



# GASTHOF ZUM GOLDENEN STERNEN



Gasthof zum Goldenen Sternen

**Winter 2018 / Frühling 2019**

VERANSTALTUNGSPROGRAMM



GASTROFÜR  
DEN GEBIRGSKRAU  
STERNEN

# Herzlich willkommen im ältesten Gasthof in Basel

In den kühleren Monaten empfangen wir Sie in unserer lauschigen Gaststube mit Blick auf den Rhein. Unsere frische und auf Nachhaltigkeit ausgelegte Küche verwöhnt Sie mit saisonalen Gerichten.

Um Sie zu unterhalten aber auch zu überraschen, haben wir ein abwechslungsreiches Programm zusammengestellt. An unseren Reihen „Frisch gefischt“ und „Mike Stolls Basel“ können Sie ausgewählten Fisch probieren, in Erzählungen aus dem historischen Basel eintauchen und die Vielfalt unserer Küche erleben. Wir freuen uns, Sie als Gast bei uns zu empfangen.

Herzlich willkommen im Dalbeloch.

Das Team & Basti Semmelroggen, Gastgeber  
Gasthof zum Goldenen Sternen







# KÜCHENCHEF JOHANNES DILGER

## ÜBER NACHHALTIGKEIT UND GASTRONOMIE

### **Weshalb ist Nachhaltigkeit ein besonders wichtiges Thema?**

**JD** Jahrelang haben wir ohne Rücksicht auf unsere Natur gelebt. Wir haben Monokulturen geschaffen, Unmengen an Müll produziert und viel zu viel Kohlendioxide ausgestossen – alles unter dem Deckmantel des Fortschritts. Nun sind wir an einem Wendepunkt. Wir konfrontieren uns mit zentralen Fragen der Gesellschaft und der Zukunft.

### **Welche Antworten hat die Gastronomie auf diese zentralen Fragen?**

**JD** Gastronomie kann ein Vorbild sein. Mit saisonalen und regionalen Produkten können wir aufzeigen, dass man zu jeder Jahreszeit etwas Tolles kochen kann. Damit haben wir indirekt Einfluss auf das Einkaufs- und Konsumverhalten unserer Gäste.

### **Wie wirkt sich dies in der täglichen Arbeit im Goldenen Sternen aus?**

**JD** Wir achten beim Einkauf explizit auf die Herkunft unserer Produkte: Unsere ProSpecieRara Kartoffeln kommen aus dem Albulatal, das Fleisch stammt von unserem Hausmetzger Jenzer aus der Region. Zudem sind wir bedacht, Gemüse, Obst, Fleisch und Fisch komplett zu verarbeiten, um damit so wenig wie möglich wegzuerwerfen.

**Unser nachhaltiges Rezept finden Sie auf [www.sternen-basel.ch/rezept](http://www.sternen-basel.ch/rezept). Das ganze Interview können Sie auf [www.mii-quartier.ch](http://www.mii-quartier.ch) lesen.**

# SEPTEMBER



## **Frisch gefischt: Fischkochkurs**

Samstag, 22. September, 14:00 bis 18:00 Uhr

Erstmals können Sie bei uns an einem Kochkurs zum Thema Fisch teilnehmen. Erarbeiten Sie gemeinsam unter der Leitung von Küchenchef Johannes Dilger Hintergrundwissen zur Zucht und Zubereitung der Meerestiere und profitieren Sie von Insidertipps vom Kenner. Damit werden Sie Ihre Gäste garantiert beim nächsten Abendessen im privaten Rahmen begeistern.

**Fr. 45.–**

**Die Teilnehmerzahl ist beschränkt. Reservieren Sie Ihren Platz im Vorfeld bei uns.**



# OKTOBER

## Erntedankmenü

Sonntag, 7. Oktober, mittags & abends

An dem Tag feiern wir unser Konzept der Nachhaltigkeit und danken mit einem speziellen Menü unseren Bauern und Landwirten aus der Region. Erleben Sie unsere Aktivitäten hautnah: vom lokalen Süsmost über selbstgemachtes Brot mit regionalen Grundlagen, oder Speisen mit Früchten, die wir bei Bauern aus dem Baselbiet selber gepflückt haben, Sie werden garantiert überrascht sein, welche Vielfalt an frischen Produkten in unserer Region zur Auswahl stehen.

Apéro, 4-Gang-Menü, Mineral und Kaffee

**Fr. 99.–**

## Mike Stoll: Hopfen und Malz, Gott erhalt's! Eine kurze Geschichte des Bieres (Teil 2)

Dienstag, 9. Oktober, 18:30 Uhr

Der Religionswissenschaftler und Basler Historiker Mike Stoll begleitet Sie mit Geschichte(n), Anekdoten und allerlei Hintergründigem zu einem feinen 3-Gang-Menü durch den Abend.

