GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Kinderkarte

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

zum Apéro

Orangensaft
Fr. 4.00

Cüpli Rimuss
Fr. 5.00

Vorspeisen/Suppen

Starters/soups -Hors d'oeuvre/soupe

Duett von der Jakobsmuschel und der Black Tiger Riesenkrevette
mit Safranschaum, an einem Beet von frischen Seealgen und Bandnudeln
Duet from scallop and black tiger giant shrimp with a foamy saffron sauce
on a bed of fresh algae with noodles
Duo de coquille St. Jacques et crevette géante Black Tiger
avec mousse de safran sur un lit d'algues et nouilles
Fr. 18.00

Consommé vom Ochsenschwanz
mit seinem Ravioli und Apfelperlen
Consommé of oxtail with its homemade ravioli and apple pearls
Consommé de queue de bœuf
avec ses raviolis et perles de pommes
Fr. 9.00

Bunt gemischte Salatvariation
Mixed seasonal salad - Salade mêlée
Fr. 9.00

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Hauptgänge – main dishes - plat principale

Hausgemachte Orangen-Fenchel Panzerotti
mit Vin Santo Taleggio Sauce und geröstete Pinienkerne
Homemade Panzerotti with orange and fennel stuffing with a Vin Santo sauce
and roasted pine nuts
Panzerotti fourrées d'oranges et de fenouil
avec une sauce au Taleggio et Vin Santo
Fr. 24.00

Fischharmonie „Goldener Sternen"
an leichter Safransauce
Lassen Sie sich von uns überraschen!
Fish harmony on saffron sauce – Let us surprise you!
Harmonie de poissons sur sauce safranée – laissez-vous surprendre¨!
Fr. 34.00

Sinfonie vom Seesaiblings Filet und der Aubergine mit Oliven-Tomatenragout
und Kichererbsen
Symphony of arctic char fillet and eggplant with stewed olives and tomatoes
and chickpeas
Symphonie d'omble chevalier et d'aubergine avec un ragoût d'olives
et de tomates et des pois chiches
Fr. 26.00

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“
mit feiner Pilzrahmsauce
Rösti und Gemüsegarnitur
Sliced veal “Zurich style” with a creamy mushroom sauce
hash browns and colourful vegetables
Emincé de veau à la zurichoise, sauce à la crème aux champignons
roesti et légumes du marché
Fr. 27.00

Zart rosa grilliertes Kalbssteak an katalanischen Saubohnen Risotto
mit sautierten Spitzmorcheln und sonnengetrockneten Tomaten
Medium broiled steak of veal with a risotto with Catalonian broad beans
sautéed black morel mushrooms and sun dried tomatoes
Steak de veau rôti à point sur un risotto aux fèves catalanes
avec des morilles pointues et des tomates séchées au soleil
Fr. 30.00

Involtini vom Schwarzfederhuhn
mit Serrano Rohschinken und griechischem Fetakäse
an leichter Zitronenjus mit gratinierter Zucchini-Kartoffel-Tarte
Roulade of black feather chicken with Serrano ham and greek feta cheese
with a light lemon sauce and zucchini and potato tart au gratin
Roulade de poule aux plumes noires avec du jambon serrano et féta grec
avec un jus léger au citron
et une tarte gratinée de courgettes et pommes de terre
Fr. 26.00

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Dessert - sweets - desserts

Dessertteller „Goldener Sternen“
Dessert variation “Goldener Sternen”
Let us surprise you !
Assortiment de desserts “Goldener Sternen”
Laissez-vous surprendre!
Fr. 13.00

„Cheescake“ mit Quark und Passionsfrucht
auf Ananas Carpaccio und Anis-Vanille Sirup
Cheesecake with passion fruit on a pineapple carpaccio
with aniseed and vanilla syrup
„Cheescake“ ou fromage et fruit de la passion sur un carpaccio d`ananas
au sirop de vanille et anis
Fr. 13.00

Erfrischender Fruchtsalat
mit Vanilleglace
Fresh fruit salad with vanilla ice cream
Salade de fruits frais avec glacé a la vanille
Fr. 11.00

