



Willkommen im Gasthof zum Goldenen Stern

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und einen schönen Aufenthalt bei uns, denn hier in «Klein Venedig» legen wir grossen Wert auf Genuss. Lassen Sie sich vom Team des Gasthofs zum Goldenen Stern verwöhnen.

Gut zu wissen... bei uns gibt's Nachservice, sodass auch der grösste Hunger gestillt wird.



Unsere Aperitif Empfehlung für den Herbst

Hier in «Klein-Venedig» entführen wir Sie in den Süden. Unser Meer ist der Rhein. Wir haben die Sonnenstrahlen ins Glas gebracht und einige Drinks für Sie zusammengestellt.

Sternen Apéro	12.50
Prosecco – Crodino	
Herbsttraum	8.50
ORGANICS Ginger Ale - Limetten – Rohrzucker – Maracuja-Nektar <i>ginger ales - limes - cane sugar - passion fruit nectar</i>	
Ginger Spritz	8.50
ORGANICS Ginger Ale – Orange – Ingwer - Limettensaft <i>Simplicity (non-alcoholic) – ORGANICS Ginger Ale – orange – Ginger – Lime juice</i>	

Schon gewusst...?



Ein spezieller Abend mit Freunden, ganz nahe am Rhein - der Fischergalgen exklusiv für Sie!

«Fischergalgen Menü»

Hausgeräucherter schottischer Lachs mit Meerrettich und Nüsslisalat

-

Quinoasalat mit Dörrtomaten, Pinienkernen und Kräutern aus unserem Garten

Sternen Fischfondue mit Lachs, Tunfisch, Dorade und Jakobsmuscheln serviert mit hausgemachten Saucen, Reis und Gemüse

-

Gemüsefondue mit saisonalem BIO-Gemüse, Paneer und Pilzen serviert mit hausgemachten Saucen, Reis und Gemüse

Hausgemachtes Schoggimousse mit saisonalen Früchten und feiner Walnussglace

Die Tage werden kürzer, die Abende länger. Geniessen Sie den Herbst am Basler Rheinufer mit Blick auf das Basler Münster und lassen Sie sich kulinarisch von uns verwöhnen. Auf Grund unserer Auszeichnung mit dem «Goldenen Fisch» bieten wir Ihnen unser Fischmenu (auch die vegetarische Variante) am passenden Ort an.

Die Verfügbarkeit vom Fischergalgen prüfen wir nach Ihrer Anfrage und bestätigen Ihnen die Reservation schriftlich.

Die Mietkosten des Galgens à CHF 100.- stellen wir Ihnen in Rechnung.

CHF 84.- pro Person

CHF 63.- pro Person (Vegetarisches Menü)

Kulinarische Überraschung – «Sternenstreifzug»

Geniessen Sie einen kulinarischen Streifzug durch unsere Sternen-Karte in sechs Gängen

Enjoy a culinary journey with six courses from our menu

Hausgemachte Wildterrine

mit Nüsslisalat an Orangen-Rosmarin Vinaigrette und karamelierten Äpfeln

*Homemade gameterrine with lamb's lettuce and orange-rosemary vinaigrette,
caramalized apples*

Kürbiscrèmesuppe

mit gerösteten Kürbiskernen

pumpkin cream soup with roasted pumpkin seeds

Gebratenes Zanderfilet

an Kräuterreis und feinem Blattspinat, serviert mit kräftiger Rieslingsauce

*Fried fillet of pike perch with herb rice and fine leaf spinach,
served with riesling sauce*

Rinderfilet Surf and Turf

serviert mit gebratenen Hummerschwänzen und Rosmarinkartoffeln,
saisonaem Gemüse und einer Trüffelsauce

*Beef tenderloin surf and turf served with fried lobster tail and rosemary potatoes,
seasonal vegetables and truffle sauce*

