

★
GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN



Willkommen
im ältesten Gasthof
von Basel



Tafelgesellschaft
zum
Goldenen Fisch



Fischküche
mit Auszeichnung

Unsere Aperitif Empfehlung

Salinè Salty Grapefruit

Aperitif auf Wodkabasis mit Noten von Cranberry, Bergamotte, Sanddorn, Salbei und Orange

Salinè | Prosecco | Swiss Mountain Spring Salty Grapefruit | Orange

Vodka-based aperitif with notes of cranberry | bergamot | sea buckthorn | sage | and orange

Salinè | Prosecco | Swiss Mountain Spring Salty Grapefruit | Orange

16.50

Hausgemachter Rhabarber-Gin

Gin mit Rhabarber, Rohrzucker und Zitrusfrüchten mazeriert

Organic Tonic Water | Orange | Minze

Homemade Rhubarb-Gin | Gin macerated with Rhubarb, cane sugar and citrus fruits

Organic Tonic Water | Orange | Mint

14.50

Limoncello-Spritz

Limoncello | Prosecco | Zitrone

Limoncello | Prosecco | Lemon

14.50

Lillet Blanc Tonic

Lillet Blanc | Organic Tonic Water | Minze

Lillet Blanc | Organic Tonic Water | Mint

13.50



Alkoholfrei

non - alcoholic

Flora

Martini Florale alkoholfrei | Organics Viva Mate | Zitrone

Alcohol-free Martini Florale | Organics Viva Mate | Lemon

12.50

Crodino – Ginger Ale

Crodino | Organic Ginger Ale | Orange

Crodino | Organic Ginger Ale | Orange

10.50

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten gibt Ihnen unser Serviceteam gerne Auskunft.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inklusive der gesetzlichen MwSt.

«Sternen Degustations-Menü»

*Mit Leidenschaft für Sie kreiert
Ein kulinarischer Gruss aus der Küche des Goldenen Sternes*

Burrata & Wassermelone

Cremiger Burrata | Grillierte Wassermelone | Basilikum | Balsamico | Rucola



Erdbeeren Gazpacho

Bündner Rohschinken



Sorbet



Entrecôte Café de Paris

mit unserer hausgemachten Café de Paris Butter
Regio Frites

oder

Fisch-Harmonie «Goldener Stern»

Noilly-Prat-Fischvelouté | Ratatouille | Salzkartoffeln

oder

Sommer-Gnocchi

Kartoffel Gnocchi | Pesto | mediterranes Gemüse
Thymian Sauce | Konfierte Kirschtomaten



Erdbeer Trifle

Cantucci | Limetten-Meringue | Sauerrahm | Vanille Espuma

Menu CHF 94
Ohne Suppe CHF 79

Vegi 79
Vegi ohne Suppe 64

«Sternen Degustations-Menü»

*Created for you with passion
a culinary greeting from the kitchen of the Goldenen Sternen*

Creamy Burrata with Watermelon

Creamy burrata | Grilled watermelon | Basil | Balsamic | Rocket



Strawberry Gazpacho

Swiss Air-dried raw ham



Sorbet



Entrecôte Café de Paris

with our homemade Café de Paris butter
Regio Fries

or

Fish Harmony «Goldener Sternen»

Noilly Prat fish velouté | Ratatouille | Boiled potatoes

or

Summer-Gnocchi

Potato gnocchi | Pesto | Mediterranean vegetables
Thyme sauce | Confit Cherry Tomatoes



Strawberry Trifle

Cantucci | Lime meringue | Sour cream | Vanilla espuma

Full Menu CHF 94
Without soup CHF 79

Vegi 79
Vegi without soup 64

Vorspeisen

Burrata & Wassermelone

21

Cremiger Burrata | Grillierte Wassermelone | Basilikum | Balsamico | Ruccola
Creamy burrata | Grilled watermelon | Basil | Balsamic | Rocket

Caesar Salad

16 / 26

Römersalat | Caesar Dressing | Croûtons | Sbrinz | Ei
Romaine Lettuce | Caesar dressing | Croûtons | Sbrinz cheese | egg

mit Pouletbrust | *with chicken breast*

+7

Sommer Bowl

16 / 26

Saisonale Blattsalate | Melone | Feta | Agrumen-Honig Dressing
Seasonal leaf salads | Melon | Feta | Citrus-honey dressing

mit Pouletbrust | *with chicken breast*

+7

mit Krevetten | *with prawns*

+9

mit Bündner Rohschinken | *with Swiss Air-dried raw ham*

+8

Suppen

Fischsuppe «Sternen-Art»

19

Sauce Rouille
Fish soup | sauce Rouille

Erdbeeren Gazpacho

15

Bündner Rohschinken
Strawberry Gazpacho | Swiss Air-dried raw ham

Tatar

Alle unsere Tatar Kreationen servieren wir mit Basler Kult-Brot oder Brioche Toast.
All our tartare creations are served with "Basler Kult-bread" or brioche toast.

