

Willkommen im ältesten Gasthof von Basel









Herzlich willkommen im «Sternen» - dem Ort für Baslerinnen & Basler, nationalen & internationalen Gästen, Stars & Sternchen – kurzum:

passend für jeden. Empathisch, herzlich und gastfreundlich!

In unserer Küche kombinieren wir regionale Produkte mit spannenden Aromen und aktuellen Food-Trends – marktfrisch und saisonal. Spezialitäten entlang des Rheins, von der Quelle bis ins Meer – «**Feines in R(h)einkultur**»!

Wir wünschen Ihnen genussvolle Stunden bei uns!

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 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 «zem 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 Sternen» was first mentioned in 1349. In 1412 it is witnessed for the first time that the hostel «zem swartzen Sternen» offered food and drinks for transients. «The Sternen» 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 Sternen». Then he was given a new, cheerful coat of paint, which from then on earned him the new name «The Golden Sternen». 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 Schwartzen 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 Sternen» 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 much to and forth and under the supervision of the preservation of monuments in the years 1973 - 1974 in the Dalbeloch.



Unsere Aperitif Empfehlung

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

Salinè Salty Grapefruit

Aperitif auf Wodkabasis mit Noten von Cranberry, Bergamotte, Sanddorn, Salbei und Orange Salinè | Prosecco | Swiss Mountain Spring Salty Grapefruit | Orange

16.50

Hausgemachter Rhabarber-Gin

Gin mit Rhabarber, Rohrzucker, Orangensaft, Vanille mazeriert Organic Tonic Water | Orange

14.50



Limoncello-Spritz

Limoncello | Prosecco | Zitrone 14.50

Lillet Blanc Tonic

Lillet Blanc | Organic Tonic Water | Minze

13.50



Alkoholfrei



Martini Florale alkoholfrei | Organics Viva Mate | Zitrone 12.50



Crodino | Organic Ginger Ale | Orange 10.50











«Sternen Menü 1412»

Im Jahr 1412 (dem Gründungsjahr des «Sternen») war das Leben stark von der lokalen Landwirtschaft geprägt. Die Versorgung erfolgte ausschliesslich innerhalb eines engen Radius um den Wohnort. Dies lag an den begrenzten Transportmöglichkeiten, aber auch an der Notwendigkeit, frische Nahrungsmittel schnell zu verbrauchen. Getreu unserem Slogan: «Echt. Lokal. Typisch Basel.» nehmen wir über 600 Jahre später dieses Verfahren wieder auf und haben ein Menü erstellt, wo die Produktion und/oder der Lieferant der Lebensmittel maximal 14.12 km von der Stadtgrenze Basel entfernt ist.

In 1412 (the year the «Sternen» was founded), life was strongly influenced by local agriculture. Food was supplied exclusively within a narrow radius of the place of residence. This was due to limited transportation options, but also to the need to consume fresh food quickly. True to our slogan: «Genuine. Local. Typically Basel.» over 600 years later, we have taken up this process again and created a menu where the food is produced and/or delivered a maximum of 14.12 km from the city limits of Basel.

Bunter Sommersalat

Karotten | Gurken | Melone | Radieschen | Hausdressing Colorful summer salad | carrots | cucumbers | melon | radishes | house dressing



Gazpacho «Sternen Art»

Peperoni | Tomaten | Feta | Croutons | Zitronenöl Gazpacho | peppers | tomatoes | feta | croutons | lemon oil



Lachs «Basler Art»

Röstzwiebeln | Blattspinat | Salzkartoffeln Salmon «Basel style» | roasted onions | spinach leaves | potatoes



Basler Läckerlimousse

Waldbeerenragout | Läckerli-Crumble

Almond-hazelnut mousse | wild berry ragout | crumble

3-Gang Menü 75 4-Gang Menü 90



Vorspeisen

Grüne Blattsalate

Hausdressing
Green leaf salads | house dressing
12

Bunter gemischter Sommersalat

Karotten | Gurken | Melone | Radieschen | Hausdressing Colorful summer salad | carrots | cucumbers | melon | radishes | house dressing 16

Burrata

Bunte Cherry-Tomaten | Basilikumpesto | Olivenöl | Croutons

Burrata | colorful cherry tomatoes | basil pesto | olive oil | croutons

22

Geräuchertes Forellenfilet aus Kaiseraugst

Apfel-Selleriesalat | Sprossen | Meerrettichmousse | Yuzu Smoked trout fillet from the region | apple and celeriac salad | sprouts | horseradish mousse | yuzu 24



Tatar vom Schweizer Weiderind (80 Gramm)

