



Koeniz - Bern



Liebe Freunde,

Liebe Gäste,

Ein lange gehegter Wunsch von uns ging nun in Erfüllung.

Mit dem Hotel Restaurant Sternen in Köniz haben wir eine neue Herausforderung gefunden.



Das Hotel Sternen in Köniz wurde 1639 erstmals als Weinschenke erwähnt. Die Besitzer Marina und Dr. Philippe D. Ledermann-Puigventós haben das ganze Haus vor einem Jahr einer sanften Renovation unterzogen und mit einem großen Aufwand an Finanzen, Arbeit und Herzblut mit auserlesenen Antiquitäten und kulturgeschichtlichen Objekten aus der Geschichte von Köniz und dem Bernbiet dekoriert, dass wiederum ein in seiner Art einmaliges Museum-Hotel analog dem Hotel Belle-Epoque in der Altstadt von Bern entstanden ist. Nach der Wiedereröffnung am 1. April 2009 führten Sie den Betrieb bis Ende August 2010 selber und seit dem 1. September haben wir ihn in Pacht übernommen.

In diesem einmaligen Ambiente möchten wir Euch, gemeinsam mit einem kleinen, aufgestellten Team aus Köniz und Umgebung, künftig kulinarisch verwöhnen. Auch verfügen wir über diverse Räumlichkeiten, die sich für jegliche Anlässe eignen.

Wir pflegen eine gutbürgerliche Küche mit frischen Produkten für jeden Geschmack, welche wir Euch zu fairen Preisen anbieten. Auch haben wir ein Flair für die italienische Küche, steht uns doch ein veritabler Steinofen für frische Pizzen zur Verfügung.

Kinder können aus unserer abwechslungsreichen Kinderkarte ihre eigenen Menus zusammenstellen.

Meine Frau Monika und ich haben über Jahre im Gastgewerbe Erfahrungen gesammelt - sie unter anderem über zehn Jahre im Restaurant Tre Fratelli in Bern und ich während acht Jahren im Restaurant zum Zähringer im Matte-Quartier sowie zwei Jahre im Grandi's Restaurant im Weissenbühl.

Wir freuen uns sehr, Euch schon bald einmal bei uns begrüßen zu dürfen.

Mit gastronomischen Grüßen aus Köniz

Monika & Marcel Fluri



Salate und kalte Vorspeisen

Bunter Blattsalat	SFr. 7.50
Gemischter assortierter Salat	SFr. 9.50
Riesen – Krevetten mit Saisonsalat an Kräuterdressing	SFr.17.50
Salatteller mit Ei	SFr.18.50
Beef Tartar mit Toast und Butter	SFr.19.50
Tintenfisch - Carpaccio an Oliventapenade	SFr.19.50
Knoblauch – Brötchen	SFr. 7.50

Suppen

Tomatencrèmesuppe mit Rahm und Basilikum Pesto	SFr. 8.50
Jahreszeiten – Suppe	SFr. 9.50
Rinds – Bouillon mit hausgemachten Flädli	SFr. 7.50
Tagessuppe	SFr. 5.50

S'het so lang's het

Warme Vorspeisen

Spaghetti – Napoli mit Basilikum	SFr.12.00
Spaghetti – Bolognese	SFr.13.50
Spaghetti Verdure (Vegetarisch mit Ratatouille)	SFr.12.50
Hausgemachte Gnocchi an Steinpilzsauce	SFr.15.50
Hausgemachte Gnocchi an Gorgonzolasauce	SFr.14.50



Herbstgerichte

Salat

Nüsslersalat nature	SFr. 8.50
Nüsslersalat mit Ei, Speck und Brotcroûtons	SFr.11.50

Süppchen

Kürbissuppe mit Kürbiskernöl und Brotcroûtons	SFr. 9.50
--	------------------

Wild

Rehpfeffer mit Spätzli , Rotkraut, Rosenkohl, Maroni und Birne garniert	SFr.27.50
Hirsch – Entrecôte an Wildrahmsauce mit Spätzli , Rotkraut, Rosenkohl, Maroni und Birne	SFr.36.80
Hausgemachte Spätzli , Rotkraut, Rosenkohl, Maroni und Birne garniert	SFr.23.50

