



  
GASTHOF  
ZUM GOLDENEN  
STERNEN  


# Willkommen im ältesten Gasthof von Basel



« 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 Sternen verwöhnen. »»

#### GESCHICHTE

Urkundlich wurde «Der Sternen» 1349 erstmals erwähnt. 1412 ist erstmals bezeugt, dass die Herberge «zum 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 «zum schwartzen Sternen» zum Willkommenstrunk. Im Jahre 1964 wurde eine Strassenverbreiterung in der Aeschenvorstadt beschlossen. Glücklicherweise hatte man den historischen Wert des gotischen Gebäudes 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.

#### HISTORY

“The Star” was first mentioned in 1349. In 1412 it is witnessed for the first time that the hostel „zum 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.

## Unsere Aperitif Empfehlung

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.

### Salinè Salty Grapefruit

Aperitif auf Wodkabasis mit Noten von Cranberry, Bergamotte, Sanddorn, Salbei und Orange  
Salinè | Prosecco | Swiss Mountain Spring Salty Grapefruit | Orange

16.50

### Hausgemachter Blueberry-Gin

Gin mit Heidelbeeren, Rohrzucker und Zitrone mazeriert  
Organic Tonic Water | Heidelbeeren | Minze

14.50

### Aperol-Mandarinen-Spritz

Aperol | Mandarinenensaft | Prosecco

13.50

### Lillet Blanc Tonic

Lillet Blanc | Organic Tonic Water | Minze

13.50



### Alkoholfrei

#### Flora

Martini Florale alkoholfrei | Organics Viva Mate | Zitrone

12.50

### Crodino – Ginger Ale

Crodino | Organic Ginger Ale | Orange

10.50



## «Sternenstreifzug»

Geniessen Sie einen kulinarischen Streifzug durch unsere Sternen-Karte in drei oder vier Gängen.

*Enjoy a culinary journey in three or four courses through our menu.*

### **Bunter Herbstsalat**

Hausdressing | Nüsse | Kürbis

*Colorful autumn salad | house dressing | nuts | pumpkin*



### **Hokkaido Kürbissuppe**

Kernöl | Kerne

*Hokkaido pumpkin soup | seed oil | seeds*



### **Zarte Rehschnitzel**

Wildrahmsauce | Marroni | Herbstgemüse | Spätzli

*Tender venison escalope | wild cream sauce | chestnuts | autumn vegetables | spaetzle*



### **"Sternen-Espuma"**

Waldbeer-Ragout | Mascarpone | Kaffee-Biskuit-Crumble

*Wild berry ragout | mascarpone | coffee sponge cake crumble*

3-Gang Menü 75.00

4-Gang Menü 85.00

## Vorspeisen

### **Bunter Herbstsalat**

Hausdressing | Nüsse | Kürbis

*Colorful autumn salad | house dressing | nuts | pumpkin*

16.00

### **Karamellisierter Ziegenkäse**

Feigensenf | Salatbouquet

*Caramelized goat's cheese | fig mustard | salad bouquet*

19.00

### **Hausgebeizter Lachs**

Fenchel | Senf-Dill-Dip

*Home-pickled salmon | fennel | mustard-dill dip*

24.50

### **Tatar vom Schweizer Weiderind (80 Gramm)**

Schnittlauch | BBQ Sauce | Chnorz-Brot getoastet

*Tartar from Swiss pasture-raised beef | chives | BBQ-Sauce | toasted bread*

24.50



## Suppen

### **Hausgemachte Tagessuppe**

Fragen Sie unser Team nach der aktuellen Tagessuppe!

*Homemade soup of the day ask our team for the special soup of the day*

12.00

### **Fischsuppe "Sternen Art"**

Sauce Rouille

*Fish soup "Sternen Art" | Rouille sauce*

18.00

Als Hauptgang | *as a main course*

39.00

### **Hokkaido Kürbissuppe**

Kernöl | Kerne

*Hokkaido pumpkin soup | seed oil | seeds*

16.00

## Sternen Tradition

### Tatar vom Schweizer Weiderind

Schnittlauch | BBQ Sauce | Basler Regio frites

*Tartar from Swiss pasture-raised beef | chives | BBQ-Sauce | Basler region frites*

42.00

### Wiener Schnitzel vom Kalb

Lauwarmer Kartoffel-Kräuter-Salat

*Wiener Schnitzel | lukewarm potato and herb salad*

49.00

zusätzlich Preiselbeeren | *additional lingonberries*

3.00

### Würziges Rehpfeffer

Preiselbeer-Apfel | Rotkraut | Kürbis-Kartoffelstampf

*Deer pepper served | Lingonberry and apple | red cabbage | pumpkin and  
mashed potatoes*

39.00

#### Herkunft

Tatar	CH
Rind	IRL
Kalb	CH
Reh	AT
Lachs	CH
Crevetten	VIE
Entenbrust	FR



Liebe Gäste

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informiert Sie unser Servicepersonal gerne auf Anfrage.

