enviaa

Gasthof zum Goldenen Sternen | MENÙ PER GRUPPI

Menù Grosser Sternen

4 portate: CHF 109.00 | vegetariano: CHF 79.00 a persona

Antipasto

Salmone marinato; insalata di finocchi, maionese allo zafferano, olio alle erbe e crumble di frutta secca.

Antipasto vegetariano

Insalata di finocchi, maionese allo zafferano, olio alle erbe e crumble di frutta secca.

La zuppa

Crema di funghi con funghi e crostini.

Il secondo

Filetto di manzo arrosto intero, fondo al tartufo, gratin di patate e bouquet di verdure.

Alternativa vegetariana

Peperone ripieno, Ebly e salsa alle erbe.

Il dessert

Duo di mousse al cioccolato, spicchi d’arancia e croccante alle mandorle.

Prezzi in CHF, IVA inclusa. Bevande quotate separatamente. Composizione del menù a 3 o 4 portate da concordare con il locale.

enviaa

Gasthof zum Goldenen Sternen | MENÙ PER GRUPPI

Menù Typisch Basel

3 portate: CHF 79.00 | vegetariano: CHF 59.00 a persona

Antipasto

Tartare di manzo svizzero allevato al pascolo Jenzer, bouquet di insalata e crostini di Basler Kult-Brot.

Antipasto vegetariano

Tartare di cavolo rosso marinato, mela, melagrana e cialda di Kult-Brot.

Il secondo

Salmone alla maniera di Basilea, cipolle arrosto, spinaci in foglia e patate lesse.

Alternativa vegetariana

Peperone ripieno, Ebly e salsa alle erbe.

Il dessert

Mousse ai Basler Läckerli, composta di frutta di stagione e crumble di Läckerli.

Prezzi in CHF, IVA inclusa. Bevande quotate separatamente. Composizione del menù a 3 o 4 portate da concordare con il locale.

enviaa

Gasthof zum Goldenen Sternen | MENÙ PER GRUPPI

Menù Mediterranean

3 portate: CHF 84.00 | vegetariano: CHF 64.00 a persona

4 portate: CHF 104.00 | vegetariano: CHF 79.00 a persona

Antipasto

Burrata, prosciutto di Parma, pesca, pistacchio e aceto balsamico invecchiato.

Antipasto vegetariano

Burrata, pesca, pistacchio e aceto balsamico invecchiato.

Portata di pesce

Gamberone Black Tiger, risotto allo zafferano, salsa al Pernod e olio all’aneto.

Alternativa vegetariana

Risotto allo zafferano, verdure grigliate e funghi.

Il secondo

Ossobuco con gremolata, purè di patate e verdure.

Alternativa vegetariana al secondo

Peperone ripieno, Ebly e salsa alle erbe.

Il dessert

Tiramisù ai frutti di bosco al bicchiere, frutti di bosco e decorazione al cioccolato.

Prezzi in CHF, IVA inclusa. Bevande quotate separatamente. Composizione del menù a 3 o 4 portate da concordare con il locale.

enviaa

Gasthof zum Goldenen Sternen | MENÙ PER GRUPPI

Menù Classic

3 portate: CHF 79.00 | vegetariano: CHF 59.00 a persona

4 portate: CHF 92.00 | vegetariano: CHF 74.00 a persona

Antipasto

Insalata di stagione, condimento della casa, crostini, crescione e frutta secca tostata.

La zuppa

Zuppa di verdure di stagione, servita fredda o calda.

Il secondo

Roast beef al sangue, fondo alla senape Pommery, gratin di patate e bouquet di verdure.

Alternativa vegetariana

Peperone ripieno, Ebly e salsa alle erbe.

Il dessert

Tarte Tatin, salsa al caramello e gelato alla vaniglia.

Prezzi in CHF, IVA inclusa. Bevande quotate separatamente. Composizione del menù a 3 o 4 portate da concordare con il locale.

enviaa

Gasthof zum Goldenen Sternen | MENÙ PER GRUPPI

Menù Little Star

3 portate: CHF 69.00 | vegetariano: CHF 59.00 a persona

Antipasto

Misticanza, vinaigrette, crostini e frutta secca tostata.

Il secondo

Petto di pollo allevato a mais, salsa al timo, Spätzli e verdure.

Alternativa vegetariana

Peperone ripieno, Ebly e salsa alle erbe.

Il dessert

Panna cotta, frutti di bosco e coulis di frutta.