Käseteller

mit Feigenchutney und Nüssen

Cheese plate with fig chuntesy and nuts

Schoggivariation

Zweierlei Schokoladenmousse mit


Schoggiglance und Brownie

*Chocolate variation - two kinds of chocolate mousse,
chocolate ice cream and Brownie*

Menu komplett CHF 125.00

Menu ohne Käse CHF 115.00

Vorspeisen

Gemischter Herbstsalat 	14.00
an feiner Brombeervinaigrette und sautierten Waldpilzen <i>Mixed autumn salad with fine blackberry vinaigrette and sautéed wild mushrooms</i>	
Nüsslisalat	15.00
mit krossem Speck und gekochtem Ei, serviert mit Brotcroûtons <i>Lamb's lettuce with crispy bacon and boiled egg, served with bread croutons</i>	
Rindstatar vom irischen Freilandrind	23.50
als Hauptgang	39.00
mit einem Wachtelei, eingelegten Portweinschalotten und Parmesanchip serviert mit geröstetem Brot <i>Beef tartare of Irish free-range beef with quail egg, port shallots and parmesan chip with toasted bread</i>	

Suppen

Kürbiscrèmesuppe	14.00
mit gerösteten Kürbiskernen <i>pumpkin cream soup served with roasted pumpkin seeds</i>	
Klare Fischsuppe	14.50
serviert mit pochierten Fischfilets, Artischocken und knackigem Gemüse <i>served with poached fish fillets, artichokes, and fresh vegetables</i>	

Vegetarisch

Feines Kürbisrisotto	21.50
mit sautierten Kürbiswürfeln und konfierten Trauben <i>Pumpkinrisotto with sautéed pumpkin cubes and confit grapes</i>	
Herbstliches Pilzragout mit Pizokel	23.50
und feinem Apfelrotkraut <i>Autumnal mushroom ragout with pizokel and fine apple red cabbage</i>	

. . . aus Bach, Fluss und Meer

Gebratenes Zanderfilet	39.50
mit Rosmarinkartoffeln und saisonalem Gemüse, serviert mit kräftiger Rieslingsauce <i>Fried fillet of pike perch with rosemary potatoes and seasonal vegetables, served with riesling sauce</i>	
Regenbogenforelle „Sternen Art“	37.00
an Kräuterreis und feinem Blattspinat <i>Rainbow trout „Sternen Art“ with herb rice and leaf spinach</i>	
Hummerrisotto	56.50
Serviert mit gebratenen Hummerschwänzen an Trüffelöl und Champagnersud <i>Lobster risotto served with roasted lobster tails, truffle oil and champagne broth</i>	
Fisch-Harmonie «Goldener Sternen»	59.00
Lassen Sie sich von uns überraschen! <i>Fish harmony with a lovely fish variation - get surprised by our chef!</i>	

Fleisch

Rindstatar vom irischen Freilandrind	39.00
mit einem Wachtelei, eingelegten Portweinschalotten und Parmesanchip, serviert mit getoastetem Brot und Basler Regiofrites <i>Beef tartare of Irish free-range beef with quail egg, port wine shallots and parmesan chip served with toasted bread and french fries</i>	
Wiener Schnitzel	47.50
mit Basler Regiofrites und hausgemachter Preiselbeersauce <i>Wiener schnitzel served with Basler regiofries and homemade cranberriesauce</i>	
Rindsfilet Surf and Turf	67.00
serviert mit gebratenen Hummerschwänzen, Rosmarinkartoffeln, saisonalem Gemüse und einer Trüffelsauce <i>Beef tenderloin surf and turf served with roasted lobster tail and rosemary potatoes, seasonal vegetables and truffle sauce</i>	
Piccata Milanese	47.50
Kalbsschnitzeli im Ei und Parmesanmantel in Butter gebraten, serviert mit Pappardelle und würziger Kirschtomatensauce <i>Piccata Milanese - Veal escalope with egg and parmesan coating fried in butter, served with ribbon noodles and spicy cherry tomato sauce</i>	

