



Willkommen im Gasthof zum Goldenen Stern

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 Stern verwöhnen.

Gut zu wissen... bei uns gibt's Nachservice, sodass auch der grösste Hunger gestillt wird.



Simon Kohler
Geschäftsführer und Gastgeber

David Ettwiler
Küchenchef

Kujtim Zenunaj
Gastgeber

Unsere Aperitif Empfehlung für den Sommer

Hier in «Klein-Venedig» möchten wir Sie gern in den Süden entführen. Unser Meer ist der Rhein. Wir haben die Sonnenstrahlen in das Glas gebracht und einige Drinks für Sie zusammengestellt.

Sternen Apéro 12.50
Prosecco – Crodino

Sternen Apéro (alkoholfrei) 8.50
Limetten – Rohrzucker – Maracuja-Nektar – Ginger Ale – gestossenes Eis
Limes - cane sugar - passion fruit nectar - ginger ale - crushed ice

Crodino Sprizz (alkoholfrei) 8.50
Schweppes Tonic – Crodino – Orangensaft – Eis Würfel
Schweppes Tonic - Crodino - orange juice - ice cubes

Unsere kulinarische Empfehlung zum Apéro

Sternenapéro pro Person 8.00
gemischte Oliven – Parmesan – Dörrotomaten-Tapenade
Mixed olives - parmesan - dried tomato tapenade

„Sommer in Klein-Venedig“ – Picknick am Rhein



Ja, der Rhein! Seine Präsenz macht den Charme unseres Quartiers aus, welches von Einheimischen und Gästen auch «Klein-Venedig» genannt wird. Wer noch näher am Wasser sitzen möchte, als dies auf der Rheinterrasse des «Goldenen Sterns» möglich ist, und trotzdem nicht auf kulinarische Köstlichkeiten von uns verzichten möchte, sollte unbedingt einen der Picknickkörbe des Gasthofs ans Rheinufer mitnehmen.

Von Juni bis September kann der Picknickkorb bestückt mit 5dl Wein, Baguette, Aufschnitt, Früchten, Käse und hausgemachtem Pesto, zwei Tage vor dem geplanten Picknicktermin bestellt und – mit Sitzdecke! – abgeholt werden. Das ist Sommer pur!

Korb für zwei Personen:
CHF 70.00 pro Korb (plus Depot)

Tipp: Auch als Geschenkgutschein erhältlich!

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

«Fischergalgen»

Hausgeräucherter schottischer Lachs mit Meermettich und Mesclun Salat

Quinoasalat mit Dörrtomaten, Pinienkernen und Kräutern aus unserem Garten

Sternen Fischfondue mit Lachs, Tunfisch, Dorade und Jakobsmuscheln serviert mit hausgemachten Saucen, Reis und Gemüse

Gemüsefondue mit saisonalem BIO Gemüse, Paneer und Pilzen serviert mit hausgemachten Saucen, Reis und Gemüse

Hausgemachte Cremeschnitte mit frischen Beeren und Rosé Prosecco-Eis


CHF 75.- pro Person
CHF 56.- pro Person (Vegetarisches Menü)





Die Tage werden länger, die Nächte kürzer. Geniessen Sie den Sommer 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.

Vorspeise

Grüner Blattsalat 	9.50
Hausdressing <i>Green salad - house dressing</i>	
Gemischter Sommersalat 	12.50
Karotten – Gurken – Mango – Radieschen – Hausdressing <i>Mixed summer salad - carrots - cucumber - mango - radishes - house dressing</i>	
Vitello Tonnato	18.50
Kalter Kalbsbraten – Tunfischsauce <i>Vitello Tonnato - cold roast veal - tuna sauce</i>	
Caprese Salat	16.00
Büffelmozzarella – Cherrytomaten – Rucola – Italienische-Sauce <i>Caprese salad - buffalo mozzarella - cherry tomatoes - rocket - Italian-dressing</i>	
Hausgeräucherter Schottischer «Label Rouge» Lachs	21.50
Mesclun-Salat – Meerrettich-Mousseline – Konfierte Limetten <i>Home-smoked Scottish "Label Rouge" salmon - mesclun salad - horseradish mousseline - confit limes</i>	
Gratinierte Ziegenkäse-Crostini	19.50
Frühlingsalat – Karamellisierte Feigen – Honig <i>Gratinated goat cheese crostini - spring salad - caramelized figs - honey</i>	
Sternen Fischplatte (für zwei Personen)	42.00
Geräucherter Lachs – Jakobsmuschel-Carpaccio – Geräucherte Forelle – Thunfisch-Tartar <i>Sternen fish platter (for two) - smoked salmon - scallop carpaccio - smoked trout - tuna tartare</i>	
Rindstatar von Jenzers Rindsfilet	22.00
Wachtelei – Portweinschalotten – getoastetes Brot <i>Beef tartar with Jenzer's natura beef - quail egg - port wine shallots - toasted bread</i>	