Willkommensdrink & 3-Gang-Menü

**Fr. 65.–**









## „Mit Anstand zu Tisch!“

### Apéro & Dinner im Rahmen des Knigge

Donnerstag, 25. Oktober, 19:00 bis 22:00 Uhr

Im Berufsalltag arbeiten wir unnachgiebig an unserem ersten Eindruck und perfekten Auftritt. Doch auch in der Partnerschaft gibt es „unsichtbare“ Regeln der Kommunikation. Danièle Gepner unterstützt Sie bei den gegenseitigen Umgangsformen und bespielt mit Ihnen unterschiedliche Situationen.

Apéro, 3-Gang-Menü, Getränke & Knigge Unterweisungen

**Fr. 130.–**



## DinnerKrimi „Jackpot: Mord“

Mittwoch, 31. Oktober, 18:30 Uhr

Für den Gaumen ein frisches, regionales Menü, für das Gemüt ein witziger Kriminalfall. DinnerKrimi ist die spassige Kombination von Erlebnisgastronomie und interaktivem Theater.

Krimi, Apéro mit feinen Häppchen, 3-Gang-Menü, Wein, Mineral, Kaffee & Tee

**Fr. 149.–**

Tickets unter [www.dinnerkrimi.ch](http://www.dinnerkrimi.ch)



# NOVEMBER



## Frisch gefischt: Steinbutt aus dem Ofen

Dienstag, 6. November, ab 18:30 Uhr

Im Ganzen gebratener Steinbutt. Dazu gibt's getrüffeltes Rahmspinat, geschmorte Bittersalate und Belugalinsen.

Auf Vorreservation für zwei Personen.

**Fr. 48.– p.P.**



## DinnerKrimi „Jackpot: Mord“

Mittwoch, 14. November, 18:30 Uhr

Für den Gaumen ein frisches, regionales Menü, für das Gemüt ein witziger Kriminalfall. DinnerKrimi ist die spassige Kombination von Erlebnisgastronomie und interaktivem Theater.

Krimi, Apéro mit feinen Häppchen, 3-Gang-Menü, Wein, Mineral, Kaffee & Tee

**Fr. 149.–**

Tickets unter [www.dinnerkrimi.ch](http://www.dinnerkrimi.ch)



DAS SINFONIEORCHESTER

## «Kammermusik» – Klassik Matinée

Sonntag, 25. November, 11:00 Uhr

In Zusammenarbeit mit dem Collegium Musicum Basel können Sie bei uns klassische Klänge am Rhein geniessen.

Willkommensdrink & Konzert

**Fr. 45.–**

Im Anschluss an das Konzert können Sie auf Wunsch unsere saisonalen Gerichte aus der à la carte-Speisekarte geniessen.





# DEZEMBER

Das Sternenteam freut sich, Sie an zwei Weihnachtstagen im Dalbeloch willkommen zu heissen.

## Weihnachtsmenü – 24. & 25. Dezember

*Luftgetrockneter Hirschschenken  
Schlehdorn – Baumnüsse – Joghurt – Feldsalat  
oder  
Getrüffelte Samsuppe vom Sellerie & Dörrobst*

*Arktisches Saiblingsfilet  
Rooibos-Kurkuma-Jus – Rote Beete – Kartoffel*

*Zweierlei vom Kalb  
Rotkraut – Steinpilz-Brioche-Riegel – Pastinakencreme*

*Zimtsternparfait  
Espresso-Schokoladen-Mousse – Tarroco-Orangen – Gebrannte Nüsse*

Fr. 105.–

Menü inkl. Weinbegleitung, Mineral & Kaffee

Fr. 140.–

### **Geschenktipp:**

Ein kulinarisches Erlebnis für Freunde, Familienmitglieder oder Geschäftspartner ist immer eine schöne Geschenkidee. Gerne stellen wir Ihnen einen Gutschein nach Wunsch aus.





Erleben Sie die letzten Stunden des ausklingenden Jahres mit direktem Blick  
auf das Feuerwerk am Rhein.

