

Willkommen im Goldenen Sternen

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und einen schönen Aufenthalt bei uns in Basels ältesten Gasthof. Hier in «Klein Venedig» legen wir grossen Wert auf Genuss. Lassen Sie sich vom Team vom Gasthof zum Goldenen Sternen verwöhnen. Gut zu wissen... bei uns gibt's Nachservice sodass auch der grösste Hunger gestillt wird.



Jan Standhardt – Timo Roniger – Annabell Alvarez – Kujtim Zenunaj – Phillipp Müller

Auszeichnung Goldener Fisch

Mit Stolz wurden wir Ende 2018 von der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch aufgenommen. Durch die Auszeichnung «Goldener Fisch» werden wir laufend überprüft, damit Sie Ihren bestellten Fisch immer hervorragend zubereitet und zuvorkommend serviert geniessen können. Unsere Servicemitarbeiter wie auch die Küchenführung sind immer über das aktuelle Fischangebot informiert und geben Ihnen gerne Auskunft. Gerne empfehlen wir Ihnen den dazu passenden Wein.



Vorspeisen

Gemischter Sommersalat

Salat – Beeren – Radiesli
Mixed spring salad – berries – radishes

16

Ochsenherztomate und Büffelmozzarella

Olivenöl – Pesto – Alter Balsamico
Olive oil – pesto – old balsamic vinegar

18

Elsässer-Wurstsalat

Ei – Gruyère – Essiggurken
Alsatian sausage salad – egg – Gruyère – pickled gherkins

18

Vitello Tonnato

Thunfisch – Limone – Kapern – Blattsalat
Tuna – lime – capers – leaf salad

22

Schweizer Forellentrilogie

Crème fraîche – Limone – Dill – Rande
Swiss trout trilogy – crème fraîche – lime – dill – beetroot

24

Rindstatar von Jenzer`s Rindsfilet

Wachtelei – Portweinschalotten
Beef tatar by Jenzer`s Naturabeef – quail egg – port wine shallots

als Vorspeise 22 / *as a starter 22*

mit Pommes frites als Hauptgang 36 / *with French fries as a main course 36*

Aus dem Suppentopf

Bouillabaisse Sternen Art

Edelfische – Baguette – Sauce Rouille
Bouillabaisse – blue white fish – baguette – sauce Rouille

als Vorspeise 22 / *as a starter 22*

als Hauptgang 44 / *as main course 44*

Eisgekühlte Wassermelonen-Kaltschale

Crevette – Prosecco – Minze – Melone
Watermelon cold peel – prawns – Prosecco – mint – melon

16

Preise in CHF und inkl. 7.7% MwSt.

Flammkuchen

Vegetarischer Sternen-Flammkuchen

Tomaten – Parmesan – Rucola

Vegetarian French pizza Sternen – tomatoes – Parmesan – rocket

18

Elsässer Flammkuchen

Zwiebel – Sauerrahm – Speck – Schnittlauch

French pizza classic – onions – sour cream – bacon – chives

19

Vegetarisch

Falafel

Korianderjoghurt – Gurke – Zitronengranité

Falafel – coriander yogurt – cucumber – lemon granite

28

Griechischer Salat

Feta-Honig-Creme – Pita Fladenbrot – Tzaziki

Greek salad– feta-honey-cream – pita bread – tsatsiki

26

mit gebratenen Calamaretti 34 / *with grilled calamaretti 34*

... aus Bach, Fluss und Meer

Flusskrebsrisotto

Frühlingszwiebel – sonnengereifte kleine Tomaten

crayfish risotto – spring onion – sun-ripened small tomatoes

39



Paella

Safran – Meeresfrüchte

Saffron – seafood

43

Edelfisch-Krustentier-Variation mit Badischem Safran

Gebratene Fischfilets – Safrangnocchi – Spinat

Variation of fish – fried fish fillets – saffron gnocchi – spinach

52

Fleisch aus Jenzer`s Metzgerei in Naturabeef Qualität

Stemenbratwurst

Pommes Frites – Sommergemüse – Senf
Sausage – french fries – summer vegetables – mustard

22

Wiener Schnitzel

Pommes frise – Zitrone – Preiselbeeren
Wiener Schnitzel – French fries – lemon – cranberry jam

45

Stemen Burger «mediterran»

Avocado – Mango – Schalotten – pikante Tomatensalsa – Nussbuttereigelb
Burger – avocado – mango – scallop – spicy tomato salsa – nut butter yolk

mit Rindshohrückensteak 36 / *with beef hock steak 36*

mit Thunfischsteak 38 / *with tuna steak 38*

Das Küchenteam hat seine Lieblingszutaten zusammengetragen und
kreierte für Sie den Stemen Burger.

Schweizer Rindsfilet

Kräuterkartoffelkrokette – saisonales Gemüse – Sauce Béarnaise
Swiss beef fillet – herb potato croquettes – seasonal vegetables – béarnaise sauce

56

Unser Fleisch beziehen wir von der Metzgerei Jenzer aus der Region Nordwestschweiz. Die Metzgerei ist ein Familienbetrieb mit 70 Mitarbeitenden, der von Christoph Jenzer in 4. Generation geführt wird. Seit 1898 betreibt die Familie das Metzgerhandwerk mit viel Freude und Power. Der Leitsatz 100% Jenzer-Natura-Qualität wird täglich gelebt. Bereits seit 1995 wird ausschliesslich Fleisch aus besonders artgerechter, regionaler Tierhaltung verkauft und grössten Wert auf möglichst kurze Transportwege gelegt. Dies kommt nicht nur dem Tier Wohl, sondern auch der Fleischqualität zu Gute. Wir sind stolz, die Metzgerei Jenzer in ihrem Wirken zu unterstützen, da sie in Sachen Leidenschaft und Transparenz ihresgleichen sucht.



