

Sommerliches aus der Sternenküche

Vorspeisen - Starters – Hors d'oeuvre

Eierschwämmli im Aspik mit Coppa und mariniertem Blattsalat 22.00
 Chanterelles in jelly, thin slices of coppa (air cured pork's neck), bunch of salad
 Chanterelles en gelée, fines tranches de coppa et bouquet de salades



Sommerlicher Blattsalat mit sautierten Eierschwämmli und raffiniertem Himbeer-Balsamicodressing 16.50

Summer salad with sautéed chanterelles and balsamic raspberry dressing
 Salade estivale aux chanterelles sautées et vinaigrette balsamique aux framboises

Sämige Kartoffelcremesuppe mit Eierschwämmli 13.50
 Creamy potato soup with chanterelles
 Crème de pommes de terre avec chanterelles



In Butterschmalz sautierte Eierschwämmli serviert auf mediterranem Kräuter-Kartoffelpüree und umlegt mit buntem Gemüse 27.00

Sautéed chanterelles on Mediterranean mashed potatoes with herbs and garnished with colorful vegetables

Ragoût de chanterelles sautées sur neige de pommes de terre aux fines herbes accompagnée de légumes variés

als Hauptgang 39.50



Hauptgänge - main courses – plats principaux

Gebratene Red Snapperfilets mit sautiertem Eierschwämmli ragout serviert auf Safranrisotto 46.00
 Broiled fillet of red snapper with sautéed chanterelles on a risotto with saffron
 Filets de rouget avec des chanterelles sautées sur risotto au safran

Zartes gebratene „Agri Natura“ Kalbsfilet-Médallions im Kräutermantel auf delikatem Eierschwämmli-Gnocchi-Ragout 52.50
 Broiled tenderloin of veal "Agri natura" in a herb crust on a tasteful stew of chanterelles and gnocchi
 Médallions de filet de veau "Agri natura" dans une robe de fines herbes sur un ragout de chanterelles et gnocchi


GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN


Kalte Vorspeisen - cold starters - hors d'oeuvre

-  **Bloody Mary mit Meeresfrüchten (kalte Tomatensuppe mit Wodka)** 16.00
Bloody Mary with seafood (cold tomato soup with vodka)
Bloody Mary aux fruits de mer (soupe de tomates avec vodka)
- Duett von Sashimi-Thunfisch (Tartar und zart rosa gebratene Würfel) mit kleinem Kräutersalat und Papaya-Chutney** 24.00
Duet of sashimi tuna (tartar and medium broiled dices) with herb salad and papaya chutney
Duo de thon sashimi (tartare et dès légèrement sautés) avec salade de fines herbes et chutney de papaye
- Timbale vom Lachstartar und Rauchforellefilet mit Dillsauerrahm Wachtelei und kleinem Salatstrauß** 24.00
Timbale with tartar of smoked salmon and fillet of smoked trout, sour cream with dill, a quail's egg and a small bunch of salad
Timbale de tartar de saumon et filet de truite fumé sauce à l'aneth et crème aigre, œuf de caille et bouquet de salade
-  **Bunt gemischte Salatvariation** 14.00
Mixed seasonal salad
Salade mêlée
- Türmchen vom Buffalo-Mozzarella mit San Marzano Tomaten und Avocados mit buntem Salatbouquet und Balsamicodressing** 22.00
Stack of Buffalo mozzarella, San Marzano tomatoes and avocados with seasonal salad with balsamic vinegar dressing
Tourelle de mozzarella de buffle, tomates San Marzano et avocats avec bouquet de salades avec vinaigrette balsamique



Warme Vorspeisen - warm starters - entrées chaudes


Schaumsuppe von Kaiserhummer mit sautierten Kaiserhummerwürfeln 17.00
Foamy bisque of Norway lobster with sautéed cubes of Norway lobster
Bisque de langoustine mousseuse avec ses dèss sautés

