

RESTAURANT STERNEN



Fein speisen im Jugendstil



Ihr «Sternen» im Adressbuch



Fein speisen im Jugendstil

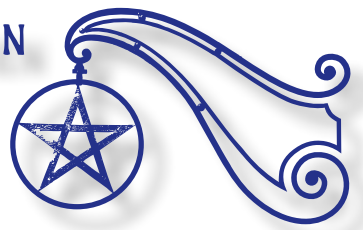
Josef Meyer-Kunz erwarb nach 1858 die Häuser Nr. 55 und 57 und liess an deren Stelle den «Cheesmeyer» das erste Warenhaus des Kantons und später das Gasthaus errichten.

Der Basler Architekt Wilhelm Bernoulli gestaltete 1901 den Umbau des Gasthauses und schmückte es im Jugendstil. Darüber entstand nach Plänen des Berner Architekten Ernst Ziegler ein neuer Riegelbau im Heimatstil jener Zeit.

«Einquartierte Offiziere gaben dem Gasthaus im Ersten Weltkrieg den Namen «Sternen».

Das Restaurant wurde mit noch erhaltener Einrichtung restauriert – sogar eine originale Tapete liess sich finden. In der hinteren Gaststube kamen Malereien mit Sprüchen aus der ersten Taverne von 1877 zum Vorschein.

Der «Sternen» ist das einzige Restaurant im Baselbiet, das im Jugendstil erhalten geblieben ist.



Aperitivi

CAMPARI ORANGE	11.–
BICICLETTA <i>Aperitivo della casa</i>	9.–
CAMPARI SODA (4cl. / 23 % Vol.)	8.–
PROSECCO <i>Italienischer Sekt</i>	10.–
MARTINI BIANCO O ROSSO (4cl. / 16 % Vol.)	8.–
RAMAZZOTTI (4cl. / 30 % Vol.)	8.–
DON PASQUALE <i>Martini, Gin, Orangensaft</i>	10.–
FIORDALISO <i>Aperol und Prosecco</i>	10.–
CYNAR ORANGE	10.–
CYNAR SODA (4cl. / 18 % Vol.)	8.–
BITTER SAN PELLEGRINO <i>Senza alcol / ohne Alkohol</i>	5.50
ORCHIDEA <i>Prosecco mit Orangensaft</i>	11.–

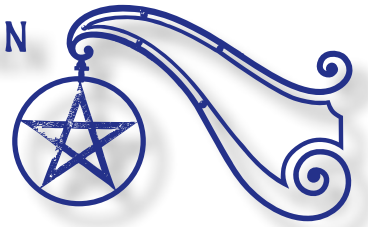


Fein speisen im Jugendstil

Antipasti

BRUSCHETTA ALL'AGLIO	11.–
<i>Knoblauchbrot mit hausgemachtem Pizzateig</i>	
BRUSCHETTA AL POMODORO	14.–
<i>Mit frischen Tomaten, Knoblauch und Olivenöl</i>	
BRUSCHETTA ALLA SICILIANA	16.–
<i>Mit Salsiccia, Schafskäse, und Olivenöl</i>	
INSALATA DI RUCOLA E PROSCIUTTO	14.– 18.–
<i>Rucola mit Rohschinken und Parmesan</i>	
INSALATA CAPRESE DI BUFALA	14.– 18.–
<i>Tomaten und Büffelmozzarella</i>	
CAPRESE REGINA	14.– 18.–
<i>Tomaten, Büffelmozzarella und Rohschinken</i>	
COZZE GRATINATE ALLA PIZZAIOLA	16.– 22.–
<i>Gratinierte Muscheln mit Tomaten und Mozzarella</i>	
CARPACCIO DI MANZO	16.– 22.–
<i>Fein geschnittenes, rohes Rindfleisch, Olivenöl, Parmesan</i>	
MELANZANE GRIGLIATE	16.– 22.–
<i>Grillierte Aubergine, Knoblauch, Olivenöl, Parmesan</i>	
ANTIPASTO DI POLIPO E GAMBERETTI	22.–
<i>Tintenfischsalat mit Crevetten, Knoblauch und frischen Tomaten</i>	
MELANZANE ALLA PARMIGGIANA	17.– 22.–
<i>Aubergine im Ei-Teig, überbacken mit Mozzarella</i>	