Silvester/Neujahr im Sternen am Montag, 31. Dezember:

## Silvestermenü

*Schaumsüppchen von der Petersilienwurzel*

*Praline von der geräucherten Entenbrust – Salzmandel-Sultaninen-Relish*

*Risotto & Steinpilze*

*Belper Knolle – Tallegio – schwarze Nüsse*

*Mandarinen-Earlgrey-Sorbet & Prosecco*

*Langsam gegartes Rindsfilet*

*Portweinjus – Topinamburcreme – pochierte Birne – Rosenkohl*

*Kokos & Zitrone*

Fr. 125.–

Menü inkl. Champagner-Apéritif, Weinbegleitung,

Mineral & Kaffee

Fr. 165.–

# JANUAR



## **DinnerKrimi „Der Käse Killer“**

Mittwoch, 16. Januar, 18:30 Uhr

Für den Gaumen ein frisches, regionales Menü, für das Gemüt ein witziger Kriminalfall. DinnerKrimi ist die spassige Kombination von Erlebnisgastronomie und interaktivem Theater.

Krimi, Apéro mit feinen Häppchen, 3-Gang-Menü, Wein,  
Mineral, Kaffee & Tee

**Fr. 149.–**

**Tickets unter [www.dinnerkrimi.ch](http://www.dinnerkrimi.ch)**

## **Museumsnacht**

Freitag, 18. Januar, ab 21:00 Uhr

Machen Sie einen Zwischenstopp bei uns direkt am Rhein und stärken Sie sich am Lagerfeuer.

Hausgemachter Eintopf und heisse Getränke erwarten Sie am Rheinufer und in unserer gemütlichen Gaststube.





## **Mike Stoll: Stadtgeschichten – Vogelgryff**

Montag, 21. Januar, 18:30 Uhr

Der Religionswissenschaftler und Basler Stadtführer Mike Stoll begleitet Sie mit Geschichte(n), Anekdoten und allerlei Hintergründigem zu einem feinen 3-Gang-Menü durch den Abend.

Willkommensdrink & 3-Gang-Menü

**Fr. 65.–**

## **Swiss Etiquette for Expats**

Friday, January 25th, 7 p.m. till 10 p.m.

On this evening, Danièle Gepner will familiarize you with today's etiquette in Switzerland. You will be taught the rules of good behavior in Swiss society, become more secure in handling things in public and how to avoid making a gaffe.

The evening will be complemented with delicious treats prepared by our kitchen team.

Aperitif, drinks, 3 course menu & etiquette lessons

**Fr. 130.–**



## FEBRUAR



### **Frisch gefischt: Fine de Claire-Austern**

Dienstag, 5. bis Sonntag, 10. Februar, ab 18:30 Uhr

Das Küchenteam unter der Leitung von Johannes Dilger bereitet ein feines Gericht mit 6 Austern aus der Bretagne mit Champagner-Rahmkraut, Erbsenvinaigrette, Apfel, Gurke & Ingwer zu.

**Fr. 39.–**



### **DinnerKrimi „Der Käse Killer“**

Freitag, 8. Februar, 18:30 Uhr

Für den Gaumen ein frisches, regionales Menü, für das Gemüt ein witziger Kriminalfall. DinnerKrimi ist die spassige Kombination von Erlebnisgastronomie und interaktivem Theater.

Krimi, Apéro mit feinen Häppchen, 3-Gang-Menü, Wein, Mineral, Kaffee & Tee

**Fr. 149.–**

Tickets unter [www.dinnerkrimi.ch](http://www.dinnerkrimi.ch)



DAS SINFONIEORCHESTER

### **«Kammermusik» – Klassik Matinée**

Sonntag, 17. Februar, 11:00 Uhr

In Zusammenarbeit mit dem Collegium Musicum Basel können Sie bei uns klassische Klänge am Rhein geniessen.

Willkommensdrink, Konzert & Apéro-Häppchen in der Pause

**Fr. 55.–**

**Auf Wunsch können Sie im Anschluss an das Konzert gerne saisonale Gerichte aus unserer à la carte-Speisekarte geniessen.**

## **Valentinstag – Romantik am Rhein**

Donnerstag, 14. Februar, ab 18:30 Uhr

Am Tag der Liebenden empfangen wir Sie in unserem romantischen Ambiente mit einer 3/8 Fl. Champagner von Nicolas Feuillatte sowie unserem speziellen „Liebe geht durch den Magen“-Menü.

3/8 Fl. Champagner, 5-Gang-Menü, Mineral und Kaffee

**Fr. 200.-/Paar**

## **Mike Stoll: Stadtgeschichten – Fasnacht**

Montag, 25. Februar, 18:30 Uhr

Der Religionswissenschaftler und Basler Stadtführer Mike Stoll begleitet Sie mit Geschichte(n), Anekdoten und allerlei Hintergründigem zu einem feinen 3-Gang-Menü durch den Abend.



