



  
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

### Konfiertes 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-Landei 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



  
GASTHOF  
ZUM GOLDENEN  
STERNEN

**RHEINFEIER**  
**24.5.2023**

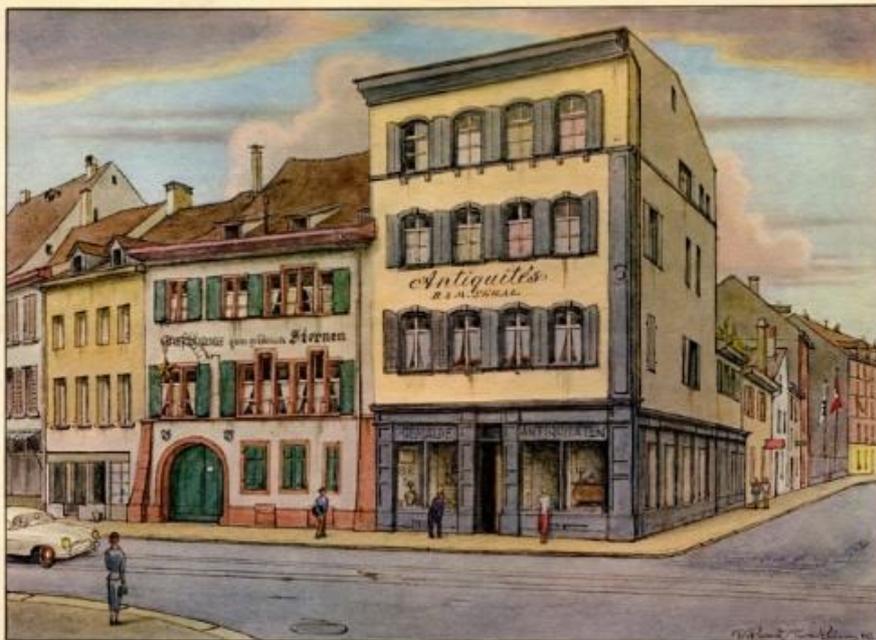
Das Genuss- und Frühlingsfest  
im St. Alban Quartier in Basel



**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