Unsere Preise sind in Schweizer Franken und beinhalten die zurzeit gültige Mehrwertsteuer.

## Sternen Pasta

Die Firma Alostra, eine kleine Manufaktur in Burgdorf BE, stellt für den «Goldenen Sternen» eigene Pasta in Handarbeit her – nach unseren Anforderungen und Qualitätsansprüchen, der Jahreszeit angepasst und kreativ.

*The company Alostra, a small manufactory in Burgdorf BE, produces its own pasta by hand for the "Goldener Sternen" - according to our requirements and quality standards, adapted to the season and creative.*

### **Blumenkohl-Haselnuss Ravioli**

Getrüffelte Pastinaken-Velouté | Rucola

*Cauliflower and hazelnut ravioli | truffled parsnip velouté | rocket*

29.00

### **Karotten-Liebstockel Cappelletti (vegan)**

Kürbisschaum | Herbstgemüse

*Carrot and lovage cappelletti (vegan) | pumpkin foam | autumn vegetables*

29.00

### **Steinpilz-Bio Ricotta Triangoli**

Salbeibutter | Röstzwiebeln | Jungspinat

*Porcini mushroom organic ricotta triangoli | sage butter | fried onions | baby spinach*

32.00

### **Campanelle (Glockenblumen-Pasta)**

Mediterrane Gemüse-Tomaten-Salsa | Sbrinz AOP

*Campanelle (bellflower pasta) | Mediterranean vegetable-tomato salsa | Sbrinz AOP*

29.00

Dazu wahlweise

Black Tiger Prawns (3 Stk. / 3 pcs.) 15.00

Rinderfiletstreifen 80 Gramm / *Beef fillet strips 80 grams* 22.00

**Campanelle** | frische Steinpilze | Kräuter-Riesling-Rahm

*Campanelle | fresh porcini mushrooms | herb Riesling cream*

44.00



## Bach, Fluss und Meer

### **Black Tiger Prawns**

Salsa Verde | Grillgemüse | Safran-Risotto  
*Black tiger prawns | grilled vegetables | saffron risotto*  
45.00

### **Swiss Lachs-Filet**

Beurre blanc | Blattspinat | Petersilienkartoffeln  
*Swiss salmon fillet | beurre blanc | spinach leaves | parsley potatoes*  
46.00

### **Fisch-Variation «Goldener Sternen»**

Pernod-Schaum | Herbstgemüse | Kürbis-Kartoffelstampf  
*Fish variation | Pernod foam | autumn vegetables | Pumpkin and mashed potatoes*  
56.00

## Fleisch

### **Zarte Rehschnitzel**

Wildrahmsauce | Marroni | Herbstgemüse | Spätzli  
*Tender venison escalope | wild cream sauce | chestnuts | autumn vegetables | spaetzle*  
42.00

### **Entenbrust rosa gebraten**

Orangensauce | Rotkraut | Tagliatelle  
*Pink roasted duck breast | orange sauce | red cabbage | tagliatelle*  
49.00

### **Rinderfilet «Surf & Turf»**

Pommery-Senf-Jus | Black Tiger Prawn | Gemüsebouquet | Pommes Dauphine  
*Pommery mustard jus | black tiger prawn | vegetable bouquet | French fries dauphine*  
65.00



## Dessert

Alle unsere Desserts werden von unserem Pâtissier selbst hergestellt.

*All our desserts are made by our own patissier.*

### **Tarte tatin**

Butter-Karamell | Vanille-Glacé

*Tarte tatin | butter caramel | vanilla ice cream*

17.00

### **Marroni-Crème-brûlée**

Zwetschgen-Sorbet

*Chestnut crème brûlée plum sorbet*

16.50

### **«Sternen-Espuma»**

Waldbeer-Ragout | Mascarpone | Kaffee-Biskuit-Crumble

*Wild berry ragout | mascarpone | coffee sponge cake crumble*

17.50

### **Tagesdessert**

Fragen Sie unser Team nach unserem aktuellen  
Tagesdessert

*Ask our team about our current dessert of the day*

12.00

## Glacé

### **Coupe Waldbeeren**

Vanilleglacé | Waldbeeren | Rahm

*Coupe wild berries | vanilla ice cream | wild berries | cream*

14.00

### **Coupe Dänemark**

Vanilleglacé | Schokoladensauce | Mandelkerne und Rahm

*Coupe Denmark | vanilla ice cream | chocolate sauce | almond kernes | cream*

14.50

### **«Sternen Eiskaffee»**

Vanilleglacé | Espressoglacé in aromatischem Kaffee | Rahm

*Iced Coffee | vanilla ice cream | espresso ice cream in aromatic coffee | whipped cream*