Willkommensdrink & 3-Gang-Menü

**Fr. 65.-**



# MÄRZ



## **DinnerKrimi „Der Käse Killer“**

Freitag, 1. März, 18:30 Uhr

Für den Gaumen ein frisches, regionales Menü, für das Gemüt ein witziger Kriminalfall. DinnerKrimi ist die spassige Kombination von Erlebnisgastronomie und interaktivem Theater.

Krimi, Apéro mit feinen Häppchen, 3-Gang-Menü, Wein, Mineral, Kaffee & Tee

**Fr. 149.–**

Tickets unter [www.dinnerkrimi.ch](http://www.dinnerkrimi.ch)

## **„Singles, bitte mit Anstand zu Tisch!“ Apéro & Dinner im Rahmen des Knigge**

Freitag, 22. März, 19:00 bis 22:00 Uhr

Die Redewendung „es gibt keine zweite Chance für den ersten Ein-druck“ ist vielen bekannt. Danièle Gepner gibt Ihnen an diesem Abend Einblicke in die aktuellen Umgangsformen und unterstützt Sie dabei an Ihrem perfekten Auftritt für Ihr nächstes Date.

Apéro, 3-Gang-Menü, Getränke & Knigge Unterweisungen

**Fr. 130.–**





## **Mike Stoll: Basel und das liebe Vieh (Teil I)**

Montag, 25. März, 18:30 Uhr

Der Religionswissenschaftler und Basler Stadtführer Mike Stoll begleitet Sie mit Geschichte(n), Anekdoten und allerlei Hintergrundigem zu einem feinen 3-Gang-Menü durch den Abend.

Willkommensdrink & 3-Gang-Menü

**Fr. 65.–**





# APRIL



## Frisch gefischt: Fisch in der Salzkruste

Donnerstag, 5. April, ab 18:30 Uhr

Das Küchenteam vom Goldenen Sternen bereitet an diesem Abend Wolfsbarsch in der Salzkruste zu. Diese schonende und zugleich saftig-zarte Art einen Fisch zu garen ist ein wahres Geschmackserlebnis. Die Salzkruste wird am Tisch aufgebrochen und der ganze Fisch behutsam filetiert.

**Fr. 49.–** /p.P. Ab zwei Personen

Wir bitten Sie um rechtzeitige Reservation. Dieses Angebot gibt es jederzeit auf Vorreservation.





## **Mike Stoll: Basel und das liebe Vieh (Teil 2)**

**Dienstag, 9. April, 18:30 Uhr**

Der Religionswissenschaftler und Basler Stadtführer Mike Stoll begleitet Sie mit Geschichte(n), Anekdoten und allerlei Hintergründigem zu einem feinen 3-Gang-Menü durch den Abend.

Willkommensdrink & 3-Gang-Menü

**Fr. 65.–**



## **DinnerKrimi „Zu Tode gegrillt“**

**Mittwoch, 10. April, 18:30 Uhr**

Für den Gaumen ein frisches, regionales Menü, für das Gemüt ein witziger Kriminalfall. DinnerKrimi ist die spannende Kombination von Erlebnisgastronomie und interaktivem Theater.

Krimi, Apéro mit feinen Häppchen, 3-Gang-Menü, Wein,  
Mineral, Kaffee & Tee

**Fr. 149.–**



CHAMPAGNE  
*Nicolas Feuillat*  
EPERNAY-NEW YORK-AILLEU





[WWW.FINETODINE.SHOP](http://WWW.FINETODINE.SHOP)

### **Ihre Genussreise geht weiter**

Konnten Sie sich bei uns auf eine kulinarische Reise begeben, die Ihnen Einblicke in kreative Geschmacksvariationen ermöglicht hat, so können Sie Ihren Aufenthalt digital in unserem Gourmet-Shop verlängern.

Lieben Sie als Geniesser auch Produkte höchster Qualität – **erlesene Weine** und **Champagner**, auch als Grossflaschen ab 300 cl oder **edle Accessoires** zu Genuss und Kulinarik?

Hier finden Sie für sich oder für Ihre Liebsten, Freunde und Bekannten nicht alltägliche Artikel. Auch unsere **Fine To Dine-Gutscheine** sind eine Geschenkidee der besonderen Art: Der Beschenkte kann diese in über 40 Restaurants schweizweit einlösen – ein Genusserebnis ist damit garantiert.

**#FineToDine**



# GASTHOF ZUM GOLDENEN STERNEN

Ausblick:

**Mike Stoll: Rheingeschichten – Mythen, Legenden und Fakten  
zum Bappe Ryy**

Montag, 13. Mai, 18:30 Uhr

Montag, 3. Juni, 18:30 Uhr

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



[www.FineToDine.ch](http://www.FineToDine.ch)