Luppe - Suppen

ZUPPA PAVESE

12.–

Würzige Hühnerbouillon mit frischen Tomaten, Ei und Zwiebeln

CREMA DI POMODORO

10.–

Tomatencremesuppe mit Sherry

MINISTRONE DELLA CASA

10.–

Hausgemachte Gemüsesuppe



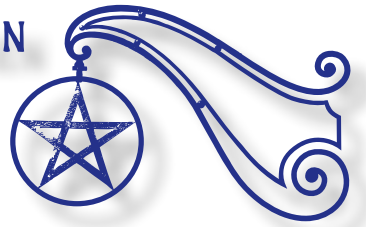
Fein speisen im Jugendstil

Insalata - Salate

INSALATA VERDE <i>Grüner Salat</i>	9.–
INSALATA MISTA <i>Gemischter Salat</i>	10.–
INSALATA DI POMODORO CON CIPOLLE <i>Tomatensalat mit Zwiebeln</i>	10.–
NÜSSLISALAT (<i>Saison</i>)	10.–
NÜSSLISALAT MIT EI (<i>Saison</i>)	12.–
NÜSSLISALAT MIT EI UND SPECK (<i>Saison</i>)	14.–
FITNESS CON CARNE GRIGLIATA <i>Grosser gemischter Salat mit grillierter Pouletbrust, Schweinssteak oder Lammkotelette</i>	24.–



Fein speisen im Jugendstil



Für kleine Gäste

SPAGHETTI MIT BUTTER	10.–
SPAGHETTI NAPOLI	12.–
SPAGHETTI BOLOGNESE	14.–
SCALOPPINE MILANESE (Schnipo)	15.–
PIZZA PROSCIUTTO	14.–
PIZZA SALAME	14.–



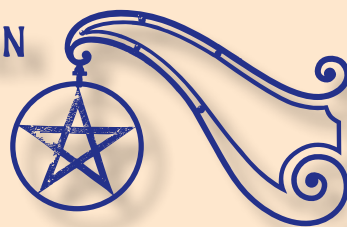
Pizze



PIZZA MARGHERITA <i>Mozzarella, Tomaten und Origano</i>	17.–
PIZZA DEL CONTADINO <i>Mozzarella, Tomaten, Origano, Knoblauch, Oliven</i>	18.–
PIZZA NAPOLI <i>Sardellen und Kapern</i>	19.–
PIZZA PALERMO <i>Auberginen und Schafskäse</i>	21.–
PIZZA 4 STAGIONI <i>Pilze, Vorderschinken, Salami, Artischocken</i>	21.–
PIZZA AL PROSCIUTTO	19.–
PIZZA AL SALAME	19.–
PIZZA AI FUNGHI	19.–
PIZZA «O SOLE MIO» <i>Pizzaschinken und Ei</i>	20.–
PIZZA FLORENTINA <i>Pilze und Spinat</i>	20.–
PIZZA BOMBA <i>Pilze, Thon, Gorgonzola und Peperoncino</i>	21.–
PIZZA BOSCOMARE <i>Pilze, Peperoni und Thon</i>	20.–
PIZZA CON PROSCIUTO E FUNGHI	20.–



Preise in CHF inkl. MwSt 7,7 %



Pizze

PIZZA ALLA RUSTICA	20.–
<i>Scharfe Salami, Zwiebeln und Peperoncino</i>	
PIZZA TONNATA	20.–
<i>Thon und Zwiebeln</i>	
PIZZA MARINARA	22.–
<i>Crevetten, Knoblauch und Peperoncino</i>	
PIZZA AI 4 FORMAGGI	22.–
<i>4 verschiedene Käsesorten und Rucola</i>	
PIZZA AL CRUDO	23.–
<i>Rucola, Rohschinken und Peperoncino</i>	
PIZZA SICILIANA	21.–
<i>Schafskäse und sizilianische Salsiccia</i>	
PIZZA VECCHIATELLA	20.–
<i>Zwiebeln und Speck</i>	
PIZZA AMERICANA	20.–
<i>Pizzaschinken und Ananas</i>	
PIZZA PESCATORE	25.–
<i>Riesengarnelen und Muscheln</i>	
PIZZA CARPACCIO	23.–
<i>Geschnittenes Rindfleisch und Parmesan</i>	
PIZZA DESIDERIO	24.–
<i>Zutaten nach Wunsch</i>	
PIZZA AL SALMONE	24.–
<i>Frisches Lachsfilet, Kapern und Zwiebeln</i>	