15.50

### **Kugel Glacé**

Vanille, Schokolade, Espresso, Erdbeere, Walnuss

*Ice cream: vanilla, chocolate, espresso, strawberry, walnut*

### **Kugel Sorbet**

Zitrone, Aprikose, Cassis

*Sorbet: lemon, apricot, cassis*

Pro Kugel 4.50

## Getränke

### Alkoholfreie Getränke

	Menge	CHF
Henniez mit/ ohne Kohlensäure	5.0 / 7.5 dl	6.50 / 9.50
Basler Wasser (Hahnenwasser)	5.0 dl	4.00
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	3.0 dl	6.00
Ramseier Apfelschorle /-saft	4.0 dl	5.50
Hausgemachter Eistee	4.0 dl	5.50

### ORGANICS

	Menge	CHF
Tonic Water	2.5 dl	7.00
Bitter Lemon	2.5 dl	7.00
Ginger Ale	2.5 dl	7.00
Viva Mate	2.5 dl	7.00

### Bier im Offenausschank

	Vol. %	Menge	CHF
Unser Bier	4.8	2.5 / 5 dl	5.00 / 8.50

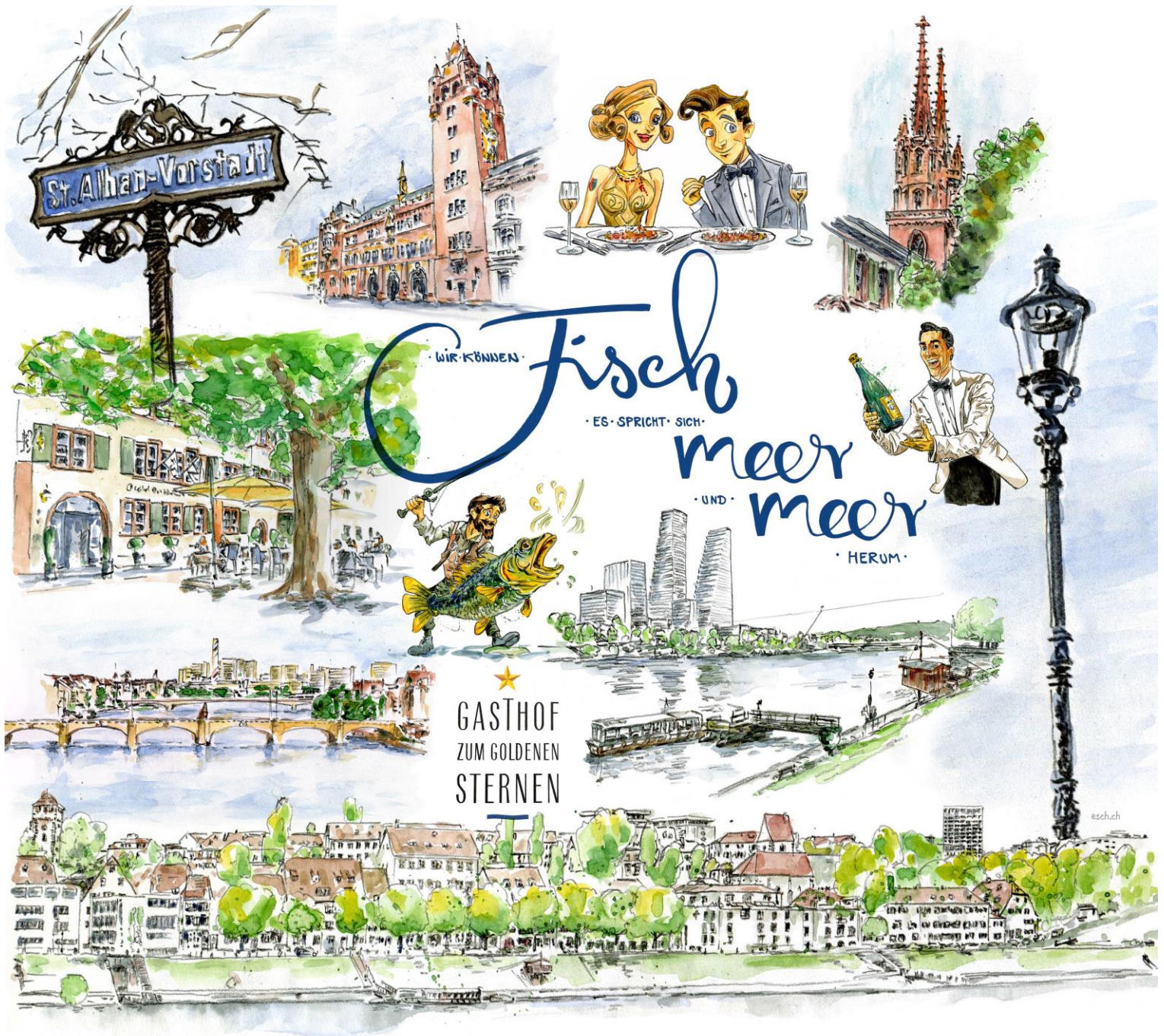
### Bier in der Flasche

	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	9.00
