


GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN



Restaurant | Bankett | Seminar

IHR FESTMAHL BIS INS DETAIL


GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

EIN FESTMAHL BIS INS DETAIL

Ein besonderer Anlass verdient einen unvergesslichen kulinarischen Rahmen. Auf den folgenden Seiten laden wir Sie ein, in unsere Genusswelt einzutauchen: Entdecken Sie verführerische Apéros, festliche Menüs und kreative vegetarische Highlights. Lassen Sie sich von unseren Vorschlägen inspirieren – gerne kreieren wir gemeinsam mit Ihnen ein Festmahl, das exakt Ihre Handschrift trägt. Denn für Ihre persönlichen Wünsche nehmen wir uns immer gerne Zeit.

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



Tätigkeitsgemeinschaft
zum
Goldenen Fisch

Fischküche
mit Auszeichnung



APÉRO PACKAGES

Der Kleine Sternen

Der «Sternen» blickt auf über 600 Jahre Geschichte zurück und hat sich stets weiterentwickelt. Vom mittelalterlichen Gasthaus, das Reisende versorgte, bis hin zu einem modernen Lokal, das traditionell lokale Zutaten schätzt. Heute verbinden wir Geschichte mit regionaler Kulinarik und bietet Speisen, die tief in Basels Tradition verwurzelt sind.

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

Pro Person CHF 15.00

Der Regio-Sternen 1412

Im Jahr 1412, als der «Sternen» gegründet wurde, prägte die lokale Landwirtschaft das Leben, und die Versorgung erfolgte im direkten Umkreis. Heute, über 600 Jahre später, folgen wir dem Prinzip «Echt. Lokal. Typisch Basel.» und bieten Speisen, dessen Zutaten höchstens 14,12 km von Basel stammen.

- Rindstartar in der Tartelette
- Rauchlachs mit Meerrettich und Blinis
- Mini-Käsequiche
- Gemüse Chips
- Blätterteigstangen mit Hartkäse

Pro Person CHF 22.00

Der Goldene Sternen

«Der Sternen», 1349 erstmals erwähnt, ist ein typisches Basler Wahrzeichen. 1412 begann er, Reisende zu bewirten und spielte 1501 eine wichtige Rolle bei der Begrüssung der Eidgenossen. Der historische Gasthof wurde 1973–1974 nach einem Umzug im Dalbeloch wiederaufgebaut.

- Saisonales Süsschen im Glas (kalt oder warm)
- Rindstartar in der Tartelette
- Rauchlachs mit Meerrettich und Blinis
- Mini-Käsequiche
- Poulet-Spiessli mit Curry und Zitrone
- Blätterteigstangen mit Hartkäse

Pro Person CHF 26.00

APÉRO RICHE PACKAGE

Saisonales Süppchen im Glas
(kalt oder warm)

Rindstartar in der Tartelette
Rauchlachs mit Meerrettich und Blinis
Blätterteigstangen mit Hartkäse
Windbeutel mit Kräuter-Frischkäse
Caesar Salat mit Croutons und Ei

Mini-Käsequiche
Poulet-Spiessli mit Curry und Zitrone
Forellenfilet auf Champagner-Risotto
Mini-Penne mit Trüffelrahmsauce und Lauch
Rindsfilet Würfel mit Pommery Senf-Sauce
und Polenta

Saisonales-Tiramisu
Schokoladenmousse
Panna cotta mit Fruchtcoulis

Pro Person CHF 69.00



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

Weisswein

L'Etoile d'Or - Edition Goldener Sternen (75 cl)	65.00
Petite Arvine du Valais Julius AOC (75 cl)	65.00
Epèsses Les Tourelles, Lavaux AOC (75 cl)	56.00
Chasselas-Arvine-Arneis, Wallis (75cl)	56.00
Langhe Arneis, San Giorgio Monferrato (75 cl)	54.00
Colle dei Tigli, Lenotti, Venetien (75 cl)	54.00
Passolino Chardonnay, Apulien (75 cl)	59.00
Don Sebastian Verdejo (75 cl)	56.00

Rosé

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

Rotwein

Muttenger Pinot Noir AOC (75 cl)	51.00
Baiocco Rosso Classico AOC (75 cl)	56.00
Figuero 12 DO (75 cl)	65.00
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

Menü grosser Sternen

Graved Lachs

Fenchelsalat | Alpenblumen-Joghurt
Kräuteröl | Apfelgel | Nusscrumble
Buntes Gemüse-Tartar | Salatbouquet

Consommé Doublé

Gemüseeinlage | Sherry
Saisonale Gemüsesuppe

Rinderfilet am Stück gebraten | Trüffel-Jus

Kartoffelgratin | Gemüse-Bouquet
Tagliatelle | Waldpilzsauce | Lauch | Sbrinz | Pinienkerne

Zweierlei Schokoladen-Mousse

Orangerfilets | Mandelkrokant

Menü „Typisch Basel“



Jenzer's Tatar vom Schweizer Weiderind

Salatbouquet | Crostini von Basler Kult-Brot
Buntes Gemüse-Tartar | Salatbouquet

Lachs «Basler Art»

Röstzwiebeln | Blattspinat | Salzkartoffeln
Tagliatelle | Waldpilzsauce | Lauch | Sbrinz | Pinienkerne