Prezzi in CHF, IVA inclusa. Bevande quotate separatamente. Composizione del menù a 3 o 4 portate da concordare con il locale.

enviaa

Gasthof zum Goldenen Sternen | MENÙ PER GRUPPI

Menù Inverno

Gennaio - marzo 2027

4 portate: CHF 92.00 | vegetariano: CHF 74.00 a persona

Antipasto

Insalata di barbabietole, formaggio di capra, valerianella e noci tostate.

La zuppa

Zuppa di verdure di stagione.

Il secondo

Guancia di manzo brasata, salsa al vino rosso, purè di sedano rapa e cavoletti di Bruxelles glassati.

Alternativa vegetariana

Risotto alla zucca, dadini di zucca, spinaci e Parmigiano.

Il dessert

Tartelletta al limone e sorbetto allo zenzero.

Prezzi in CHF, IVA inclusa. Bevande quotate separatamente. Composizione del menù a 3 o 4 portate da concordare con il locale.

enviaa

Gasthof zum Goldenen Sternen | MENÙ PER GRUPPI

Menù Primavera

Aprile - giugno 2027

4 portate: CHF 109.00 | vegetariano: CHF 79.00 a persona

Antipasto

Duo di asparagi, pesto all’aglio orsino e prosciutto crudo.

Antipasto vegetariano

Duo di asparagi e pesto all’aglio orsino.

La zuppa

Zuppa di verdure di stagione, servita fredda o calda.

Il secondo

Lombata di vitello al sangue, salsa cremosa alle spugnole, carote e gratin di patate.

Alternativa vegetariana

Risotto agli asparagi e spugnole.

Il dessert

Composta di rabarbaro e sorbetto alla fragola.

Prezzi in CHF, IVA inclusa. Bevande quotate separatamente. Composizione del menù a 3 o 4 portate da concordare con il locale.

enviaa

Gasthof zum Goldenen Sternen | MENÙ PER GRUPPI

Menù Estate

Luglio - settembre 2027

4 portate: CHF 89.00 | vegetariano: CHF 69.00 a persona

Antipasto

Caprese di pomodori colorati e mozzarella di bufala.

La zuppa

Gazpacho.

Il secondo

Filetto di lucioperca in padella, risotto alle erbe e pomodorini confit.

Alternativa vegetariana

Spiedino di verdure, risotto alle erbe e pomodorini confit.

Il dessert

Frutti di bosco marinati e crema allo yogurt e menta.

Prezzi in CHF, IVA inclusa. Bevande quotate separatamente. Composizione del menù a 3 o 4 portate da concordare con il locale.

enviaa

Gasthof zum Goldenen Sternen | MENÙ PER GRUPPI

Menù Autunno

Ottobre - dicembre 2027

4 portate: CHF 98.00 | vegetariano: CHF 79.00 a persona

Antipasto

Valerianella, condimento ai lamponi, uovo e crostini.

La zuppa

Zuppa di castagne.

Il secondo

Sella di cervo, fondo ai mirtilli rossi, cavolo rosso al sidro di mele e Spätzli.

Alternativa vegetariana

Piatto autunnale: Spätzli, cavolo rosso, cavoletti di Bruxelles e castagne.

Il dessert

Vermicelles di castagne, meringhe e panna montata.

Prezzi in CHF, IVA inclusa. Bevande quotate separatamente. Composizione del menù a 3 o 4 portate da concordare con il locale.

enviaa

Gasthof zum Goldenen Sternen | MENÙ PER GRUPPI

Aperitivi

The Little Sternen | CHF 15.00 a persona

Scaglie di formaggio Sbrinz; Duo di olive; Chips di verdure; Bastoncini di sfoglia al formaggio stagionato.

Regio-Sternen 1412 | CHF 22.00 a persona

Tartare di manzo in tartelletta; Salmone affumicato, rafano e blinis; Mini quiche al formaggio; Chips di verdure; Bastoncini di sfoglia al formaggio stagionato.

Der Goldene Sternen | CHF 26.00 a persona

Bicchierino di zuppa stagionale, fredda o calda; Tartare di manzo in tartelletta; Salmone affumicato, rafano e blinis; Mini quiche al formaggio; Spiedini di pollo, curry e limone; Bastoncini di sfoglia al formaggio stagionato.

