


GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN



Restaurant | Bankett | Seminar

IHR FESTMAHL BIS INS DETAIL
VON JULI BIS SEPTEMBER



EIN FESTMAHL BIS INS DETAIL

Das feine Essen bildet meistens den Mittelpunkt eines Festes. Auf den nächsten Seiten finden Sie verführerische Beispiele – vom Apéro über das mehrgängige Menü bis hin zu unserem vegetarischen Angebot. Lassen Sie sich von unseren Menüempfehlungen inspirieren und stellen Sie Ihr köstliches Festmahl, gemeinsam mit uns, zusammen. Für individuelle Wünsche haben wir immer ein offenes Ohr.



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



APÉRO PACKAGES

Der kleine Sternen

- Sbrinz Möckli
- Zweierlei Oliven
- Gemüse-Chips
- Blätterteigstangen mit Gruyère

Pro Person CHF 15.00

Der Regio-Sternen

- Jenzer's Griebenschmalz auf Chnorzer-Brot
- Chäs-Chüechli
- Gemüse-Sticks mit Dip
- Rindstartar auf Toast mit Crème fraîche
- Geräucherte Forellenfilets mit Rahm-Meerrettich

Pro Person CHF 22.00

Der Goldene Sternen

Crostinis belegt mit:

- Gemüse-Tartar mit Sbrinz
- Roastbeef mit Salsa Verde
- Mariniertes Swiss-Lachs mit Zwiebel sprossen
- Oliven-Tapenade und getrockneten Tomaten

Gazpacho „Sternen-Art“ mit Knoblauchöl

Pro Person CHF 26.00

Preise in CHF und beinhalten die gesetzliche Mwst.

APÉRO RICHE PACKAGE

Apéro riche Sternen-Mediterran

- 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

Pro Person CHF 52.00

Preise in CHF und beinhalten die gesetzliche Mwst.

Kalte Getränke / Säfte

Henniez mit / ohne Kohlensäure (75 cl)	9.50
Diverse Softdrinks (33 cl)	5.50
Apfelschorle /Apfelsaft (40 cl)	5.50
Orangensaft (1 L)	16.00
Hausgemachter Eistee (1 L)	16.00

Bier

Stange / Stange Panaché (30 cl)	5.50
Feldschlösschen Alkoholfrei (33 cl)	6.00
Unser Bier – Blond oder Amber (33 cl).....	6.00
Unser Bier - Weizen (50 cl)	9.00

Schaumwein

Prosecco DOC Extra Dry Millesimato, Contarini (75 cl)	54.00
Laurent-Perrier Brut, Frankreich (75 cl)	119.00

Preise in CHF und beinhalten die gesetzliche Mwst.

Weisswein

L'Etoile d'Or - Edition Goldener Stern (75 cl) ...	65.00
Petite Arvine du Valais Julius AOC (75 cl)	65.00
Epèsses Les Tourelles, Lavaux AOC (75 cl)	54.00
Chasselas Heida Arneiss, Wallis (75cl).....	56.00
Langhe Arneis, San Giorgio Monferrato (75 cl)	54.00
Chardonnay delle Venezie, Lenotti (75 cl)	54.00
Pierres Dorées Le Blanc (75 cl)	59.00
Don Sebastian Verdejo (75 cl)	52.00

Rosé

Legio Wallis Pinot Noir Lagrein (75 cl)	59.00
--	-------

Rotwein

Muttenser Pinot Noir AOC (75 cl)	51.00
Baiocco Rosso Classico AOC (75 cl)	56.00
El Vínculo Viña Alameda (75 cl)	59.00
Primitivo, Merlot (75 cl)	56.00
Reserve de Don Carlos Especial (75 cl)	54.00
Villa Carena Monferrato DOC (75 cl)	61.00
Yantra, Tenuta Sette Cieli (75 cl)	62.00
Primitivo di Manduria, M. Pietrosa (150 cl).....	119.00

FESTLICHE MENÜS VON JULI BIS SEPTEMBER

Menü grosser Sternen

Gebeizter Swiss Lachs

Fenchelsalat | Alpenblumen-Joghurt | Kräuteröl

Lauwarmer Ratatouille-Salat | Alpenblumen-Joghurt | Kräuteröl

Consommé Doublé | Marknocken und Sherry

Gemüse-Bouillon | Kräuter-Royal

Rinderfilet am Stück gebraten | Trüffel-Jus

Gemüse-Bouquet | Kartoffelgratin

«Planted» Geschnetzeltes | Steinpilzrahmsauce | Gemüse-Bouquet | Kartoffelgratin

Waldbeer-Tiramisu im Glas



4 Gang Menü

CHF 105.00 / 85.00

Menü Saison-Sternen

Pulpo Carpaccio

Lauchzwiebel | Zitrus Vinaigrette | Gartenkresse

Tomaten Carpaccio | Burrata | Lauchzwiebel | Balsamico Vinaigrette

Melonen-Himbeerkaltschale | Riesenkrevette | Prosecco | Minze

Melonen-Himbeerkaltschale | Scamorza | Prosecco | Minze

Kalbsschulterbraten rosa gebraten

Pfifferling Rahmsauce | Marktgemüse | Kartoffelgratin

Risotto Blätterteigstrudel | Pfifferling Rahmsauce | marinierter Blattspinat

Erdbeer Panna Cotta | Rhabarber Coulis



4 Gang Menü

CHF 96.00 / 78.00

Grün = Vegi-Variante

Preise in CHF und beinhalten die gesetzliche Mwst.