Feldschlösschen alkoholfrei	<0.5	3.3 dl	6.00
Feldschlösschen Weizenbier alkoholfrei	<0.5	3.3 dl	6.50

### 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	6.00
Tee Glas / Portion – verschiedene Sorten, unser Service-Team berät Sie gerne	6.00 / 9.50

★  
GASTHOF  
ZUM GOLDENEN  
STERNEN



Tafelgesellschaft  
zum  
Goldenen Fisch



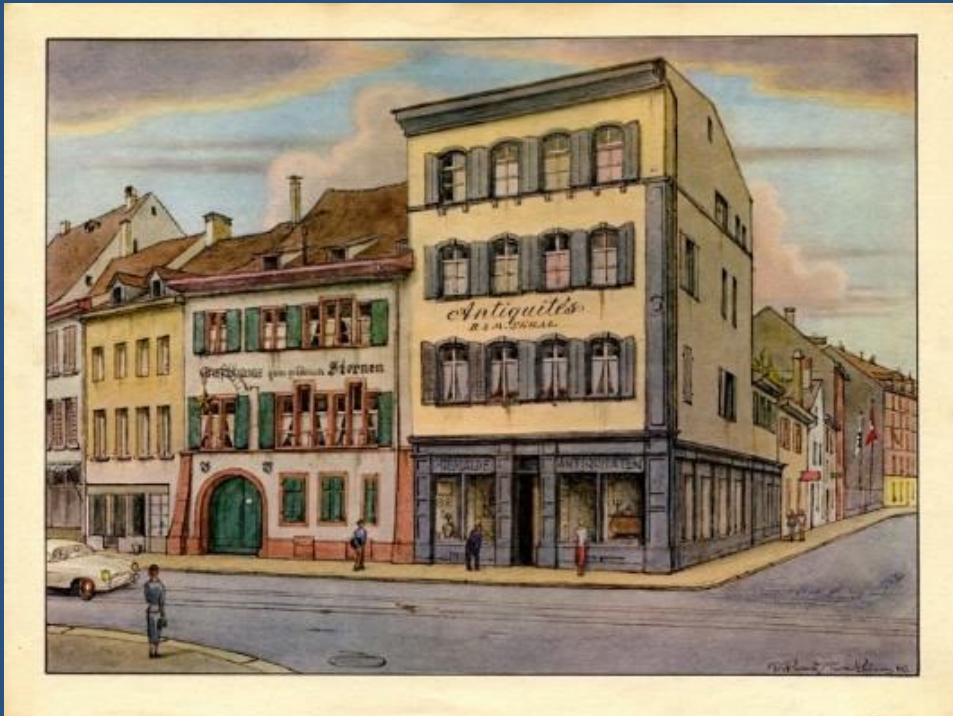
Fischküche  
mit Auszeichnung



Gasthof zum Goldenen Sternen  
St. Alban-Rheinweg 70  
CH-4052 Basel  
+41 61 272 16 66  
info@sternen-basel.ch  
www.sternen-basel.ch  
#SternenBasel



# GASTHOF ZUM GOLDENEN STERNEN



Tafelgesellschaft  
zum  
Goldenen Fisch



Fischküche  
mit Auszeichnung



Gasthof zum Goldenen Sternen  
St. Alban-Rheinweg 70  
CH-4052 Basel  
+41 61 272 16 66  
info@sternen-basel.ch  
www.sternen-basel.ch  
#SternenBasel

