




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 swartzen 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 Swartzen 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.

Vorspeisen

Tagessuppe

Soup of the day

12.00

Bunter Blattsalat

Hausdressing | Radieschen | Gurke | Gartenkresse

House dressing | radish | cucumber | garden cress

16.00

Tomaten-Burrata-Salat

Burrata | bunte Cherry-Tomaten | Basilikum

Tomato burrat salad | Burrata | colorful cherry tomatoes | basil

18.00

Tatar vom Schweizer Weiderind (80 Gramm)

Ei | Schnittlauch | BBQ Sauce | getoastetes Brot

*Tartar from Swiss pasture-raised beef (80 grams) / with toasted
bread*

24.50

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.*



Hauptgang

Fish and Chips

Eglifilet | Basler Regio frites | Spinat | Tartar Sauce

Fillet of perch | chips | spinach | tartar sauce

32.50

Wurstsalat

Dressing | Blattsalat | Cherry-Tomaten

Sausage salad dressing | Leaf salad | Cherry tomatoes

18.50

Mit Basler Regio frites / *French fries* 24.50

Alostra Ofengemüse-Ravioli (vegan)

Peperonata | Knoblauch | Rucola

Oven vegetable ravioli (vegan) | peperonata | garlic | rocket

29.00

Wiener Schnitzel vom Kalb

Lauwarmer Kartoffel-Kräuter-Salat | Preiselbeeren

Wiener schnitzel | lukewarm potato and herb salad | cranberrys

49.00



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 kerns | cream

14.50

Sternen Eiskaffee

Vanilleglacé | Espressoglacé in aromatischem Kaffee | Rahm

Sternen Iced Coffee | Vanilla glacé | espresso glacé 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



GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

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

Wein Offenausschank

Weisswein

1 dl

L'Etoile d'Or - Edition Goldener Sternen Sauvignon Blanc	Weingut Jauslin Baselland	2023	10.50
Legio Vallis Chasselas-Heida-Arneis	Vin de Pays Suisse Salgesch	2022	9
Riff Pinot Grigio	Delle Venezie	2022	8.50
Vermentino Vermentino	Bolgheri, Tenuta Guado al Tasso	2023	12
Don Sebastian Verdejo	Rueda DO Unión Viti-Vinícola	2022	8

Rotwein

1 dl

Muttenger Pinot Noir AOC «Hohle Gasse», Pinot Noir	Weingut Jauslin Baselland	2022	12
Château Villars, AC Cabernet, Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc	Fronsac Bordeaux	2018	14
Camp du Rouss Barbera	Piemont	2021	12.50
Cannonau di Sardegna Riserva DOC Cannonau	Sardegna	2020	9.50
R&G DOCa Tempranillo	Rolland & Galarreta Rioja	2018	9.50



Apéro riche Mediterran
Kalte und warme Köstlichkeiten die nach Süden schmecken
– Ihr Kurzurlaub direkt am Rhein!

Apéro riche Sternen-Mediterran buchbar täglich von Juni – Oktober ab 8 Personen, pro Person CHF 52.00

- Gurken-Kaltschale mit mariniertem Swiss-Lachs
- Tagliata vom Rind (Jenzer Natura-Qualität) auf Rucola Salat
- Gebackene Fisch-Cakes mit grünem Pfeffer und Sauerrahm
- Black-Tiger Crevetten mit Kräuter-Aioli
- Safran-Arancini mit Scamorza
- Rollgersten-Salat mit Ratatouille
- Couscous mit getrockneten Weinbeeren
- Waldbeer-Tiramisu
- Key-Lime-Pies mit Grüntee

Unsere Weissweineempfehlung dazu:
L'Etoile d'Or, Sauvignon Blanc, Edition Goldener Sternen – 2023
Weingut Jauslin, Muttenz
0.75 l. à CHF 65.00
1.5 l. à CHF 139.00 (Magnumflasche)