Dessert

In Portwein gekochte Pflaumen **13.00**

mit einem Hauch von Zimt, serviert mit Vanilleglacé

Plums with port wine- cinnamon – vanilla ice cream

Schoggivariation **16.50**

Zweierlei Schokoladenmousse mit Schoggiglacé und Brownie

Chocolate variation - two kinds of chocolate mousse with chocolate ice cream and brownie

Käseteller **19.50**

mit Feigenchutney und Nüssen

Cheeseplate with fig chutney and nuts

Glacé

Kugel Glacé: Vanille, Schokolade, Mango-Crème, Haselnuss, Erdbeere

Ice cream: *Vanilla*, chocolate, mango cream, hazelnut, strawberry

Kugel Sorbet: Zitrone, Aprikose, Cassis **4.50**

Sorbet: Lemon, apricot, cassis

Portion Rahm **2.00**

Portion cream

Hot Berry **13.50**

Vanilleglacé mit heissen Waldbeeren und Rahm

Hot berry – vanilla ice cream – hot forest berries – cream

Coupe Nesselrode **14.00**

Vanilleglacé an Vermicelles und Meringues mit Rahm

Coupe Nesselrode with vanilla ice cream, vermiccel, meringue - cream

Coupe Dänemark **13.00**

Vanilleglacé mit Schokoladensauce und Rahm

Coupe Denmark – vanilla ice cream – chocolate sauce – whipped cream

Ausblick auf den Winter



Dinner Krimi „Singles morden selten allein“

Samstag, 19. November 2022, 18:30 Uhr



Willkommen in der Weihnachtsbäckerei

Verbringen Sie einen Nachmittag mit uns und zaubern Sie mit Ihren Kindern leckere Weihnachtsspezialitäten.

Mittwoch, 23. November 2022, 14:00 – 18:00 Uhr



Santiaus (Kinderanlass mit Give Aways)

Santiaus ist bei uns zu Gast. Für die Erwachsenen bieten wir einen Verpflegungsstand mit Glühwein, Marroni, Christstollen und Magenbrot.

Sonntag, 4. Dezember 2022, 15:00 – 18:00 Uhr



Dinner Krimi „Panic auf der Titanic“

Mittwoch, 14. Dezember 2022, 18:30 Uhr



Weitere Informationen zu den Anlässen finden Sie auf unserer Homepage.

Reservierungen können Sie vor Ort, via info@sternen-basel.ch oder telefonisch unter +41 61 272 16 66 tätigen.

Alkoholfreie Getränke

	Menge	CHF
Henniez mit Kohlensäure	5.0/7.5 dl	6.50 / 9.50
Henniez ohne Kohlensäure	5.0/7.5 dl	6.50 / 9.50
Coca Cola / Cola Zero	3.3 dl	5.50
Rivella rot / blau	3.3 dl	5.50
Sinalco	3.3 dl	5.50
San Bitter / Crodino	1.0 dl	6.00
Orangensaft / Tomatensaft	2.0 dl	6.00

Sternen Spezialitäten

	Menge	CHF
BIO Apfelschorle	4.0 dl	5.50
BIO Apfelsaft	4.0 dl	5.50

Organics

	Menge	CHF
ORGANICS Tonic Water	2.5 dl	7.00
ORGANICS Bitter Lemon	2.5 dl	7.00
ORGANICS Ginger Ale	2.5 dl	7.00
ORGANICS Simply Cola	2.5 dl	7.00

Bier im Offenausschank

	Vol. %	Menge	CHF
Warteck Lager	4.8	3/5 dl	5.00 / 7.50

Bier in der Flasche

	Vol. %	Menge	CHF
Unser Bier Blond	4.8	3.3 dl	6.00
Unser Bier Amber	5.2	3.3 dl	6.00
Unser Bier Hefeweizen	4.8	5 dl	8.50
Schneider Weisse	5.4	5 dl	8.50
Feldschlösschen alkoholfrei	<0.5	3.3 dl	6.00

