




GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN


**Willkommen
im ältesten Gasthof
von Basel**



GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

« 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.


GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN


Schon gewusst...?



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

«Fischergalgen Menü»

Geräucherter schottischer Lachs
Meerrettich | junge Salate

Randensalat und Mousse | Feta | karamellisierte Nüsse | Kresse



Sternen Fischfondue
Lachs | Zander | Kabeljau | Jakobsmuscheln
Saucen | Reis | Gemüse

-

Gemüsefondue
mit saisonalem BIO-Gemüse | Tofu | Pilzen | Saucen | Reis



Hausgemachtes Schoggimousse
saisonale Früchte | feines Glacé

CHF 84.- pro Person
CHF 63.- pro Person (Vegetarisches Menü)

Geniessen Sie den Frühling 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.

«Sternenstreifzug»

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

Enjoy a culinary journey with six courses from our menu.

Konfierter Saibling

Avocado | Gurke | Fenchel

Confit char | avocado | cucumber | fennel



Brunnenkresse-Schaumsuppe

Watercress cream soup



Sot-l'y-laisse in Poulet-Jus

Estragonschaum | Topinambur-Mousseline

Sot-l'y-laisse in Poulet-Jus | Tarragon Foam | Jerusalem Artichoke Mousseline



Alpstein Freilandhuhn gebraten

Morchelsauce | Flower Sprouts

Alpstein free-range chicken roasted | Morel Sauce | Flower Sprouts



Käseauswahl

karamellierte Nüsse | Früchtebrot

Cheesplate with caramelized nuts | fruit bred



Fior di Latte-Glacé

Rhabarber | Topfenschaum

Fior di Latte Glacé | Rhubarb | Curd Mousse



Menü CHF 125.00

Menü ohne Käse CHF 115.00

Vorspeisen

Nüsslisalat mit krossem Speck

Ei | Croûtons

Lamb's lettuce | crispy bacon | egg | croutons

18.00

Bunter Tomatensalat mit Burrata

Basilikum | Pinienkerne

colourful tomato salad | Burrata | Basil | Pines

19.50

Rindstatar vom Schweizer Weiderind

Ei | Schnittlauch | BBQ Sauce (80g)

Beef tartare from swiss pasture-raised beef

24.50

als Hauptgang mit Pommes Allumettes (160g)

as main course with pommes allumettes

42.00

Konfierter Saibling

Avocado | Gurke | Fenchel

Confit char | avocado | cucumber | fennel

28.00

Suppen

Kohlrabi-Suppe

Buttermilch | Dill

Kohlrabi Soup | Buttermilk | Dill

14.00

Brunnenkresse-Schaumsuppe

Watercress cream soup

14.00

Vegetarisch

Randen-Risotto

Meerrettichsauce | Salat

Beetroot Risotto | Horseradish Sauce | Salad

26.50

Onsen-Landeï 62°C

Spinat | Estragon-Schaum

Onsen Land Egg 62°C | spinach | estragon foam

24.50

Bach, Fluss und Meer

Swiss Alpen-Lachsfilet leicht gebraten

Petersilien-Sauce | Linguine

Swiss Alpine salmon fillet lightly fried | parsley sauce | linguine

49.00

Zanderfilet auf der Haut gebraten

leichte Zitronen-Thymian-Sauce | Mönchsbart | Kartoffelgratin

Pike-perch fillet roasted on the skin | Light lemon thyme jus | Monk's beard | Potato gratin

44.00

Kabeljaufilet in Kräuteröl konfiert

Portulak | Parmaschinken | Umbrische Berglinsen in Geflügeljus

Cod fillet confit in herb oil | purslane | Parma ham | Umbrian mountain lentils in poultry jus

42.00

Fisch-Harmonie «Goldener Sternen»

in cremigem Estragon-Schaum | Blattspinat | Topinambur-Mousseline

Fish harmony in creamy tarragon foam | leaf spinach | Jerusalem artichoke mousseline