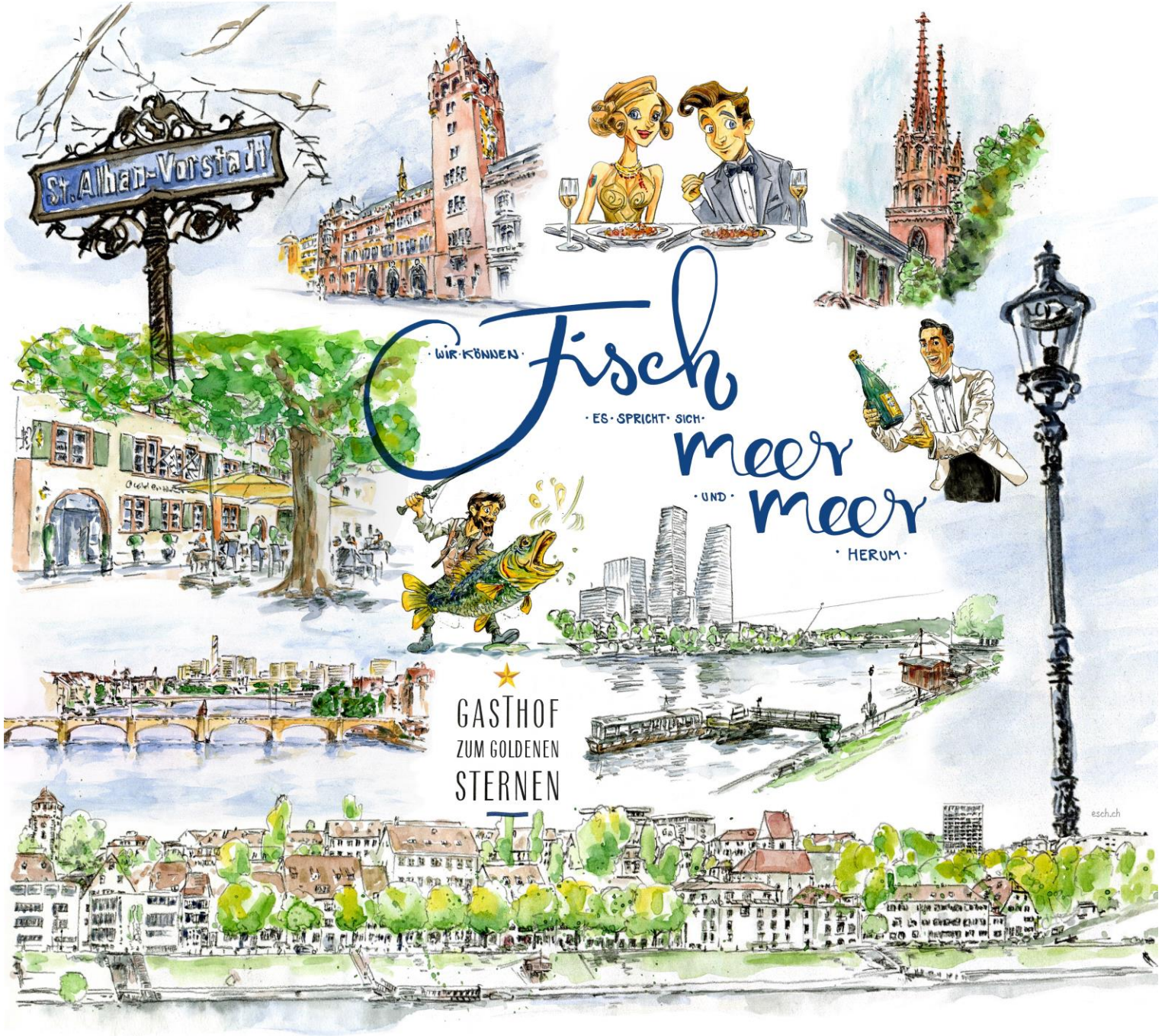
Bundesfeier am Rhein
Basel startet seine Feierlichkeiten zum Schweizerischen
Nationalfeiertag traditionsgemäss bereits am 31. Juli mit
einem Stadtfest am Rhein.

«Sternen-Buffet» mit Schweizer Spezialitäten auf der Rheinterrasse mit freier Sicht auf das Feuerwerk auf dem Rhein.

Mittwoch, 31. Juli 2024 ab 18:00 Uhr
Sichern Sie sich rechtzeitig Ihren Tisch.

Reservierungen unter info@sternen-basel.ch oder 061 272 1666

★
GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN



WIR KÖNNEN

Fisch

ES SPRICHT SICH

meer
meer

UND

HERUM

★
GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

esch.ch



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