FESTLICHE MENÜS VON JULI BIS SEPTEMBER

Menü Mediterran

Carpaccio von Seeteufel | Zitrus-Vinaigrette | Balsamico-Perlen

Buntes Randen-Carpaccio | karamellisierter Ziegenkäse

Safran-Risotto | Black-Tiger Garnele

Safran-Risotto | Grillgemüse | Scamorza

Brasato di Manzo in Spätburgunder geschmort

Federkohl | Kartoffelstock

Gefüllter Kürbis | Rollgerste | Federkohl

Zweierlei Schokoladen-Mousse | Blutorangenfilets



4 Gang Menü

CHF 96.00 / *80.00*

Menü Fisch

Geräucherte Forelle

Apfel-Sellerie-Salat | Erbsen-Sprossen

Fisch Pot-au-feu "Sternen Art"

Fenchel | Safran

Zanderfilet vom Lago Maggiore

Räucherspeck-Schaum | Blattspinat | Balsamico-Berglinsen

Key-Lime-Pies | Grüntee



4 Gang Menü

CHF 89.00

Grün = Vegi-Variante

Preise in CHF und beinhalten die gesetzliche Mwst.

FESTLICHE MENÜS VON JULI BIS SEPTEMBER

Menü Klassisch

Blattsalat-Mix

Hausdressing | marinierte Feige

Roastbeef rosa gebraten | Pommery-Senf-Jus

Gemüse-Bouquet | Kartoffelgratin

Kartoffel-Käse-Gnocchi | Röstzwiebeln

Tarte-Tatin | Vanille-Glacé



3 Gang Menü

CHF 72.00 / *57.00*

Grün = Vegi-Variante

Preise in CHF und beinhalten die gesetzliche Mwst.

Menü Regio-Sternen

Basler Mehlsuppe | Riibchääs

Basler Lummelbraten vom Freiland-Säuli

Schwarzbier-Jus | Schmorgemüse | Händöpfel

Spinatknödel | Waldpilzragout

Basler-Läckerli Parfait | warme Zwetschgen



3 Gang Menü

CHF 69.00 / *57.00*



Sternensaal

Der Sternensaal erregt Aufsehen durch die Barockdecke, welche mit Tieren, Früchtemedaillonen und Ranken bemalt ist. Der Raum eignet sich für einen Anlass ab 40 bis zu 100 Personen. Die original erhaltenen, dreiteiligen gotischen Stufenfenster aus dem 17. Jahrhundert, verleihen dem Sternensaal einen ganz besonderen Charme. Abgerundet wird das Ganze durch den malerischen Ausblick auf den Rhein.

Lange Tafeln bis zu 100 Personen
Blocktisch(e) bis zu 84 Personen
U-Form bis zu 66 Personen



Künstlerstube

Der ruhig gelegene Saal wird von zwei Seiten, durch grosse Fenster, mit Licht durchflutet. Die Künstlerstube bietet Platz für bis zu 32 Personen. Zudem verfügt der Raum über einen privaten Balkon mit Sicht auf den Garten und den Maja-Sacher-Platz.

Lange Tafeln bis zu 32 Personen
Blocktisch(e) bis zu 22 / 32 Personen
U-Form bis zu 22 Personen



Zunftstube

Die Zunftstube der E.E Zunft zu Gärtnern bietet Platz für bis zu 18 Personen an einer ovalen Tafel. Die Fragmente gotischer Wandmalereien, das Ölgemälde von Franz Brunschwyler (Oberzunftmeister und Bürgermeister) und die diversen Zunftschatze, verleihen dem Raum das gewisse Etwas.

Ovale Tafel bis zu 18 Personen



Gaststube

Die Gaststube, das Herzstück des Gasthofs. Mit ihrer barocken Kassettendecke mit den eingearbeiteten Sternen aus dem 17. Jahrhundert, ist sie unvergleichlich. Bis zu 88 Personen können sich hier kulinarisch verwöhnen lassen.

Mindestkonsumation für Exklusivbankette auf Anfrage.

Normal bis zu 60 Personen

Maximal bis zu 88 Personen

Inkl. Letzistube bis zu 104 Personen



Letzistube

Die Letzistube, benannt nach dem Restaurant, welches bis 1970 an der Stelle des heutigen Gasthofs stand, bietet den optimalen Rahmen für Ihr privates Essen mit bis zu 16 Personen. Die original erhaltene Kassettendecke mit Pflanzenmotiven, die barocken Wandfragmente, der alte Kachelofen und die Sicht auf den Rhein machen die Letzistube zu etwas ganz Besonderem.

Lange Tafel bis zu 16 Personen



Sternenkeller

Der Sternenkeller ist unser Juwel und wahrscheinlich Basels schönster Gewölbekeller. Acht beleuchtete, grosse Antikspiegel verleihen dem Saal Grösse und Weite. Die Gewölbedecke ist vom Akustiker für den bestmöglichen Klang konzipiert worden und ermöglicht rauschende Feste bis in die frühen Morgenstunden.

Lange Tafeln bis zu 80 Personen

Blocktisch(e) bis zu 70 Personen