Schnittlauch I Chnorz-Brot getoastet

Tartar from Swiss pasture-raised beef | chives | toasted bread



Suppen

Gazpacho «Sternen Art»

Peperoni | Tomaten | Feta | Croutons | Zitronenöl Gazpacho | peppers | tomatoes | feta | croutons | lemon oil 17

Hausgemachte Tagessuppe

Fragen Sie unser Team nach der aktuellen Tagessuppe! Homemade soup of the day ask our team for the special soup of the day





Vegane Rüebli-Kokossuppe

Vegan carrot soup with coconut 16

Herkunft

Tatar	CH
Rinderfilet	IRL
Entrecôte	CH
Kalb	CH
Kalbsleber	CH
Poulet	FR
Lachs	CH
Forelle	CH
Saibling	CH
Rotbarbe	CH
Swiss Shrimps	CH
Crevetten	VIE
Brot	CH



Liebe Gäste

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informiert Sie unser Servicepersonal gerne auf Anfrage.

Unsere Preise sind in Schweizer Franken und beinhalten die zurzeit gültige Mehrwertsteuer.



Sternen-Salat-Bowls

Mediterrane Bowl

Randen Couscous | Tomaten Hummus | bunte Cherrytomaten Rüebli | Gurken | Oliven | Fetakäse | Frühlingszwiebel

Beetroot couscous | tomato hummus | colorful cherry tomatoes Carrots | cucumber | olives | feta cheese | spring onion

29

Caesar Bowl

Römersalat | Caesar-Dressing | Sbrinz Espuma | Croutons Sardellen-Crunch | Sbrinz Chips

Romaine lettuce | Caesar dressing | Sbrinz espuma | croutons | anchovy crunch | Sbrinz chips

29

Alle Bowls zusätzlich mit: all bowls additionally with:

Geräuchertes Forellenfilet / Smoked trout fillet 12 Black Tiger Prawns (3 Stk. / 3 pcs.) 19 Kalbsplätzli 80 Gramm / Veal pattie 80 gram 19



Sternen Tradition



Metzgerkotelett vom Jenzer Freilandsäuli

Salsa Verde | Grillgemüse | Rosmarinkartoffeln

Butcher's cutlet free-range piglet | Salsa verde | grilled vegetables | Rosemary potatoes

45

Wiener Schnitzel vom Kalb

Lauwarmer Kartoffel-Kräuter-Salat
Wiener Schnitzel (breaded veal cutlet) | lukewarm potato and herb salad
48
zusätzlich Preiselbeeren | additional lingonberries



«Suuri Läberli»

Kalbsleberstreifen | rote Zwiebeln | Aceto Balsamico | Kartoffelstock Strips of veal liver | red onions | balsamic vinegar | mashed potatoes



Vegetarisch & Vegan - Sternen Pasta

Die Firma Pasta-Pasta, eine kleine Manufaktur und Familienbetrieb in Basel, stellt für den «Goldenen Sternen» genussvolle und bekömmliche Teigwaren nach traditioneller italienischer Kochkunst her, der Jahreszeit angepasst und kreativ.

The Pasta-Pasta company, a small manufactory and family business in Basel, produces delicious and wholesome pasta for the «Goldener Sternen» in accordance with traditional Italian cuisine, adapted to the season and creative.

Limonen-Ravioli

Erbsencreme | Minzöl | confierte Cherrytomaten | Büffelmozarella | Basilikum

Lime ravioli

Pea cream | mint oil | confit cherry tomatoes | buffalo mozzarella | basil

31

Spinat-Gnocchi

Eierschwämmlisauce | Jungzwiebeln | Jungspinat | Sbrinz | Pinienkerne Spinach gnocchi
Chanterelle sauce | spring onions | baby spinach | Sbrinz cheese | pine nuts
32

Waldpilz-Ravioli

Mandelsauce | Lauchragout | Johannisbeeren | Röstzwiebeln
Wild mushroom ravioli

Almond sauce | leek ragout | currants | fried onions
29



Bach, Fluss und Meer

Black Tiger Prawns

Salsa Verde | mediterranes Gemüse | Safran-Risotto Black tiger prawns | grilled vegetables | saffron risotto 45



Lachs «Basler Art»

Röstzwiebeln | Blattspinat | Salzkartoffeln Salmon «Basel style» | roasted onions | spinach leaves | potatoes 46



Gebratene Forellenfilets aus Kaiseraugst

Pommery-Senfveloute | Sommergemüse | Tagliolini Fried trout fillets from Kaiseraugst Pommery mustard veloute | summer vegetables | tagliolini 39

Forellen aus natürlicher Aufzucht in Kaiseraugst

Beste Bedingungen in reinem Bachwasser. Seit mehreren Jahren werden im idyllischen Violenbach in Kaiseraugst Forellen unter natürlichen, artgerechten Lebensbedingungen aufgezogen. Die Forellen wachsen daher langsam heran, sind gesund und kräftig, und daher frisch, hochwertig und einfach köstlich im Geschmack.