Basler Lächerli-Mousse

Saisonalen Früchtekompott | Lächerli-Crumble

 4 Gang Menü CHF 105.00 / 85.00 Grün = Vegi-Variante

 3 Gang Menü CHF 79.00 / 59.00 Grün = Vegi-Variante

Menü Mediterran

Burrata

Parmaschinken | Pfirsich | Pistazie | alter Balsamico
Buntes Gemüse-Tartar | Salatbouquet

Black-Tiger Garnele

Safran-Risotto | Pernod Sauce | Dill Öl
Safran-Risotto | Grillgemüse | Pilze

Brasato di Manzo in Spätburgunder geschmort

Kartoffelstock | mediterranes Gemüse
Tagliatelle | Waldpilzsauce | Lauch | Sbrinz | Pinienkerne

Waldbeeren-Tiramisu im Glas

Beeren | Schokoladengarnitur

★ 3 Gang Menü CHF 83.00 / 68.00
★ 4 Gang Menü CHF 98.00 / 79.00

Grün = Vegi-Variante

Menü Klassisch

Saisonaler Blattsalat

Hausdressing | Croutons | Gartenkresse | geröstete Nüsse

Saisonale Gemüsesuppe

Kalt oder warm

Roastbeef rosa gebraten | Pommery-Senf-Jus

Kartoffelgratin | Gemüse-Bouquet
Tagliatelle | Waldpilzsauce | Lauch | Sbrinz | Pinienkerne

Tarte-Tatin

Caramel Sauce | Vanille-Glacé

★ 3 Gang Menü CHF 79.00 / 59.00
★ 4 Gang Menü CHF 92.00 / 74.00

Grün = Vegi-Variante

WICHTIGE INFORMATIONEN

Damit Ihr Fest perfekt gelingt

Für einen harmonischen und reibungslosen Ablauf bitten wir Sie, sich für ein **einheitliches Menü** zu entscheiden. Um das Wohl all Ihrer Gäste kümmern wir uns natürlich ganz individuell: Für Kinder, Veganer oder Gäste mit speziellen Ernährungsformen halten wir feine Alternativen bereit. Viele unserer Gerichte bereiten wir auf Wunsch auch gerne gluten- oder laktosefrei zu.

Lassen Sie es uns wissen: Bitte informieren Sie uns frühzeitig über Allergien oder Unverträglichkeiten, damit wir uns optimal vorbereiten können. Details zur Herkunft unserer Produkte sowie eine Übersicht der Allergene erläutern wir Ihnen gerne jederzeit im persönlichen Gespräch.

Wir freuen uns darauf, Sie und Ihre Gäste zu verwöhnen!

Ihr Team vom Gasthof zum Goldenen Sternen

Schritt	Ihr Beitrag (Gast)	Unsere Aufgabe (Sternen)
1. Anfrage	Datum, Uhrzeit & Gästeanzahl angeben.	Wir prüfen die Verfügbarkeit & senden Ihnen Menüvorschläge.
2. Auswahl	Auswahl von Apéro, Menü & Wein (Termin vor Ort nach Absprache).	Wir erstellen Ihre detaillierte Offerte mit allen Preisen.
3. Feinplanung	Prüfung der Offerte & Mitteilung von Änderungswünschen.	Wir passen das Angebot an und senden Ihnen die finale Version.
4. Buchung	Unterschrift & Rücksendung der Bestätigung.	Ihr Termin ist nun fest für Sie reserviert.
5. Finale	2 Tage vorab: Meldung der definitiven Gästezahl (Verrechnungsbasis).	Professionelle Durchführung Ihres Anlasses nach Plan.

RÄUMLICHKEITEN



STERNENSAAL

Der Sternensaal erregt Aufsehen durch die Barockdecke, welche mit Tieren, Früchtemedaillons 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 70 Personen
U-Form bis zu 66 Personen



KÜNSTLERSTUBE

Geniessen Sie Ihren Anlass in unserer ruhig gelegenen Künstlerstube, die für bis zu 32 Personen einen stilvollen Rahmen bietet. Der Saal wird von zwei Seiten durch grosszügige Fensterfronten mit natürlichem Licht durchflutet, was eine einladende Atmosphäre schafft. Ein besonderes Highlight ist der private Balkon mit seinem idyllischen Ausblick 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 historische Zunftstube bietet einen exklusiven Rahmen für bis zu 18 Personen an einer edlen, ovalen Tafel. Kostbare Fragmente gotischer Wandmalereien, das imposante Ölgemälde des Oberzunftmeisters Franz Brunschwyler sowie diverse wertvolle Zunftschätze verleihen dem Raum eine einzigartige Atmosphäre. Tauchen Sie ein in die Geschichte und geniessen Sie das gewisse Etwas in diesem traditionsreichen und herrschaftlichen Ambiente.

Ovale Tafel bis zu 18 Personen

RÄUMLICHKEITEN



Die Gaststube ist das Herzstück unseres Hauses und beeindruckt durch ihre unvergleichliche barocke Kassettendecke aus dem 17. Jahrhundert, in die kunstvollen Sterne eingearbeitet sind. In diesem Ambiente können sich bis zu 88 Personen kulinarisch verwöhnen lassen. Für exklusive Bankette in diesem besonderen Rahmen informieren wir Sie gerne auf Anfrage über die geltende Mindestkonsumation.

Normal bis zu 60 Personen
Maximal bis zu 88 Personen
Inkl. Letzistube bis zu 104 Personen



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



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 50 Personen