Suppen

Gazpacho Andaluz 	12.00
Kalte Gemüsesuppe <i>Gazpacho Andaluz - cold vegetable soup</i>	
Tomatencrèmesuppe	10.00
mit BIO Tomaten und Vollrahm <i>Tomato cream soup with organic tomatoes and cream</i>	
Hausgemachte Gemüse Bouillon 	8.50
mit Gemüse Klösschen <i>Homemade vegetable bouillon with vegetable dumplings</i>	

Vegetarisch

Mascarpone Risotto 24.00
Gebratene Pfifferlinge – Rucola
Mascarpone risotto - fried chanterelles - rocket

Sternen Pasta 19.50
Rigatoni – Gebrillte Zucchetti – Cherry Tomaten – Junger Spinat
Star pasta - rigatoni - grilled zucchini - cherry tomatoes - young spinach

Gefüllte Zucchetti  22.50
Bulgur – Ratatouille – Rote Paprika Sauce
Stuffed zucchini - bulgur - ratatouille - red pepper sauce

... aus Bach, Fluss und Meer

Gegrillte Tiger Prawns 42.50
Ganze Avocado – Getrocknete Tomaten – Chili Vinaigrette
Grilled tiger prawns - avocado - dried tomatoes - chilli vinaigrette

Gebratenes Forellenfilet 32.50
Konfierter Fenchel – Kräuter-Polenta
Fried trout fillet - confit fennel - herb polenta

Fisch-Harmonie «Goldener Stern» 54.00
Lassen Sie sich von uns überraschen!
Fish harmony - Be surprised by our chef!

Wolfsbarsch 46.00
Im Ganzen gebraten – Neue Kartoffeln – Mediterranes Gemüse
Fried sea bass - in one piece - new potatoes - mediterranean vegetables


Fleisch

Gegrilltes Mistkratzerli	34.50
Baked Potatoes mit Sauerrahm – Sauce Provencale <i>Grilled Chicken - baked potatoes with sour cream - provencale sauce</i>	
Kalbspailard	39.00
Pommes Frites – Sommergemüse – Kräuterbutter <i>Veal paillard - French fries - summer vegetables - herb butter</i>	
Wiener Schnitzel	45.00
Pommes Frites – Zitrone – Preiselbeeren <i>Vienna Schnitzel - French fries - lemon - cranberry jam</i>	
Kalbssteak	54.00
Butternudeln – Sommergemüse – Pfifferling Rahm Sauce <i>Veal steak - butter noodles - summer vegetables - chanterelle cream sauce</i>	
Rindsfilet „Surf & Turf“, 180 Gramm	56.00
Hummerschwanz gegrillt – Bratkartoffeln – Sommergemüse <i>Beef fillet "Surf & Turf" - grilled lobster tail - fried potatoes - summer vegetables</i>	
Rindstatar von Jenzers Rindsfilet	36.00
Wachtelei – Portweinschalotten – getoastetes Brot – Pommes Frites <i>Beef tatar by Jenzer's natura beef - quail egg - port wine shallots - toasted bread - French fries</i>	

Dessert

Hausgemachtes Rhabarber Tartelette	12.50
Basilikum Eis Homemade rhubarb tartelette with basil ice cream	
Erdbeer-Charlotte	10.50
mit Caramel-Chips und Beeren-Coulis <i>Strawberry Charlotte with caramel chips and berry coulis</i>	
Hausgemachte Cremeschnitte	14.50
mit Früchten und Rosé-Prosecco Eis <i>Homemade cream slices with fruit and rosé prosecco ice cream</i>	

Glacé

Kugel Glacé: Vanille, Schokolade, Caramelita, Vanilla Brownie, Walnuss, Mango-Crème	
Ice cream: <i>vanilla, chocolate, caramelita, vanilla brownie, walnut, mango cream</i>	
	4.00
Kugel Sorbet: Zitrone, Aprikose, Cassis, Himbeer & Erdbeer 	
Sorbet: <i>lemon, apricot, cassis, raspberry & strawberry</i>	
Portion Rahm	1.50
Whipped cream	
Café "Sternen" – Café liégeois	12.50
Kaffeeglacé – Espresso – Rahm <i>Iced coffee "Sternen" - coffee ice cream - espresso - whipped cream</i>	
Schokolade "Sternen" – Chocolat liégeois	12.50
Schokoladenglacé – Schokoladensauce – Rahm <i>Coupe chocolate "Sternen" - chocolate glacé - chocolate sauce – whipped cream</i>	
Coupe Dänemark	12.50
Vanilleglacé – Schokoladensauce – Rahm <i>Coupe Denmark - vanilla ice cream - chocolate sauce - whipped cream</i>	
Coupe Romanoff	12.50
Erdbeeren – Vanilleglacé – Rahm <i>Coupe Romanoff - strawberries - vanilla ice cream - cream</i>	



Dinner Krimi „Tatort Ehebett“

Freitag, 15. Oktober 2021, 18:30 Uhr



Mike Stoll: z Basel isch Mäss!