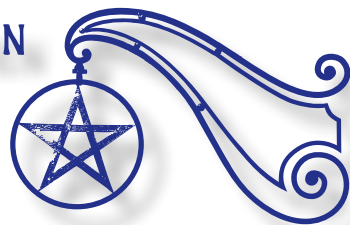


Fein speisen im Jugendstil

Pasta



SPAGHETTI CARBONARA <i>Mit Speck, Ei und Rahmsauce</i>	19.–
SPAGHETTI ALLA PESCATORE <i>Mit Muscheln, Meeresfrüchte, Crevetten, Weisswein, Tomatensauce</i>	25.–
SPAGHETTI ALL'ORIENTALE <i>Mit Crevetten, Curry, Rahmsauce</i>	21.–
SPAGHETTI ALLA NORMA <i>Mit Auberginen, Basilikum, Ricotta und Tomatensauce</i>	19.–
SPAGHETTI ALLE VONGOLE (mit Schale) <i>Mit Muscheln, Knoblauch, Weisswein und Tomaten</i>	21.–
SPAGHETTI ALLA RUSSA <i>Mit Gorgonzola, Vodka, Nuss und Rahmsauce</i>	19.–
SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO <i>Mit Olivenöl, Knoblauch und Peperoncino</i>	18.–
SPAGHETTI «5 TERRE» <i>Mit Crevetten, Pilze, Weisswein, Tomaten und Rucola</i>	21.–
SPAGHETTI AL PESTO <i>Mit Basilikum, Knoblauch, Käse, Petersilie</i>	19.–
SPAGHETTI SORRENTINA <i>Mit frischen Tomaten, Knoblauch, Mozzarella, Origano, Basilikum</i>	19.–
SPAGHETTI «ZA FULIPPA» <i>Mit Curry, frische Pilze, und Pouletgeschnetzeltes</i>	21.–
SPAGHETTI «LIDIA» <i>Mit Auberginen, Fischragout und scharfer Tomatensauce</i>	21.–
PENNE ALLA PECORARA <i>Mit Basilikum, frischem Ricotta, Parmesan und Tomatensauce</i>	19.–



Pasta

PENNE PRIMAVERA	20.–
<i>Mit Knoblauch, Erbsen, Schinken, Weisswein und Rahmsauce</i>	
PENNE ARRABBIATE	18.–
<i>Scharfe Tomatensauce</i>	
PENNE «MAMMA MIA!»	21.–
<i>Mit sizilianischer Salsiccia, Speck, Peperoncino und Tomatensauce</i>	
PENNE ALLA MEDITERRANEA	21.–
<i>Mit Auberginen und Bolognese, mit Mozzarella gratiniert</i>	
PENNE KATARINA	19.–
<i>Mit Bolognese, Vorderschinken und Tomatenrahmsauce</i>	
PENNE BOMBAY	23.–
<i>Mit Pouletgeschnetzeltem, Curry, Crevetten, Schinken, Rahm, Tomatensauce</i>	
PENNE AL TONNO	19.–
<i>Mit Thon, Crevetten, Origano, scharfer Tomatensauce</i>	
SPAGHETTI AL MASCARPONE	19.–
<i>Mit Mascarpone, Basilikum, Schinken, Tomatenrahmsauce</i>	
PENNE CALAMIGNA	21.–
<i>Mit Kalbsgeschnetzeltem, Brandy, Curry, Rahm, Tomatensauce</i>	
SPAGHETTI BIANCANEVE	19.–
<i>Mit Speck, Hackfleisch, Peperoncino und Rahmsauce</i>	
PENNE AMADEO BERTI	26.–
<i>Mit Brandy, Riesencrevetten und Rahmsauce</i>	
SPAGHETTI AL CARTOCCIO	23.–
<i>Mit Kalbfleisch, Pilzen, Tomatenrahmsauce – mit Pizzateig gedeckt</i>	