Gebratene Gänselebertranche an Holunderbeerenjus 28.00
mit Apfelkompott und Brioche
Sautéed slice of goose liver with gravy perfumed with elderberries sauce
apple compote and brioche
Tranche de foie gras au jus avec sureau, compote de pommes et brioche

 **Duett von der St. Jakobsmuschel und Rotbarbenfilet** 19.00
mit Safranschaum und Venere-Reis
Duet of scallops and red mullet with saffron foam and Venere rice
Duo de coquilles St. Jacques et rouget avec mousse de safran et riz Venere


Gebratene Kalbsmilkscheiben auf Tagliolini 24.00
mit Pesto von sonnengetrockneten Tomaten als Hauptgang 42.00
und Baselbieter Rieslingsauce
Sautéed slices of calf's sweetbreads on a bed of fine noodles with pesto of sun dried
tomatoes and a sauce made of Riesling from the Basel countryside
Tranches de ris de veau sautées sur un lit de nouilles fines avec pesto de tomates séchées
au soleil et une sauce au riesling de Bâle Campagne

 *Vegetarisch - vegetarian - végétarien*

-  **Offene Ravioli mit Steinpilzragout und mediterranem Gemüse** 38.00
sowie einer gefüllten Zucchini-Blüte 24.00
als Vorspeise
- Open faced ravioli with stewed boletus and Mediterranean vegetables and a stuffed zucchini flower
Ravioli ouvert au ragoût de cèpes avec légumes méditerranéennes et fleur de courgette farcie


Fisch - fish - poisson

- Gebratenes Zanderfilet im Tandoorimantel** 47.00
auf Gemüse-Couscous an Soja-Ingwersauce
- Broiled fillet of pike-perch with a tandoori crust on vegetable couscous and soy and ginger sauce
Filet de sandre sautée avec une croûte tandoori
couscous de légumes avec sauce au soja et gingembre

-  **Fischharmonie „Goldener Sternen“ an leichter Safransauce** 56.00
Lassen Sie sich von uns überraschen!
- Fish harmony on saffron sauce – Let us surprise you!
Harmonie de poissons sur sauce safranée – laissez-vous surprendre“!

- Sautiertes Doradenfilet mit Zitronen-Pfefferschaum** 46.00
auf Sepianudeln und Oliven-Carciofini-Gemüse
- Sautéed fillet of gilthead with lemon-pepper foam on noodles with cuttlefish ink and stewed artichokes with olives
Filet de dorade sauté avec mousse au poivre citronné sur un lit de nouilles à l'encre de seiche et petits artichauts et olives étuvés

Fleisch - meat - viande

- Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“ an feiner Pilzrahmsauce** **42.00**
Rösti und Gemüse garnitur
Sliced veal “Zurich style” with a creamy mushroom sauce hash browns and colorful vegetables
Emincé de veau à la zurichoise, sauce à la crème aux champignons roesti et légumes du marché
-  **Teriyaki vom Rindsfilet mit knusprigen Sesamblättern** **52.00**
und buntem Wokgemüse
Sliced Tenderloin of beef Teriyaki style with crispy phyllo pastry with sesame seeds and colorful wok vegetables
Tranches de Filet de bœuf avec sauce teriyaki et feuilles de brick aux graines de sésame et légumes poêlés au wok
- Delikates Saltimbocca vom Baselbieter Kalb** **46.00**
auf sämigem Eierschwämmli-Gnocchi-Ragout, sommerliches Gemüse
Saltimbocca of veal from the Basel countryside
on a tasteful stew of chanterelles and gnocchi accompanied by summer vegetables
Saltimbocca de veau de Bâle Campagne
sur un ragout de chanterelles et gnocchi accompagné de légumes estivales
- Am Stück zart rosa gebratenes Lammrack an leichtem Knoblauch-Salbeijus** **47.00**
Polenta und sommerliches Gemüse
Broiled rack of lamb with a light gravy with garlic and sage
Polenta and a mix of summer vegetables
Carré d’agneau rôti au jus léger à l’ail et sauge
Polenta et mélange de légumes d’été