59.00



Fleisch

Wiener Schnitzel vom Kalb

lauwarmer Kartoffel-Kräuter-Salat | Preiselbeeren-Kompott

Wiener schnitzel | lukewarm potato and herb salad | cranberry compote

49.00

Lammhaxe vom Appenzeller Kräuterlamm

in Bergheu 12 Stunden geschmort

Provence-Jus | Zwiebel-Lauchgemüse | Kartoffelstock

*Shank of Appenzell herb lamb braised in mountain hay for 12 hours Provence jus | onion-leek
vegetables | mashed potatoes*

48.00

Filetsteak vom irischen Weiderind

Portulak | Parmaschinken | Umbrische Berglinsen in Geflügeljus

Fillet steak from Irish pasture-raised beef | purslane | Parma ham

Umbrian mountain lentils in poultry jus

68.00

Dessert

Fior di Latte-Glacé

Rhabarber | Topfenschaum

Fior di Latte Ice Cream | Rhubarb

16.00

Zweierlei Schokoladenmousse

mit Kakao-Glacé

Two kinds of chocolate mousse with cocoa ice cream

18.00

Karamellierte Ananas-Tarte

Amarettini-Glacé

Caramelised pineapple tart | Amarettini ice cream

18.00

Käseauswahl

karamellierte Nüsse | Früchtebrot

Cheesplate with caramelized nuts | fruit bread

22.00



Glacé

Coupe Himbeere

Vanilleglacé | Himbeerglacé mit heissen Himbeeren | Rahm
Hot berry | vanilla ice cream | raspberry ice cream with hot forest berries | whipped cream

15.00

Coupe Dänemark

Vanilleglacé | Schokoladensauce | Mandelkerne und Rahm
Coupe Denmark | vanilla ice cream | chocolate sauce | whipped 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
Ice cream: vanilla, chocolate, espresso

Pro Kugel 4.50

Kugel Sorbet

Zitrone, Aprikose, Cassis, Himbeere
Sorbet: Lemon, apricot, cassis, raspberry

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
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
Apfelschorle /-saft	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	5.50 / 8.00

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
Schneider Weisse	5.4	5 dl	9.00
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		6.00
Tee		6.00



GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN



Dinner Krimi „Singles morden selten allein“

Freitag, 10. März 2023, 18:30 Uhr



Ein Abend mit Satu Blanc

Verbringen Sie einen Abend mit Satu Blanc und ihrem Auftritt «Wohin so eilig, Johanna?» und 3-Gang Menü Begleitung

Donnerstag, 16. März 2023, 18:00 Uhr



Ostergenuss am Rhy

Geniessen Sie einen genussvollen Abend mit Ihren Liebsten und lassen Sie sich von unserer Küchencrew verwöhnen.

Sonntag und Montag, 9. Und 10. April 2023, 18:00 Uhr



Ein Abend mit Satu Blanc

Verbringen Sie einen Abend mit Satu Blanc und ihrem Auftritt «Wohin so eilig, Johanna?» und 3-Gang Menü Begleitung

Donnerstag, 20. April 2023, 18:00 Uhr



Muttertag im Goldenen Sternen

Auch in diesem Jahr wünschen wir allen Müttern nur das Beste. Freuen Sie sich auf einen schönen Abend mit Ihren Liebsten.

Sonntag, 14. Mai 2023, 18:00 Uhr



The banner features the Gasthof logo on the left, followed by the event title 'RHEINFEIER' in large white letters on a dark blue background, and the date '24.5.2023' below it. A smaller subtitle reads 'Das Genuss- und Frühlingsfest im St. Alban Quartier in Basel'. On the right side of the banner is a photograph of a scenic riverbank with a walkway, a railing, and a boat on the water under a blue sky with light clouds.

Reservieren Sie Ihr Ticket direkt bei uns oder auf [Ticketino.com](https://www.ticketino.com)



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