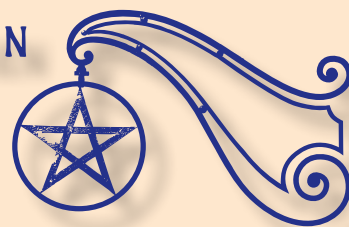


Pasta Fresca



GNOCCHI CON PANNA E PROSCIUTTO <i>Mit Schinken und Rahmsauce</i>	21.–
GNOCCHI AL BASILICO <i>Mit Erbsen, Schinken, Basilikum, Tomatenrahmsauce</i>	21.–
GNOCCHI CON RUCOLA E GORGONZOLA	21.–
ORECCHIETTE ALLA BOSCAIOLA <i>Mit Broccoli, Sardellen, Pilzen, Knoblauch und Schafskäse</i>	21.–
ORECCHIETTE ALLA BARESE (Saison) <i>Mit Sardellen, Peperoncino und Rapspitzen</i>	21.–
ORECCHIETTE ALLA GENOVESE <i>Mit Pesto, Pilzen und Crevetten</i>	23.–
TAGLIATELLE ALLA CREMA DI TARTUFO <i>Mit Trüffelcreme</i>	23.–
TAGLIATELLE UBRIACHE <i>Mit Meeresfrüchten, Crevetten, Curry, Whisky und Tomatenrahmsauce</i>	25.–
TAGLIATELLE CONCA D'ORO <i>Mit Pinienkernen, Zitronen und Rahmsauce</i>	20.–
TAGLIATELLE AL PISTACCHIO <i>Mit Speck, Pistazien, Rahm und Peperoncino</i>	21.–
TAGLIATELLE ULTIMO TANGO <i>Nudeln an Brandy-Rahmsauce, Rohschinken, Peperoncino, Fenchelsamen</i>	21.–
LASAGNE ALLA SICILIANA <i>Mit Bolognese, Ei, Erbsen, Parmesan und Mozzarella</i>	21.–
TAGLIATELLE AL POLIPO <i>Mit Tintenfisch, Weissweinsauce, Knoblauch und frischen Tomaten</i>	22.–





Pesce - Fisch

PIATTO MISTO DI PESCE 40.–
Gemischter Fischteller

GAMBERONI ALL'AGLIO 36.–
Frittierte Riesengarnelen, Knoblauchsauce

GAMBERONI ALLA LIVORNESE 36.–
Riesengarnelen, Knoblauch, Tomatenweissweinsauce

FILETTI SAN PIETRO AL VINO BIANCO 34.–
Petersfisch-Filets, Kapern, Oliven, Weissweinsauce

FILETTI SAN PIETRO AL CURRY 34.–
Petersfisch-Filets, Currysauce

FILETTI DI SALMONE ALLA GRIGLIA 34.–
Frisches Lachsfilet vom Grill, mit Zitronensauce

EGLIFILETS CON BURRO ALLE MANDORLE 34.–
Frittierte Eglifilets, Mandelbuttersauce

ZU DIESEN GERICHTEN SERVIEREN WIR IHNEN *Beilagen* + 4.–
*Gemüse, Pasta, Pommes Frites, Butterreis
oder Rosmarinkartoffeln*

FISCHDEKLARATION

Egli: Fangzone 7

Petersfisch: Fangzone 81

Garnelen: Vietnam

Lachs: Färöer-Inseln



Carne - Fleisch



SCALOPPINE DI VITELLO AL PORTO 37.–
Kalbsschnitzel, Pilze, Portweinsauce

CONTROFILETTO DI MANZO AL PEPE 39.–
Rindsentrecote vom Grill, Pfeffersauce

COSTOLETTE D'AGNELLO AL ROSMARINO 36.–
Grillierte Lammkoteletts, Rosmarin und Knoblauchsauce

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA 37.–
Kalbsschnitzel, mit Rohschinken und Salbei, in Butter gebraten

PETTI DI POLLO ALLA PIZZAIOLA 27.–
Pouletsteak, Oregano, Tomatensauce, überbacken mit Mozzarella

PETTI DI POLLO ALLA CREMA DI FUNGHI 26.–
Pouletsteak, Pilze und Rahmsauce

FEGATO DI VITELLO AL MARSALA 34.–
Kalbsleber an Marsalasauce

BRACIOLE AL LIMONE 25.–
Schweinsschnitzel an Zitronensauce

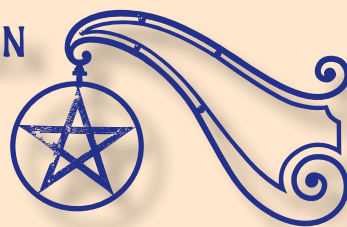
BRACIOLE MONA LISA 25.–
Schweinsschnitzel an scharfer Tomatensauce