Dessert

Vemicelle mit Rahm	SFr. 8.00
Coupe Nesselrode	SFr. 9.50



Hauptgerichte

Beef Tartar mit Toast und Butter	SFr.28.50
Suure Mocke mit Kartoffelstock und Gemüse ♥	SFr.21.50
Hackbraten an Rotweinjus mit Kartoffelstock und Gemüse ♥	SFr.19.50
Bauernbratwurst auf Zwiebelsauce mit Rösti ♥	SFr.19.50
Wienerschnitzel vom Kalb mit Pommes – frites und Gemüse	SFr.39.50
Schweins Schnitzel paniert mit Pommes – frites und Gemüse ♥	SFr.24.50
Schweinsrahmschnitzel mit Butternüdeli und Pfirsich ♥	SFr.25.50
Schweins Cordon – Bleu *** STERNEN *** mit Pommes – frites und Gemüse	SFr.27.50
Kalbs Leberli an Kräuterjus mit Rösti	SFr.29.50
Emmentaler geschneitzeltes vom Kalb, Rind und Schwein mit Pilzen und Rösti	SFr.32.00
Rinds Entrecôte mit Café de Paris überbacken mit Pommes - frites	SFr.38.50
Green – Curry mit Asiagemüse und Basmatreis wahlweise mit	
Poulet	SFr.25.50
Riesen Krevetten	SFr.27.50
Tofu	SFr.22.50

Fische

Eglifilet meunièr Salzkartoffeln und Gemüse	SFr.29.50
Eglifilet Bierteig mit Tartar Sauce und Salzkartoffeln	SFr.26.50



Pizza aus dem Steinofen

Sämtliche Pizzen servieren wir Ihnen auch gerne mit Rucola Supplement	SFr. 2.50
Pizza „Prosciutto Crudo“ (Rohschinken)	SFr.20.50
Pizza klein ♥	SFr.15.50
Pizza „Picante“ (Salami scharf & Chili)	SFr.17.50
Pizza klein ♥	SFr.14.50
Pizza „Napolitana“(Sardellen und Oliven)	SFr.16.50
Pizza klein ♥	SFr.13.50
Pizza „Frutti di Mare“ (Meeresfrüchte)	SFr.19.50
Pizza klein ♥	SFr.16.50
Pizza „Prosciutto e Funghi“ (Hinterschinken und Champignons)	SFr.17.90
Pizza klein ♥	SFr.14.90
Pizza“ Gorgonzola“ (Hinterschinken und Gorgonzola)	SFr.18.50
Pizza klein ♥	SFr.15.50
Pizza „Margherita“ (Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum)	SFr.15.60
Pizza klein ♥	SFr.12.60
Pizza Verdure (vegetarisch mit Ratatouille-Gemüse)	SFr.17.50
Pizza klein ♥	SFr.14.50
Pizza „Hawaii“ (Ananas und Hinterschinken)	SFr.18.50
Pizza klein ♥	SFr.15.50
Pizza „Tonno“ (mit Thunfisch)	SFr.18.50
Pizza klein ♥	SFr.15.50
Pizza Quattro Stagioni (Artischocken, Schinken, Pilze, Ratatouille)	SFr.19.50
Pizza klein ♥	SFr.18.50
Pizza alla Piemontese (Steinpilze)	SFr.21.50
Pizza klein ♥	SFr.18.50
Pizza Gamberoni (Riesencrevetten, Kräutern, Knoblauch)	SFr.24.50
Pizza klein ♥	SFr.21.50
Flammenkuchen (Crème Fraïche, Speck, Zwiebeln)	SFr.18.50
Pizza klein ♥	SFr.15.50

Pasta Gerichte

Spaghetti – Napoli mit Basilikum	SFr.16.00
Spaghetti – Bolognese	SFr.18.00
Spaghetti Verdure (Vegetarisch mit Ratatouille)	SFr.17.00
Hausgemachte Gnocchi an Steinpilzsauce	SFr.21.00
Hausgemachte Gnocchi an Gorgonzolasauce	SFr.19.00



Kinderkarte



Sirup ist für unsere kleinen gratis

Kinderpizza nach Wahl (Champignon,Schinken,Salami,Gemüse,Ananas)	SFr.13.00
Spaghetti Napoli mit kleinem Salat	SFr.11.00
Spaghetti Bolognese mit kleinem Salat	SFr.11.00
Spaghetti Carbonara mit kleinem Salat	SFr.11.00
Fischstäbli mit einer Beilage was das Herz begehrt und kleinem Salat	SFr.14.00
Paniertes Schweinsschnitzel mit einer Beilage was das Herz begehrt und kleinem Salat	SFr.14.00
Schweinsrahmschnitzel mit einer Beilage was das Herz begehrt und kleinem Salat	SFr.14.00
Chicken Nuggets mit einer Beilage was das Herz begehrt und kleinem Salat	SFr.14.00



Dessert

Birnen Tarte Tatin mit Vanilleeis (ca.20. Min.)

