

★  
GASTHOF  
ZUM GOLDENEN  
STERNEN  
—



WIR WÜNSCHEN IHNEN EINEN GUTEN APPETIT UND EINEN  
SCHÖNEN AUFENTHALT BEI UNS IN BASELS ÄLTTESTEN GASTHOF!

IHR TEAM VOM GASTHOF ZUM GOLDENEN STERNEN

Gasthof zum Goldenen Sternen – St. Alban Rheinweg 70 – 4052 Basel  
+41 61 272 16 66 – [info@sternen-basel.ch](mailto:info@sternen-basel.ch)  
Follow us on facebook and instagram #sternenbasel

## Jenzer Fleisch + Feinkost – Familientradition seit 1898

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!



## 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.

## 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.



Jan Standhardt – Timo Roniger – Kujtim Zenunaj

## Vorspeisen

### Schweizer Forellentrilogie

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

24

### Gemischter Frühlingsalat

Rohkostsalat – Rhabarber – Radiesli  
*Mixed spring salad – raw salad – rhubarb – radishes*

16

### Sternen Salat

Honig-Senfdressing – gratinierter Ziegenkäse – Parmesan – Rhabarber  
*Cesar salad – honey mustard dressing – gratinated goat cheese – parmesan – rhubarb*

18

### Hausgemachte Pasta – Carbonara

Rohschinken – Eigelb – Rauch – Sud  
*Homemade Spaghettini – carbonara – Raw ham – yolk – smoke*

22

### Rindstatar von Jenzer`s Rindsfilet

Wachtelei – Rüeblivariation – Zwiebel  
*Beefstatar by Jenzer`s Naturabeef – Quail egg – Rueblivariation – Onions*

Als Vorspeise 22

Mit Pommes frites als Hauptgang 38

*As a starter 22*

*As a main course 36*

## Aus dem Suppentopf

### **Bouillabaisse Stemen Art**

Edelfische - Baguette – Sauce Rouille  
*Bouillabaisse – Fish – baguette – sauce Rouille*

als Vorspeise 22

als Hauptgang 44

*As a starter 22*

*As main course 44*

### **Bärlauchcremesüppchen**

Fetakäse – süss-saure Gurken – Knäckebrot  
*wild garlic cream soup – Feta cheese – sweet and sour cucumber – crispbread*

16

## Flammkuchen

### **Elsässer Flammkuchen**

Zwiebel – Sauerrahm – Speck – Schnittlauch  
*Classic – onions – sour cream – bacon – chives*

18

### **Vegetarischer Stemen-Flammkuchen**

Bärlauch – Parmesan – Spargel – Peterli  
*vegetarian Stemen Flammkuchen – wild garlic – parmesan – asparagus – peterli*

19

## ... aus Bach, Fluss und Meer

### **Edel-Fisch-Variation mit Badischem Safran**

Gebratene Fischfilets – Schnittlauchkartoffeln – Spinat  
*Variation of fish – fried fish fillets – chive potatoes – spinach – saffron foam*

52

### **Steinbeisserfilet Bordelaise**

Limonenrisotto – wilder Broccoli  
*Steinbeisserfilet Bordelaise – Lime risotto – stalk cabbage*

46

### **Flusskrebbrisotto**

Duett vom Pak Choi – Sonnengereifte Tomätli  
*crayfish risotto – duet from Pak Choi – sun-ripened tomatoes*

39

### **Kross gebratene Seezunge**

Junger Spinat – Kartoffeln mit Tomaten-Safran-Beurre blanc  
*Crossed sole – young spinach – potatoes with tomato saffron beurre blanc*

56

## Vegetarisch

### **Blumenkohllasagne**

Belperknolle – Rüebli – Mais  
*Cauliflower lasagna – belper tuber – ruebli – corn*

34

### **Hausgemachte Parpadelle**

Morcheln – Grüner Spargel – Sherry  
*Homemade parpadelle – morels – green asparagus – sherry*

38

## Fleisch aus Jenzer`s Metzgerei in Naturabeef Qualität

### Schweizer Rindsfilet

Kräuterkartoffelkrokette – Broccoli – Sauce Béarnaise  
*Swiss beef fillet – herb potatoes coquette – broccoli – bernaise sauce*

56

### Berglammkoteletts

Salbeischupfnudeln – Ratatouille – Jus  
*Lamb chops – sage Schupfnudeln – ratatouille – jus*

52

### Züri Geschnetzeltes

Rösti – Schmelzzwiebeln – gezupfter Salat  
*Zurich ragout – rösti – onions – plucked salad*

46

### Wiener Schnitzel

Pommes – Zitrone – Preiselbeeren  
*Wiener Schnitzel – french fries – radish – cranberry jam*

45

### Coq au vin

Portweinrisotto – geschmortes Rüebl  
*Coq au vin – Port wine risotto – stewed carrots*

39

### Siedfleischravioli

Randen – Meerrettich – gebratener Frühlingslauch  
*Siedfleischravioli - randen – horseradish – fried spring onion*

39

## Dessert

### **Cheescake**

Himbeervariation – Vanille  
*Cheesecake – Raspberry Variation – Vanilla*

16

### **Weisses Schokoladenmousse**

Rhabarber – Joghurt – gebrannte Mandeln  
*White chocolate mousse – Rhubarb – yogurt – roasted almonds*

16

### **Mangoschnitte**

Salat – Sorbet – Minze – Mandel  
*Mango variation – fruits – cream – mint – almonds*

18

### **Käseteller**

Früchtebrot – Marmelade – Nüsse  
*Cheese plate – fruit bread – jam – nuts*

16

## 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*

Kalb, Rind, Lamm    Schweiz  
Steinbeisser    Island  
Seezunge    Niederlande

## Geschichte

Urkundlich wurde der Stern 1349 erstmals erwähnt. 1412 ist erstmals bezeugt, dass die Herberge «zum schwarzen Stern» Durchreisenden Speis und Trank anbot. Der Stern 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 Stern». Dann wurde ihm ein neuer, heiterer Anstrich verpasst, der ihm fortan den neuen Namen «Zum Goldenen Stern» 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 Stern» 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 Stern» 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 "zum schwarzen 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 "schwarzen 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 "Zum Schwarzen Stern" 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.*