Heissgetränke

	CHF
Espresso / Doppelter Espresso	5.50 / 6.50
Kaffee	6.00
Schale	6.50
Cappuccino	6.80
Latte Macchiato	6.80
Latte Freddo	6.40
Heisse Schoggi / Ovo	5.80
Tee	6.00

Teespezialitäten



Auch beim Tee setzen wir auf Regionalität. Unseren Tee beziehen wir von LONDON TEA. Das grösste und exklusivste Teefachgeschäft der Schweiz befindet sich am bekannten Spalenberg inmitten der Basler Altstadt. Auf einer Fläche von über 120 m² bietet das Tee Huus Basel alles, was für den gehobenen Teegenuss erwünscht ist. Hauptsitz der London Tea ist die Tee-Manufaktur mit Lækkerli-Huus-Laden in Münchenstein. Hier werden die exklusiven und edlen Teesorten aus allen Anbaugebieten der Welt gelagert und der Tee im eigenen Fabrik-Laden verkauft. Die Sorten wechseln wir je nach Saison.

Teesorten	Menge	CHF
Eisenkraut Verveine	Kännchen	8.00
Reines Eisenkraut / Verveine in geschnittener Form ist ein sehr erfrischendes Getränk mit leicht zitronenartigem Flavour. Durch die vielen positiven Eigenschaften und durch den sehr angenehmen Geschmack ist Eisenkraut bei Jung und Alt ein beliebtes Getränk zu jeder Tageszeit.		
Relax Green Tea N°59	Kännchen	8.00
Als Basis dient ein Japanischer Bancha Grüntee mit sehr niedrigem Koffeingehalt. Dazu verwenden wir noch (Zutaten) Orangenblüten, Malvenblüten, Lavendel und Melissen Blätter. Ein feines, tropisches Flavour rundet die ganze Mischung harmonisch ab. Diesen Tee können Sie bedenkenlos in grösseren Mengen trinken und er ist auch bei Kindern sehr beliebt.		
Cranberry Dream N°63	Kännchen	8.00
Fruchtschalenstücke und Beeren aus kontrolliertem Anbau werden zu einer ausgiebigen Mischung vereint. Zutaten wie Hibiskus Blüten, Hagebuttenschalen, Holzäpfel, Holunder-, Heidel-, und Johannisbeeren, Sanddorn- und Schlehdorn Früchte werden mit einem unverwechselbar süsslich angenehmen Aroma nach Vanille und Cranberry abgerundet.		
Malty Assam N°12	Kännchen	8.00
Für diese Mischung werden zwei Spitzenprodukte aus dem Assam-Gebiet verwendet. Sie werden aus erlesenen Gärten ausgesucht und müssen den typisch malzigen Geschmack haben. Der ideale Tee für die Zubereitung des richtigen Ostfriesen Tees mit Kandiszucker und einer Wolke Rahm oder Milch.		
Chrütli Mix	Kännchen	8.00
Sehr wohltuende Kräutermischung aus Brombeerblättern, Süssholzwurzeln, Lindenblüten, Fenchel, Melissen, Spitzwegerichblättern, Malvenblüten, Thymian, Rosenblüten, Karkade, Johannis-, Erdbeer-, Pfefferminzblättern, Katzenpfötchen, Kornblumenblüten und einem Flavour nach Beeren und Minze.		
Blutorangen Früchtetee N° 93	Kännchen	8.00
Fruchtschalenstücke mit dem besonders erfrischenden Flavour von Blutorangen. Ein spritziger Tee, geeignet für die Zubereitung eines selbstgemachten Ice-Teas.		

Deklaration

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten. Bitte fragen Sie unser Servicepersonal.

Rind, Kalb, Schwein	Schweiz / Irland
Reh, Hirsch	Schweiz / Österreich
Lachs, Zander	Vereinigtes Königreich
Jakobsmuscheln, Thunfisch	Nord-West Pazifik, FAO71
Regenbogenforelle	Bremgarten
Hummer	Nord-West Atlantik, FAO21
Saibling	Island
Crevetten	Vietnam

Teilen Sie unserem Servicepersonal allfällige Unverträglichkeiten oder Allergien mit. Wir werden diese jederzeit berücksichtigen.