SFr.13.50

Verlangen Sie unsere Süsseisekarte mit Coupés und Saisonalen Desserts

Glace Aromen:

Rahmeis

Vanille | Stracciatella | Nougat | Pistache | Café | Chocolat | Joghurt – Waldbeer

Sorbets

Citron Vert | Himbeer | Cassis | Zwetschge | Erdbeer

Kugel à SFr.3.50

Mit Rahm Supplement SFr.2.50



Weissweine

Schweiz

75cl

Dézaley l'Arbalète AOC, Grand Cru, Lavaux, Testutz

08

57.50

Traubensorte : Chasselas

Yvorne AOC, Chablis, Cave de Liliás

08

46.50

Traubensorte : Chasselas

Aigle AOC, Chablis, Hammel

08

54.50

Traubensorte : Chasselas

Petite Arvine AOC „Grand Métral“, Wallis, Provins

08

52.50

Traubensorte : Petite Arvine

Heida AOC „Grand Métral“ Wallis, Provins

08

52.50

Traubensorte : Heida

Italien

Roero Arneis DOCG „Vigne Sparse“, Piemont, Giovanni Almondo

09

49.50

Traubensorte : Arneis

Frankreich

Chardonnay, „Verser du Soleil“ Pays d'oc, Terroirs du Sud

08

38.50

Traubensorte : Chardonnay



Weissweine

Portugal 75cl

Esporao Reserva DO Reguengos, Alentejo, Finagra 07 58.50

Traubensorte : Antao Vaz, Arinto, Semillon

Frankreich / Champagne 75cl

Champagne Piper Heidsieck brut 95.50

Traubensorten : Chardonnay, Pinot Noir, Meunier

Champagne Heidsieck Monopole SA Rosé Top brut 99.50

Traubensorten : Pinot Noir, Meunier

Rosé / Schweiz 50cl

Œil-de-Perdrix AOC, Wallis, Cave Orsat 25.50

Traubensorten : Pinot Noir

Frankreich / Bordeaux 50cl

Sauternes, Louis Eschenauer AOC, Sauternes 06 49.50

Traubensorten : Semillon



Rotweine

Schweiz

75cl

Prà Rosso DOC, Merlot del Ticino, Ticino, Guido Brivio

08

52.50

Traubensorte : Merlot

Dôle AOC, "Heldenblut", Wallis, Les Fils Maye

08

46.00

Traubensorte : Pinot Noir, Gamay

Italien

Valpolicella Classico Ripasso DOC "Conti Neri", Veneto, Conti Neri

07

48.50

Traubensorte: Molinara, Corvina, Rondinella

Amarone della Valpolicella DOC, Veneto, Massiminio Venturini

05

87.50

Traubensorte: Molinara, Corvina, Rondinella

Chianti DOC, Toscana, Santa Trinita

07

48.50

Traubensorte: Sangiovese, Canaiolo

Chianti Classico DOCG, "Val Serena", Toscana, Trambusti

08

48.50

Traubensorte: Sangiovese, Canaiolo

Primitivo di Manduria DOC "epico", Apulien, Monte Porzio

07

48.50

Traubensorte : Primitivo

Primitivo di Manduria DOC "Masseria Pietrosa", Apulien, San Marzano

06

48.50

Traubensorte: Primitivo

Salice Salentino Riserva DOC, Apulien, Altano

06

48.50

Traubensorte: Negramaro, Malvasia Nera



Rotweine

Italien 50cl

Merlot del Veneto, Veneto 19.50

Traubensorte: Merlot

Salice Salentino DOC, Apulien, Olbio e Falchetto 23.50

Traubensorte: Negramaro, Malvasia Nera

Spanien 75cl

Rioja Crianza DO "Glorioso", Rioja, Bodegas Palacio 07 45.50

Traubensorte: Mazuelo, Tempranillo

Pesquera DO, Crianza, Duero, Alejandro Fernandez 99 75.50

Traubensorte: Tinta fina

San Roman DO, Toro, Bodegas Vinedos Maurodos 05 73.50

Traubensorte: Tinto de Toro

Raices DO, Gran Reserva, Valdepenas, Fernando Castro 01 48.50

Traubensorte: Tempranillo

Pata Negra DO, Gran Reserva, Valdepenas, Bod. Vinartis 02 48.50

Traubensorte: Tempranillo



Rotweine

Portugal

75cl

Fronteira DO, Douro, Compania das Quintas

06

49.50

Traubensorte : Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz

Altano Reserva DO, Douro, Symington & Correia

07

59.50

Traubensorte : Touriga Franca, Touriga Nacional

Frankreich

Baron de Balzac AOC "Balzac", Bordeaux, Escher

07

55.50

Traubensorte : Cabernet Sauvignon, Merlot

Château Millegrand AOC, Grande Reserve, Minervois, Chât. Millegrande

07

49.50

Traubensorte: Tempranillo

Weinwagen in der Könizerstube

Einzelstücke zur Auswahl

45.50

