



Grosse Vergangenheit, strahlende Gegenwart

Basels ältester Gasthof zum Goldenen Sternen blickt auf eine bewegte Vergangenheit zurück. Umso schöner, dass er immer noch auf treue Gäste zählen kann. Und vor allem auf ein gut eingespieltes und geführtes Team.

Gasthof zum

Goldenen Sternen

St. Alban-Rheinweg 70
4052 Basel

+41 (0)81 272 16 66

info@sternen-basel.ch
sternen-basel.ch

Lokalitäten/Plätze

Gaststube: 85 Plätze

Leitzstube: 12 Plätze

Zunftstube: 18 Plätze

Künstlerstube: 35 Plätze

Sternensaal: 100 Plätze

Gewölbekeller: 70 Plätze

Aktuelle Informationen
über geltende Öffnungs-
zeiten, kulinarische
Angebote und Veranstal-
tungen finden Sie
zu jeder Zeit auf unserer
Website
sternen-basel.ch


GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Der traditionsreiche Gasthof, der ursprünglich in der Basler Aeschenvorstadt stand und im St. Alban-Tal wieder aufgebaut wurde, lebt nicht nur von seiner historischen Substanz und einer stimmungsvollen Ambiente der Gaststube sowie in Sälen und auf Terrassen. Ausschlaggebend für die Beliebtheit des Betriebs bei den Baslerinnen und Baslern sind auch die Persönlichkeiten, die zum Teil seit Jahrzehnten vor und hinter den Kulissen für das Wohlergehen ihrer Gäste sorgen.

Weltgewandter Gastgeber

Geschäftsführer Simon Kohler zum Beispiel ist Anfang 2020 zum Team gestossen. Seine Lehre als Koch hat er in einem gutbürgerlichen Restaurant im Kanton Aargau absolviert, darauf folgten Wanderjahre quer durch die Schweizer Kantone und Küchen. Dann reifte in ihm der Wunsch, weitere Facetten der

Gastronomie und der Hotellerie kennenzulernen, und er begann an der Hotelfachschule Luzern seinen Bildungsgang zum diplomierten Hôtelier-Restaurateur HF. Im Verlauf dieser Ausbildung erkundete er nicht nur die Schweiz, sondern verbrachte auch zwei Jahre in British Columbia (Kanada), bevor es ihn als Food & Beverage Manager in die Schweiz und ihre Berge zurückzog. Nach Abschluss des Bachelor of Science in International Hospitality Management heuerte er im Jahr 2016 bei der Berest-Gruppe an. Dort übernahm er als Leiter Gastronomie vier Jahre die Gastgeberrolle in den Merian Gärten und der Villa Merian, bevor er zum Team des Gasthofs zum Goldenen Sternen stiess.



v.l.n.r.: Kujtim Zenunaj, Simon Kohler, David Ettwiller

Treue Seele an der Front

Kujtim Zenunaj entdeckte schon früh seine Leidenschaft für den Service und liess sich sechs Jahre lang als Saisonier in Interlaken und Mürren ausbilden. Dann führte ihn die Liebe nach Basel, wo er am 1. Juli 1999 seinen ersten Einsatz im Service des Goldenen Sternen hatte. Im ersten Interview mit FINE TO DINE im Oktober 2014 sagte er auf die Frage nach seinem grössten Wunsch für die Zukunft, «dass ich mich im Gasthof zum Goldenen Sternen weiterentwickeln kann. Und dass auch das Haus sich weiterentwickelt.» Dieser Wunsch ist in jeder Hinsicht in Erfüllung gegangen: Nach 23 Jahren ist der Goldene Sternen ohne seine treue Seele Kujtim eigentlich kaum mehr vorstellbar. Viele Gäste legen denn auch Wert darauf, von ihm persönlich bedient zu werden, und bei einigen von ihnen ist aus der Gast-Kellner-Beziehung ein freundschaftliches Verhältnis geworden.

Top-Profi in der Küche

David Ettwiller, Chef de Cuisine und Garant für eine saisonale mediterrane Küche, ist Mitte 2020 zum Gasthof zum Goldenen Sternen gestossen. Er machte seine Lehre als Cuisinier im Hotel Anthon im französischen Departement Bas-Rhin 1989 und sammelte anschliessend Erfahrungen in der französischen Haute Cuisine. Im Jahr 2002 kam er in die Schweiz, wo er in Braunwald im Kanton Glarus seine Qualitäten unter Beweis stellen konnte. Es folgten weitere Etappen im Fairmont le Montreux Palace, der Basler Brasserie Zum Braunen Mutz, im Restaurant Schlosshof in Dornach und im Schlössli Sax, bevor er 2016 die kulinarische Verantwortung für das Basler Restaurant Kunsthalle übernahm. 2020 wechselte er schliesslich ins Team Goldener Sternen. Hier bürgt der Name Ettwiller für Beständigkeit und eine klassische französische Küche mit modernen Akzenten.