Naturally reared trout in Kaiseraugst

Best conditions in pure stream water. For several years, trout have been reared under natural, species-appropriate living conditions in the idyllic Violenbach stream in Kaiseraugst. The trout grow slowly, are healthy and strong, and therefore fresh, of high quality and simply delicious in taste.



Fleisch



Tatar vom Schweizer Weiderind (160 Gramm)

Schnittlauch I Chnorz-Brot getoastet

Tartar from Swiss pasture-raised beef | chives | toasted bread

Regio Frites | as main course (160 gr) with french fries

42



Entrecôte vom Baselbieter Freilandrind

mit Kräuterbutter überbacken | Sommergemüse | Basler Regio Frites Entrecôte from Baselbieter free-range beef | gratinated with herb butter summer vegetables | french fries

> 160 Gramm 49 200 Gramm 59

Rinderfilet «Surf & Turf»

Pommery-Senf-Jus | Black Tiger Prawn | Gemüsebouquet | Pommes Dauphine Beef fillet «Surf & Turf» | Pommery mustard jus | black tiger prawn | vegetable bouquet pommes Dauphine



Dessert

Alle unsere Desserts werden von unserem Patissier selbst hergestellt.

All our desserts are made by our own patissier.



Basler Läckerlimousse

Waldbeerenragout | Läckerli-Crumble

Almond-hazelnut mousse | wild berry ragout | crumble

14

Ananas-Pannacotta

Kokosglace | geschmorte Ananas

Pineapple pannacotta | coconut ice cream | braised pineapple

16

Bananensplit «Sternen Art»

Bourbon Vanille Glace | Schoggi- Glacé | frische Beeren Salz-Karamellsauce | Rahm | Krokant

Banana split | Bourbon vanilla ice cream | chocolate ice cream | fresh berries salted caramel sauce | cream | brittle



Glacé

Coupe Waldbeeren

Vanilleglacé | Waldbeeren | Rahm
Coupe wild berries | vanilla ice cream | wild berries | cream
16

Coupe Dänemark

Vanilleglacé | Schokoladensauce | Mandelkerne und Rahm Coupe Denmark | vanilla ice cream | chocolate sauce | almond kernels | cream 16

«Sternen Eiskaffee»

Vanilleglacé | Espressoglacé in aromatischem Kaffee | Rahm Iced Coffee | vanilla ice cream | espresso ice cream in aromatic coffee | whipped cream 16

Kugel Glacé

Vanille, Schokolade, Espresso, Erdbeere, Walnuss *Ice cream: vanilla, chocolate, espresso, strawberry, walnut*

Kugel Sorbet

Zitrone, Aprikose, Cassis Sorbet: lemon, apricot, cassis Pro Kugel 5

Portion Rahm / cream 2



Getränke

Alkoholfreie Getränke Henniez mit/ ohne Kohlensäure		Menge 5.0 / 7.5 dl	CHF 6.50 / 9.50
Basler Wasser (Hahnenwasser)		5.0 dl	4.00
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		3.0 dl	6.00
Apfelschorle /-saft aus dem Baselbiet		4.0 dl	5.50
Hausgemachter Eistee		4.0 dl	5.50
ALPINESSE		Menge	CHF
Tonic Water		2.0 dl	6.00
Bitter Lemon		2.0 dl	6.00
Ginger Ale		2.0 dl	6.00
Wild Berry Tonic		2.0 dl	6.00
Bier im Offenausschank	Vol. %	Menge	CHF
Warteck Lager	4.8	3 / 5 dl	5.50 / 8.50
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	9.00
Feldschlösschen alkoholfrei	<0.5	3.3 dl	6.00
Feldschlösschen Weizenbier alkoholfrei	<0.5	3.3 dl	6.50
Heissgetränke			CHF
Espresso / Doppelter Espresso			5.50 / 7.00
Kaffee			5.90
Schale			7.00
Cappuccino			7.00
Latte Macchiato			7.00
Latte Freddo			6.50
Heisse Schoggi / Ovo			7.00
Tee Portion – verschiedene Sorten, unser Service-Team berät Sie gerne			9.50