Das klassische | *The Classic*

Tatar vom Schweizer Weiderind | *Swiss Pasture-Raised Beef Tartar* **29 / 39**

Eigelb | Schnittlauch-Mayo | Sbrinz Chip

Egg yolk | Chive mayo | Sbrinz cheese chip

Das fruchtige | *The Fruity*

Tatar vom Schweizer Saibling | *Swiss Arctic Char Tartar* **28 / 38**

Mango | Gurke | Safran-Orangen-Kroepoek | Passionsfrucht Perlen

Mango | Cucumber | Saffron-orange-krupuk | Passion fruit pearls

Das leichte | *The Light*

Tatar vom gebeizten Rotkabis | *Cured Red Cabbage Tartare* **25 / 35**

Rotkabis | Apfel | Burrata | Granatapfel | Haselnuss | Brot Chip

Red cabbage | Apple | Burrata | Pomegranate | Hazelnut | Bread chip

Zusätzlich mit Regio Frites | *Side order of Regio fries* **+6**

Einmal alles bitte - drei Welten, ein Genuss **43**

Unsere Tatar-Trilogie vereint klassisch, fruchtig und leicht in perfekter Harmonie.

A taste of everything – three worlds, one delight

Our Tartare Trilogy combines classic, fruity and light in perfect harmony.

Sternen Klassiker

Wiener Schnitzel	48
Paniertes Kalbsschnitzel Lauwarmer Kartoffel-Kräutersalat oder Regio Frites <i>Breaded veal cutlet Lukewarm potato-herb salad or Regio fries</i>	
Zusätzlich Preiselbeeren <i>extra cranberries</i>	+ 3
Entrecôte Café de Paris	49
Mit unserer hausgemachten Café de Paris Butter <i>With our homemade Café de Paris butter</i>	
Regio Frites <i>Regio fries</i>	
Lachs «Basler Art»	46
Röstzwiebeln Blattspinat Salzkartoffeln <i>Salmon «Basler Style» Roasted onions Leaf spinach Boiled potatoes</i>	
Fisch-Harmonie «Goldener Sternen»	59
Noilly-Prat-Fischvelouté Ratatouille Salzkartoffeln <i>Fish Harmony Noilly Prat fish velouté Ratatouille Boiled potatoes</i>	
Schweizer Egli Knusperli	39
Blattsalate Melone Tartarsauce Zitrone <i>Crispy Swiss Perch Bites Leaf salads Melon Tartar sauce Lemon</i>	

Vegetarisch

Mini-Penne	27
Zitronen-Gremolata Burrata Pistazien <i>Lemon gremolata Burrata Pistachios</i>	
Sommer-Gnocchi	32
Kartoffel Gnocchi Pesto mediterranes Gemüse Thymian Sauce Konfierte Kirschtomaten <i>Potato gnocchi Pesto Mediterranean vegetables</i> <i>Thyme sauce Confit Cherry Tomatoes</i>	
Setzen Sie Ihrem Gericht die Krone auf	
mit Pouletbrust <i>with chicken breast</i>	+7
mit Krevetten <i>with prawns</i>	+9

Desserts

Basler Lächerli-Mousse	14
Beerenkompott Lächerli-Crumble <i>Almond- Hazelnut Mousse Berry compote Lächerli crumble</i>	
Erdbeer Trifle	14
Erdbeeren Cantucci Limetten-Meringue Sauerrahm Vanille Espuma <i>Strawberries Trifle strawberries Cantucci Lime meringue Sour cream vanilla espuma</i>	
Hausgemachter Eiskaffee «Sternen»	12 / 16
Kaffee Glace Vanille-Glace Espresso Kirschwasser <i>Homemade iced Coffee "Sternen"</i> <i>Coffee ice cream vanilla ice cream Espresso cherry brandy</i>	
Mille-feuille & Crème chantilly	für 2 Personen 24
Unser Klassiker zum Teilen <i>Our classic to share</i> Knuspriger Blätterteig luftige Vanillecreme frische Beeren <i>Crispy puff pastry Airy vanilla cream fresh berries</i>	
Coupe Dänemark	12 / 16
Vanille Glace Schokoladensauce Rahm <i>Vanilla ice cream Chocolate sauce whipped cream</i>	
Coupe Romanoff	12 / 16
Vanille Glace Frische Erdbeeren Rahm <i>Vanilla ice cream Fresh strawberries whipped cream</i>	
Kugel Glace Ice cream	Pro Kugel per scoop 5
Vanille Schokolade Espresso Erdbeere Kokos <i>Vanilla Chocolate Espresso Strawberry Coconut</i>	
Kugel Sorbet	Pro Kugel per scoop 5
Zitrone Himbeere Aprikose <i>Lemon Raspberry Apricot</i>	
Portion Rahm Portion of whipped cream	2

