regelte die Ein- und Ausfahrt der Züge und war auch verantwortlich für den Verkauf der damals üblichen Kartobillette. Bild: Archiv Daniel Krügel



Die Geisterfahrt ab Muri Station endete abrupt im Brunnen vom Welttelegrafendenkmal am Helvetiaplatz. Bild: zVg

mit seiner Familie in ein Haus am Mettengässli. Fortan widmete er sich der Gartenarbeit. Ob er gelegentlich einen Abstecher in den «Sternen» machte, weiss sein jüngster Sohn Alfred, der im Aebnitquartier wohnt, nicht mehr. Dafür erinnert er sich an den Camionneur Ernst Bigler, Multen- gutbauer, der das Stückgut, das in den VBW-Güterwagen transportiert wurde, mit einem Camionetli zu den Kunden lieferte. Auf Bigler folgte später Landwirt Neuenschwander vom Kräyigenweg als lokaler Camionneur.

Man muss sich vorstellen: Das Muri-bähnli, das bis zur Elektrifizierung im Jahr 1910 mit Dampf unterwegs war, beförderte bereits 1952 immerhin 2,7 Mio. Passagiere! An schönen Sonntagen im Frühling oder Herbst sollen es bis zu 14'000 Personen täglich gewesen sein, und viele Ausflügler kehrten im «Sternen» ein, assen im Gartenrestaurant gemischten Sonntagsbraten und zum Dessert Meringues Glacés oder tranken ein kühles Bier im Schatten der alten Bäume.

An Gütern, Gepäck, Expressgut, Poststücken und Tieren transportierte die VBW im 1952 rund 87'000 Tonnen. Das meiste wurde in SBB- oder DB-Güterwagen transportiert, die wegen der breiteren Spurweite auf Rollscheln befestigt waren. Vor der Station befand sich zu diesem Zweck ein Abstellgleise, auf dem die Güterwagen nach dem Entladen oft über Nacht blieben.

Studentenstreik lief glimpflich ab Vor 65 Jahren, in der Nacht vom 16. auf den 17. Mai 1950, verliessen elf aktive Mitglieder der Studentenverbundung «Helvetia» nach ausgiebigem

Bierkonsum den «Sternen» in Richtung Bern. Nicht mehr ganz gehtauglich, aber in unternehmungslustiger Stimmung entdeckten sie den auf dem Abstellgleis parkierten, uralten VBW-Gepäcktriebwagen Fe 4/4 24 mit Jahrgang 1910. Sie verschafften sich mit der Idee, das Fahrzeug zum Gebrauch zu entwenden, Zutritt zum abgeschlossenen Führerstand. Der Stromabnehmer wurde an die Fahrleitung angehoben. Da aber – was die Studenten nicht wussten – die VBW aus Sicherheitsgründen nachts den Strom abstellten, mussten die jungen Männer den Heimweg schliesslich zu Fuss antreten. Weil aber der Stromabnehmer in Position blieb, setzte sich am frühen Morgen beim routinemässigen Einschalten des Stromes das Gefährt führerlos Richtung Bern in Bewegung. Auf dem flachen Streckentell ging dies, nicht zuletzt wegen des damals noch schwachen Strassenverkehrs, unfallfrei von statten. Doch dann erreichte die «Geisterbahn» die abschüssige Thunstrasse, das Tempo erhöhte sich über die zu-

Das blaue Bähnli

Am 23. Dezember 1896 erteilte die Bundesversammlung der eigens hierfür gegründeten Bern-Muri-Gümligen-Worb-Bahn (BMGW) die Konzession für Bau und Betrieb einer Bahnstrecke. Eröffnet wurde die ursprünglich 9,7 Kilometer lange Verbindung am 21. Oktober 1898. Mit der Betriebsführung der Dampfstrassenbahn wurde zunächst die Berner Tramway-Gesellschaft beauftragt, erst am 1. April 1904 übernahm die BMGW selbst die Regie. Ab dem 1. Juli 1907 firmierte das Unternehmen als Bern-Worb-Bahn (BWB), zum 21. Juli 1910 wurde die Strecke elektrifiziert. Nachdem die BWB zum 1. Januar 1927 mit der Worblentalbahn fusionierte, hiess die neue Betreibergesellschaft Vereinigte Bern-Worb-Bahnen (VBW).

lässige Höchstgeschwindigkeit von 50 km/h und schoss bei der Endstation Kirchenfeld mit 70 Sachen vorbei und knallte ungebrems in den Brunnen des Welttelegrafendenkmals auf dem Helvetiaplatz. Der Sachschaden war beträchtlich und das Ereignis war hohe Wellen. Der Brunnen war zwar schnell repariert aber der Triebwagen erlitt Totalschaden. Die Altherren der «Helvetia» und die am Streich beteiligten Nachbarn leisteten 105'000 Franken Schadenersatz. Neun Studenten wurden vom Amtsrichter zu einer bedingten Gefängnisstrafe von je 30 Tagen und zu Geldbussen von 10 bis 50 Franken verurteilt.

Daniel Krügel und Fritz Mäder



Sie gehören seit jeher zusammen: Der Sternen und das blaue Bähnli.

Bild: Tramclub Basel