Dessert

Passionsfruchtschnitte

Dreierlei von der Himbeere

Passion fruit cake – three things from the raspberry

16

Valrhona Schokoladenbrownie

Vanilleglacé – Kirschen

Valrhona chocolate brownie – vanilla ice cream – cherries

16

Käseteller

Früchtebrot – Marmelade – Nüsse

Cheese plate – fruit bread – jam – nuts

16

Kugel Eis: Vanille, Schokolade, Mango-Crème, Haselnuss, Erdbeere

Ice cream: vanilla, chocolate, mango cream, hazelnut, strawberry

Kugel Sorbet: Zitrone, Aprikose, Cassis / *lemon, apricot, cassis*

4

Portion Rahm

Portion cream

1.50

Eiskaffee

Iced coffee

12

Coupe Romanoff

Erdbeeren – Grand Marnier – Rahm

Strawberries – Grand Marnier – whipped cream

12.50

Coupe Dänemark

Vanilleglacé – Schokoladensauce – Rahm

Coupe Denmark – vanilla ice cream – chocolate sauce – whipped cream

12.50

Deklaration

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

*We are happy to give you detailed information about possible allergens in each dish.
Please ask our service staff.*

Poulet, Kalb, Rind, Lamm, Schwein	Schweiz
Parmaschinken	Italien
Zander	Schweiz
Steinbeisser	Nord-Ost Atlantik
Flusskrebse	Türkei
Crevetten	Vietnam
Schweizer Forelle	Schweiz
Thunfisch	Westlicher Pazifischer Ozean
Sepien	Vietnam
Pulpo	Mittlerer Ostatlantik

Gutschein

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 das Team. Wie wäre es mit der beliebten Genusskarte für 250.- CHF für zehn Mittagessen, inklusive Vorspeise und Kaffee. Auch Kochkurse sind sehr beliebt.

Bankett

Um Ihren 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 für Sie liebe Quartierbewohner stellen wir Ihnen gern unseren Sternenkeller als Vereinstreffpunkt zur Verfügung.

Unsere Philosophie

Schon beim Betreten des Gasthofs zum Goldenen Sternen spüren Sie, dass bei uns Gelassenheit und Leichtigkeit gross geschrieben werden. Wir legen grossen Wert auf nachhaltige Genussfreude, weshalb wir ein eigenes, 12 Meter langes Kräuterbeet im Hofgarten angelegt haben. Unsere Küche setzt ihren Schwerpunkt auf innovative Fischgerichte und wir sind stolz darauf, seit 2018 Mitglied der «Tafelgesellschaft zum goldenen Fisch» zu sein. Sie bietet auch eine Auswahl an traditionellen Fleischgerichten. Wir legen Wert auf Frische, Transparenz und einen unverkennbaren Geschmack unserer Speisen. Da wir keine Lebensmittel wegwerfen möchten, passen wir unsere Portionsgrößen den allgemeinen Größen an. Gerne können Sie jederzeit nachbestellen, da uns die Zufriedenheit unserer Gäste am Herzen liegt. Zudem steht das Serviceteam, sowie die Küchenleitung für Hinweise und Anregungen zur Verfügung. Erleben Sie unbeschwerte Stunden in unseren historischen Räumlichkeiten, oder aber in den warmen Sommermonaten auf einer der beiden Terrassen direkt am Rhein.

Wir freuen uns sehr auf Sie!

Upon entering Gasthof zum Goldenen Sternen, you will immediately realize that serenity and lightness are a must for us. We attach great importance to a lasting enjoyment, which is why we have created our own 12-metre-long herb bed in the courtyard garden. Our cuisine focuses on innovative fish dishes and we are proud to have been a member of the "Tafelgesellschaft zum goldenen Fisch" or Golden Fish Table Society since 2018. It also offers a selection of traditional meat dishes. We value freshness, transparency and the unmistakable taste of our dishes. Since we do not want to throw away food, we adjust our portion sizes to general sizes. You are welcome to reorder at any time though, as the satisfaction of our guests is very important to us. Besides, the service and kitchen teams are at your disposal for advice and suggestions. Experience carefree hours in our historical premises, or in the warm summer months on one of our two terraces directly on the Rhine. We are looking forward to your visit!

Geschichte

Urkundlich wurde der Sternen 1349 erstmals erwähnt. 1412 ist erstmals bezeugt, dass die Herberge «zum schwarzen 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 das Mahl angeboten werden». Bis zum Jahre 1873 kannte man den «schwarzen 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 schwarzen Sternen» zum Willkommenstrunk. Im Jahre 1964 wurde eine Strassenverbreiterung in der Aeschenvorstadt beschlossen. Glücklicherweise hatte man den historischen Wert als gotisches Bauwerk 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.

Documented the stars was first mentioned in 1349. In 1412 it is first witnessed that the hostel offered "zem swartzen stars" transient food and drink. The stars 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 one knew the "swartzen stars". 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 was recognized as a Gothic building. At 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 beetles and ceilings dismantled and rebuilt after many back and forth and under the supervision of the preservation of monuments in the years 1973 - 1974 in the Dalbeloch.