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Glace

Vanilla Dream
Mapple Walnut
Swiss Chocolate
Pistachio

Capuccino
Amaretto&Almondo
Strawberry
Stracciatella

Sorbets

Zitrone
Grapefruit
Zwetschgen
Blutorange
Cassis

Citron
Pamplemousse
Prune
Orange sanguine
Cassis

Lemon
Grapefruit
Plum
Blood Orange
Blackcurrant

Eine Kugel Glace nach Ihrer Wahl

Ice cream per scoop

une boule de glace aux choix

Fr. 3.90

Eine Portion Rahm

whipped cream add.

avec crème chantilly

Fr. 2.00

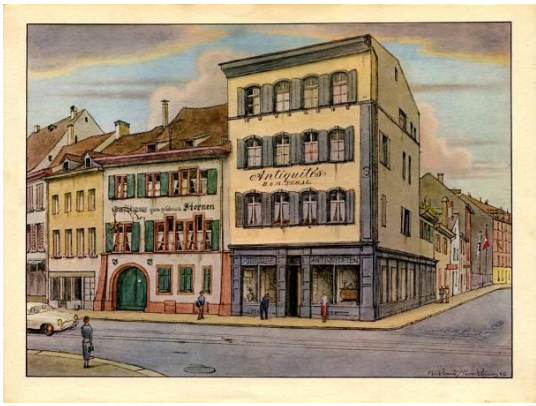
GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Sternengeschichte –seit 1412

Der Gasthof zum Goldenen Sternen gilt als ältester Gasthof von Basel und hat eine interessante Geschichte: Zum einen befand sich der Sternen nicht immer am heutigen Standort. Zum anderen hiess dieser Gasthof immer schon "Sternen", doch lange nicht "Goldener".

Lange vor dem Anschluss Basels an die Eidgenossenschaft stand der Sternen in der Aeschenvorstadt. Der Name der Herrenwirtschaft war damals "zem swartzen Sternen". Die Liegenschaft wurde erstmals 1349 urkundlich erwähnt. 1412 ist bezeugt, dass die Herberge "zem swartzen Sternen" als eine der 13 Herrenwirtschaften mit Tavernenrecht den Durchreisenden Speis und Trank anbot.

Noch in Quellen im 19. Jhdt. ist vom "vordern und hintern schwarzen Sternen" die Rede. Erst 1873 erhielt er seinen goldenen Beinamen. Das Haus war ein Denkmal unverfälschter Gotik mit seiner charaktervollen, breit hingelagerten Fassade, mit der hübschen Verteilung der Fenster und dem gemütlichen Tor, das gerade noch den einspännigen zweirädrigen Karren die Einfahrt gestattete. Auch das Innere enthielt Bemerkenswertes: die warme Holztäfelung der Säle, die mit Messingbeschlägen geschmückten Eichentüren und vor allem die zierliche Renaissance-Säule im Saal des ersten Stocks.

Als 1964 eine Strassenverbreiterung in der Aeschenvorstadt beschlossen wurde, schien das Schicksal des Sternen besiegelt zu sein. Doch umsichtig war geplant worden, die Abbrucharbeiten äusserst sorgfältig durchzuführen, da der historische Wert dieses Hauses ja bekannt war. Erst bei diesen Arbeiten kamen hinter der spätgotischen Fassade überraschend noch ältere wertvolle Wand- und Deckenmalereien auf Putz, barocke bemalte Holzbalkendecken und eine mit Sternen eingelegte Kassettendecke zum Vorschein, die in Bezug auf Qualität und Erhaltungszustand in Basel ihresgleichen suchen. Sämtliche erhaltenswerte Gebäudeteile wurden in der Folge sorgfältig demontiert und eingelagert. Im Jahre 1973/74 wurde der Sternen im "Dalbeloch" am Standort des früheren Restaurant "Letzistube" wieder aufgebaut. 1993 wurde der Sternen mit einer Renovation wieder auf den neuesten gastronomischen Stand gebracht. Gleichzeitig wurden historisch unechte Bestandteile wie eine pseudobarocke Decke, die sich im Foyer des ersten Stockes befand, entfernt.

Der Gasthof zum Goldenen Sternen steht heute für hochstehende kulinarische Erlebnisse und echte Gastfreundschaft.