IVA inclusa. Bevande quotate separatamente.

enviaa

Gasthof zum Goldenen Sternen | MENÙ PER GRUPPI

Apéro riche

CHF 69.00 a persona - IVA inclusa

Bicchierino di zuppa di stagione, fredda o calda

Tartare di manzo in tartelletta

Salmone affumicato con rafano e blinis

Bastoncini di sfoglia al formaggio stagionato

Bignè con formaggio fresco alle erbe

Insalata Caesar con crostini e uovo

Mini quiche al formaggio

Spiedini di pollo al curry e limone

Filetto di trota su risotto allo champagne

Mini penne con crema al tartufo e porri

Bocconcini di filetto di manzo con salsa alla senape Pommery e polenta

Tiramisù di stagione

Mousse al cioccolato

Panna cotta con coulis di frutta

Bevande quotate separatamente.

Bevande e vini

Prezzi in CHF, IVA inclusa. Le bevande non sono comprese nei prezzi dei menù.

Acqua e analcolici

Henniez sparkling / still, 75 cl | CHF 9.50

Assorted soft drinks, 33 cl | CHF 5.50

Apfelschorle / Apfelsaft, 40 cl | CHF 5.50

Orange juice, 1 L | CHF 16.00

Homemade iced tea, 1 L | CHF 16.00

Birre

Draft beer / Panaché, 30 cl | CHF 5.50

Feldschlösschen alcohol-free, 33 cl | CHF 6.00

Unser Bier Blond / Amber, 33 cl | CHF 6.00

Unser Bier Weizen, 50 cl | CHF 9.00

Vini bianchi

L’Etoile d’Or - Edition Goldener Sternen, 75 cl | CHF 65.00

Petite Arvine du Valais Julius AOC, 75 cl | CHF 65.00

Epèsses Les Tourelles, Lavaux AOC, 75 cl | CHF 56.00

Chasselas-Arvine-Arneis, Wallis, 75 cl | CHF 56.00

Langhe Arneis, San Giorgio Monferrato, 75 cl | CHF 54.00

Colle dei Tigli, Lenotti, Venetien, 75 cl | CHF 54.00

Passolino Chardonnay, Apulien, 75 cl | CHF 59.00

Don Sebastian Verdejo, 75 cl | CHF 56.00

enviaa

Gasthof zum Goldenen Sternen | MENÙ PER GRUPPI

Vini rossi, rosati e bollicine

Prezzi in CHF, IVA inclusa. Bottiglie da 75 cl salvo diversa indicazione.

Rosé

Legio Wallis Pinot Noir Lagrein | CHF 59.00

Vini rossi

Muttenzer Pinot Noir AOC | CHF 51.00

Baiocco Rosso Classico AOC | CHF 56.00

Figuero 12 DO | CHF 65.00

Primitivo, Merlot | CHF 56.00

Reserve de Don Carlos Especial | CHF 54.00

Villa Carena Monferrato DOC | CHF 61.00

Yantra, Tenuta Sette Cieli | CHF 62.00

Primitivo di Manduria, M. Pietrosa, 150 cl | CHF 119.00

Bollicine

Prosecco DOC Extra Dry Millesimato, Contarini | CHF 54.00

Laurent-Perrier Brut, France | CHF 119.00

enviaa

Gasthof zum Goldenen Sternen | MENÙ PER GRUPPI

Informazioni e prenotazioni

Scelta del menù

Il locale richiede un menù uniforme per il gruppo. Sono disponibili alternative per bambini, vegani e ospiti con esigenze alimentari specifiche. Molti piatti possono essere preparati senza glutine o senza lattosio su richiesta.

Allergie e intolleranze

Segnalare allergie e intolleranze in anticipo. Informazioni sull’origine dei prodotti e sugli allergeni sono disponibili direttamente dal locale.

Come prenotare

Comunicare data, orario e numero di ospiti. Il locale verifica la disponibilità e propone i menù. Segue la scelta di aperitivo, menù e vino e la preparazione dell’offerta dettagliata. Le visite sono possibili su richiesta.

Conferma e numero di ospiti

La data è riservata con la firma e la restituzione della conferma. Il numero definitivo degli ospiti va comunicato due giorni prima ed è la base di fatturazione.

Periodi e prezzi

Le proposte stagionali coprono gennaio-marzo, aprile-giugno, luglio-settembre e ottobre-dicembre 2027. Tutti i prezzi sono in franchi svizzeri e includono l’IVA. Bevande quotate separatamente. Condizioni di cancellazione da concordare con il locale.

Contatti del locale

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