Hintergründiges zum ältesten Jahrmarkt der Schweiz

Montag, 18. Oktober 2021, 18:30 Uhr



Mike Stoll: Hesch gwüsst ass...

Ein vergnüglicher Streifzug durch die Basler Geschichte

Dienstag, 16. November 2021, 18:30 Uhr



Dinner Krimi „Tatort Ehebett“

Donnerstag, 18. November 2021, 18:30 Uhr



Willkommen in der Weihnachtsbäckerei

Verbringen Sie einen Nachmittag mit unserem Küchenchef David Ettwiller und zaubern Sie mit ihm und Ihren Kindern leckere Weihnachtsspezialitäten.

Mittwoch, 24. November 2021, 14:00 – 18:00 Uhr



Santiclaus (Kinderanlass mit Give Aways)

Santiclaus und Schmutzli sind bei uns zu Gast. Für die Erwachsenen bieten wir einen Verpflegungsstand mit Glühwein, Marroni, Christstollen und Magenbrot.

Sonntag, 5. Dezember 2021, 15:00 – 18:00 Uhr



Mike Stoll: Nikolaus, Christkind & Co.

Heidnische Ursprünge und Bräuche rund ums Weihnachtsfest

Montag, 13. Dezember 2021, 18:30 Uhr



Dinner Krimi „Tatort Ehebett“

Mittwoch, 15. Dezember 2021, 18:30 Uhr



Dinner Krimi „Tatort Ehebett“

Freitag, 28. Januar 2022, ab 18:30 Uhr

Weitere Informationen zu den Anlässen finden Sie auf unserer Homepage.

Reservierungen können Sie vor Ort, via info@sternen-basel.ch oder telefonisch unter +41 61 272 16 66 tätigen.

Alkoholfreie Getränke

	Menge	CHF
Henniez mit Kohlensäure	5.0/7.5 dl	6.50 / 9.50
Henniez 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
Schweppes Tonic / Bitter Lemon	2.0 dl	5.50
San Bitter / Crodino	1.0 dl	5.50
Orangensaft / Tomatensaft	2.0 dl	5.50

Sternen Spezialitäten

	Menge	CHF
Hausgemachter Eistee	4.0 dl	5.50
BIO Apfelschorle vom Schürhof – Aesch / BL	4.0 dl	5.50
BIO Apfelsaft vom Schürhof – Aesch / BL	4.0 dl	5.50

Bier im Offenausschank

	Vol. %	Menge	CHF
Warteck Lager	4.8	3/5 dl	5.00 / 7.50

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	8.50
Schneider Weisse	5.4	5 dl	8.50
Doppelleu Oak Wood Read Ale	7.0	3.3 dl	9.00
Feldschlösschen Braufrisch	5.0	3.3 dl	6.00
Feldschlösschen alkoholfrei	<0.5	3.3 dl	5.50

Heissgetränke

	CHF
Espresso / Doppelter Espresso	5.00 / 5.50
Kaffee	5.50
Schale	6.00
Cappuccino	6.00
Latte Macchiato	6.80
Heisse Schoggi / Ovo	5.40

Teespezialitäten



Auch beim Tee setzen wir auf Regionalität. Unseren Tee beziehen wir von LONDON TEA. Das grösste und exklusivste Teefachgeschäft der Schweiz befindet sich am bekannten Spalenberg inmitten der Basler Altstadt. Auf einer Fläche von über 120 m² bietet das Tee Huus Basel alles, was für den gehobenen Teegenuss erwünscht ist. Hauptsitz der London Tea ist die Tee-Manufaktur mit Lækkerli-Huus-Laden in Münchenstein. Hier werden die exklusiven und edlen Teesorten aus allen Anbaugebieten der Welt gelagert und der Tee im eigenen Fabrik-Laden verkauft. Die Sorten wechseln wir je nach Saison.