Getränke

Alkoholfreie Getränke

	Menge	CHF
Henniez mit / ohne Kohlensäure	5 / 7.5 dl	6.50 / 9.50
Basler Wasser (Hahnenwasser)	5 dl	4.00
Coca-Cola / Coca-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 dl	6.00
Orangensaft / Tomatensaft	3 dl	6.00
Apfelschorle / -saft aus dem Baselbiet	4 dl	5.50
Hausgemachter Eistee	4 dl	5.50

ALPINESSE

	Menge	CHF
Tonic Water	2 dl	6.00
Bitter Lemon	2 dl	6.00
Ginger Ale	2 dl	6.00
Wild Berry Tonic	2 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 (verschiedene Sorten), unser Service-Team berät Sie gerne	9.00

Events und Ihr Anlass



Ein spezieller Abend mit Freunden, ganz nahe am Rhein - der Fischergalgen exklusiv für Sie!

Geniessen Sie alle Jahreszeiten am Rheinufer mit Blick auf das Basler Münster und lassen Sie sich kulinarisch von uns verwöhnen. Auf Grund unserer Auszeichnung mit dem «Goldenen Fisch» bieten wir Ihnen unser Fischmenu (auch eine vegetarische Variante) am passenden Ort an.

«Fischergalgen Menü»

Hausgebeizter Schweizer Saibling

Meerrettichmousse | Apfel | Basler Kult-Brot
Zitronenperlen | Dill Öl

Sternen Fischfondue

Lachs | Zander | Kabeljau | Jakobsmuscheln
Saucen | Reis | Gemüse

Trilogie im Mini-Cornet

Sechs Cornets mit dreierlei feinem Mousse gefüllt



3 Gang Menu CHF 84 pro Person (max. 8 Personen finden im Fischergalgen Platz, sollten es weniger als 4 Personen sein, berechnen wir eine zusätzliche Servicegebühr).

Die Verfügbarkeit des Fischergalgens prüfen wir gerne nach Ihrer Anfrage (per E-Mail) und bestätigen Ihnen die Reservation schriftlich. Zusätzlich zu den Menükosten fällt eine Miete von CHF 100 an.

Reservieren Sie jetzt: info@sternen-basel.ch oder 061 272 16 66



Ihre Gastgeber für besondere Momente

Ob ein runder Geburtstag, ein Firmenanlass oder ein festliches Dinner im kleinen Kreis – im Goldenen Sternen bieten wir den passenden Rahmen für Ihre Erinnerungen.

Vom prachtvollen **Sternensaal** für grosse Gesellschaften **bis zu 100 Personen** bis hin zu unserer gemütlichen **Künstlerstube**, die Platz für **bis zu 36 Gäste** im persönlichen Rahmen bietet: Wir sorgen dafür, dass Ihr Anlass unvergesslich wird.

Lust auf ein individuelles Menü oder eine persönliche Beratung?
Unser Team ist gerne für Sie da.

Sprechen Sie uns direkt an oder kontaktieren Sie uns unter:
info@sternen-basel.ch oder 061 272 16 66

Events and Your Celebrations



A Special Evening by the Rhine The “Fischergalgen” – Exclusively Yours!

Enjoy the changing light on the banks of the Rhine with a stunning view of the Basel Minster, while we treat you to a unique culinary experience. As proud holders of the “Golden Fish” award, we are delighted to offer our signature Fish Menu (vegetarian option available) in this most fitting setting.

«Fischergalgen Menu»

Home-cured Swiss Arctic Char

Horseradish mousse | Basler Cult-Bread
Apple | Lemon pearls | Dill oil

Sternen Fish fondue

Salmon | Pike-perch | Cod | Scallops
Sauces | Rice | Vegetables

Trilogy in Mini Cornets

Six cornets filled with three types of delicate mousse



3-course menu: CHF 84 per person (the Fischergalgen can accommodate up to 8 people; if there are fewer than 4 people, we will charge an additional service fee).

We will be happy to check the availability of the Fischergalgen upon receiving your request (via email) and will confirm your reservation in writing. In addition to the cost of the meal, there is a rental fee of CHF 100.

Book now: info@sternen-basel.ch or 061 272 16 66



Your Hosts for Special Moments

Whether it is a milestone birthday, a corporate event, or a festive dinner in an intimate setting – at Gasthof zum Goldenen Sternen, we provide the perfect backdrop for your memories.

From our magnificent **Sternensaal**, ideal for larger gatherings of up to **100 people**, to our cozy **Künstlerstube**, which offers a personal atmosphere for up to **36 guests**: we ensure that your event becomes an unforgettable experience.

Looking for a customized menu or personal consultation?

Our Team is happy to assist you. Please speak with us directly or contact us at:
info@sternen-basel.ch or 061 272 16 66

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN



Tafelgesellschaft
zum
Goldenen Fisch

Fischküche
mit Auszeichnung



Gasthof zum Goldenen Sternen
St. Alban-Rheinweg 70
CH-4052 Basel
+41 61 272 16 66
info@sternen-basel.ch
www.sternen-basel.ch
#SternenBasel