Gutscheine



Mit unseren Geschenk-Gutscheinen haben wir es Ihnen ganz einfach gemacht, Freude zu schenken. Diese können Sie auf unserer Homepage beziehen oder fragen Sie einfach unser Team.

Anlässe feiern

Um Ihrem Anlass – sei es eine Hochzeit, Ihr Geburtstag oder ein Firmenevent – den würdigen Rahmen zu verleihen, stehen in unseren historischen Räumlichkeiten verschiedene Möglichkeiten zur Verfügung. An «Ihrem Tag» heissen wir Sie herzlich willkommen! Bei der Planung helfen wir Ihnen gern. Und Ihnen, liebe Quartierbewohner, stellen wir gern unseren Sternenkeller als Vereinstreffpunkt zur Verfügung.



Geschichte

Urkundlich wurde «Der Sternen» 1349 erstmals erwähnt. 1412 ist erstmals bezeugt, dass die Herberge «zem swartzen Sternen» Durchreisenden Speis und Trank anbot. «Der Sternen» gehörte zu den 13 Herrenwirtschaften, welche das Tavernenrecht besaßen. Mit diesem Privileg konnte den Gästen «dreierlei Wein und ein Mahl angeboten werden». Bis zum Jahre 1873 kannte man den «swartzen Sternen». Dann wurde ihm ein neuer, heiterer Anstrich verpasst, der ihm fortan den neuen Namen «Zum Goldenen Sternen» eintrug. Am Vorabend des denkwürdigen Heinrichstages 1501 trafen die Sendboten der eidgenössischen Stände ein, um in die festlich geschmückte Stadt einzureiten. Am 13. Juli 1501 empfing die Basler Obrigkeit die Gesandten der 10 Orte der damaligen Eidgenossenschaft im historischen Saal des Wirtshauses «zem schwartzen Sternen» zum Willkommenstrunk. Im Jahre 1964 wurde eine Strassenverbreiterung in der Aeschenvorstadt beschlossen. Glücklicherweise hatte man den historischen Wert des gotischen Gebäudess erkannt. Beim Abbruch kamen prächtige Wand- und Deckenmalereien zum Vorschein. Aus diesem Grunde wurde eine Versetzung des «Goldenen Sternen» ins Dalbeloch anstelle des Restaurants «Letzistube» angestrebt. Der historische Gasthof wurde Stein für Stein abgetragen, alle Täfer und Decken demontiert und nach vielem Hin und Her und unter Aufsicht der Denkmalpflege in den Jahren 1973 – 1974 im Dalbeloch wiederaufgebaut.

"The Star" was first mentioned in 1349. In 1412 it is witnessed for the first time that the hostel "zem swartzen stars" offered food and drinks for transients. "The Star" belonged to the 13 Herrenwirtschaften, which owned the tavern right. With this privilege, guests were offered "three wines and a meal". Until the year 1873, everyone knew the inn under the name "swartzen star". Then he was given a new, cheerful coat of paint, which from then on earned him the new name "The Golden Star." On the eve of the commemorative anniversary of the feast of Henry in 1501, the messengers of the confederate estates arrived to enter the festively decorated city. On July 13, 1501, the Basle authorities received the ambassadors of the 10 places of the former confederation in the historic hall of the inn "Zem Schwartzten Sternen" for a welcome drink. In 1964, a road widening in the Aeschenvorstadt was decided. Fortunately, the historical value as a Gothic building was recognized. During the demolition magnificent wall and ceiling paintings came to light. For this reason, a transfer of the "Golden Star" in the Dalbeloch instead of the restaurant "Letzistube" was sought. The historic inn was cleared stone by stone, all the panels and ceilings dismantled and rebuilt after many to and fro and under the supervision of the preservation of monuments in the years 1973 - 1974 in the Dalbeloch.