Teesorten	Menge	CHF
Eisenkraut Verveine Reines Eisenkraut / Verveine in geschnittener Form ist ein sehr erfrischendes Getränk mit leicht zitronenartigem Flavour. Durch die vielen positiven Eigenschaften und durch den sehr angenehmen Geschmack ist Eisenkraut bei Jung und Alt ein beliebtes Getränk zu jeder Tageszeit.	Kännchen	7.50
Relax Green Tea N°59 Als Basis dient ein Japanischer Bancha Grüntee mit sehr niedrigem Koffeingehalt. Dazu verwenden wir noch (Zutaten) Orangenblüten, Malvenblüten, Lavendel und Melissen Blätter. Ein feines, tropisches Flavour rundet die ganze Mischung harmonisch ab. Diesen Tee können Sie bedenkenlos in grösseren Mengen trinken und er ist auch bei Kindern sehr beliebt.	Kännchen	7.50
Cranberry Dream N°63 Fruchtschalstücke und Beeren aus kontrolliertem Anbau werden zu einer ausgiebigen Mischung vereint. Zutaten wie Hibiskus Blüten, Hagebuttenschalen, Holzäpfel, Holunder-, Heidel-, und Johannisbeeren, Sanddorn- und Schlehdorn Früchte werden mit einem unverwechselbar süsslich angenehmen Aroma nach Vanille und Cranberry abgerundet.	Kännchen	7.50
Malty Assam N°12 Für diese Mischung werden zwei Spitzenprodukte aus dem Assam-Gebiet verwendet. Sie werden aus erlesenen Gärten ausgesucht und müssen den typisch malzigen Geschmack haben. Der ideale Tee für die Zubereitung des richtigen Ostfriesen Tees mit Kandiszucker und einer Wolke Rahm oder Milch.	Kännchen	7.50
Chrütli Mix Sehr wohltuende Kräutermischung aus Brombeerblättern, Süssholzwurzeln, Lindenblüten, Fenchel, Melissen, Spitzwegerichblättern, Malvenblüten, Thymian, Rosenblüten, Karkade, Johannis-, Erdbeer-, Pfefferminzblättern, Katzenpfötchen, Komblumenblüten und einem Flavour nach Beeren und Minze.	Kännchen	7.50
Blutorangen Früchtetea N° 93 Fruchtschalstücke mit dem besonders erfrischenden Flavour von Blutorangen. Ein spritziger Tee, geeignet für die Zubereitung eines selbstgemachten Ice-Teas.	Kännchen	7.50

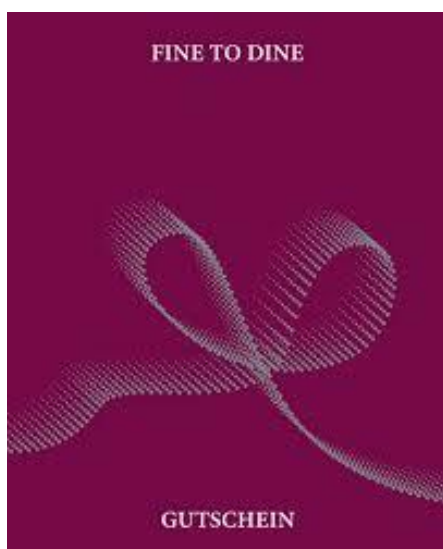
Deklaration

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten. Bitte fragen Sie unser Servicepersonal.

Kalb, Schwein, Poulet	Schweiz
Rind	Irland
Wachteleier	Schweiz
Forelle	Schweiz
Lachs	Vereinigtes Königreich
Jakobsmuscheln, Thunfisch	Nord-West Pazifik, FAO71
Hummer	Nord-West Atlantik, FAO21
Wolfsbarsch	Griechenland
Crevetten	Argentinien

Teilen Sie unserem Servicepersonal allfällige Unverträglichkeiten oder Allergien mit. Wir werden diese jederzeit berücksichtigen.

Gutscheine



Mit unseren Geschenk-Gutscheinen haben wir es Ihnen ganz einfach gemacht, Freude zu schenken. Diese können Sie auf unserer Homepage beziehen oder fragen Sie einfach unser Team.

Anlässe feiern

Um Ihrem Anlass – sei es eine Hochzeit, Ihr Geburtstag oder ein Firmenevent – den würdigen Rahmen zu verleihen, stehen in unseren historischen Räumlichkeiten verschiedene Möglichkeiten zur Verfügung. An «Ihrem Tag» heissen wir Sie herzlich willkommen! Bei der Planung helfen wir Ihnen gern. Und Ihnen, liebe Quartierbewohner, stellen wir gern unseren Stemenkeller als Vereinstreffpunkt zur Verfügung.



Geschichte

Urkundlich wurde «der Sternen» 1349 erstmals erwähnt. 1412 ist erstmals bezeugt, dass die Herberge «zem swartzen Sternen» Durchreisenden Speis und Trank anbot. «Der Sternen» gehörte zu den 13 Herrenwirtschaften, welche das Tavemenrecht 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 «zem schwartzen Sternen» zum Willkommenstrunk. Im Jahre 1964 wurde eine Strassenverbreiterung in der Aeschenvorstadt beschlossen. Glücklicherweise hatte man den historischen Wert des gotischen Gebäudess 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.

"The Star" was first mentioned in 1349. In 1412 it is witnessed for the first time that the hostel "zem 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.