COSTOLETTA DI MAIALE AL GORGONZOLA 25.–
Schweinskotelett, Gorgonzola, Pilze und Rahmsauce

SMINUZZATO DI POLLO AL CURRY 25.–
Pouletgeschnetzeltes an Currysauce

ZU DIESEN GERICHTEN SERVIEREN WIR IHNEN *Beilagen* + 4.–
*Gemüse, Pasta, Pommes frites, Butterreis
oder Rosmarinkartoffeln*

FLEISCHDEKLARATION
*Schwein, Kalb: Schweiz · Poulet: Schweiz oder Brasilien
Lamm: Neuseeland · Rind: Schweiz oder Südamerika*



Getränke

BIER – OFFEN

Feldschlösschen Lager	2,0 dl	3.80
Feldschlösschen Lager	3,0 dl	4.40
Feldschlösschen Lager	5,0 dl	6.–

BIER IN FLASCHEN

Alkoholfrei	3,3 dl	5.50
Schneider Weisse	5,0 dl	7.–
Feldschlösschen 2,4	3,3 dl	5.50

MINERALWASSER UND SÜSSGETRÄNKE – OFFEN

Mineralwasser, Citro, Coca-Cola, Apfelsaft, Eistee	2,0 dl	3.–
	3,0 dl	4.–
	5,0 dl	5.50

MINERALWASSER UND SÜSSGETRÄNKE IN FLASCHEN

San Bitter	10 cl	5.–
Red Bull, Dose	25 cl	6.–
Coca Cola	33 cl	4.80
Coca Cola Zero	33 cl	4.80
Schweppes Lemon / Tonic Chinotto	20 cl	4.80
Rivella rot, grün, blau	33 cl	4.80
Valser Mineralwasser	33 cl	4.80
Eptinger	5,0 dl	5.80



Fein speisen im Jugendstil

Spirituosen

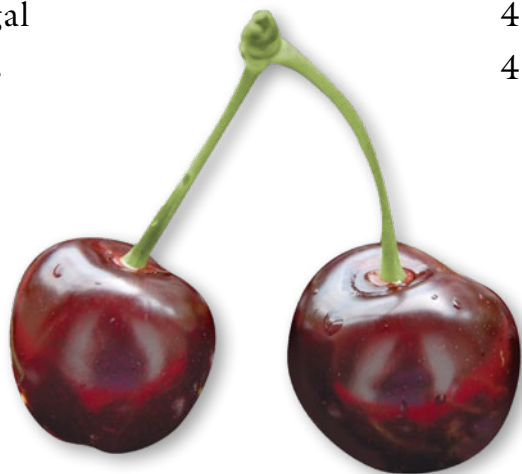
	<i>Vol. - %</i>		
Kirsch	37	2,5 cl	9.-
Williams	37	2,5 cl	9.-
Vieille Prune	40	2,5 cl	9.-
Calvados	40	2,5 cl	9.-
Vecchia Romagna	38	2,5 cl	9.-
Amaretto	28	4 cl	8.-
Bailey's	17	4 cl	8.-
Limoncello	30	4 cl	8.-
Gordon's Gin	37	4 cl	10.-
Bacardi	37,5	4 cl	10.-
Vodka	40	4 cl	10.-
Ramazotti	30	4 cl	8.-
Appenzeller	29	4 cl	8.-
Averna	32	4 cl	8.-
Fernet Branca	40	4 cl	8.-

COGNACS

	<i>Vol. - %</i>		
Bisquit	40	2,5 cl	10.-
Remy Martin	40	2,5 cl	12.-

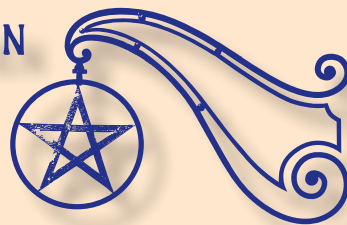
WHISKY

	<i>Vol. - %</i>		
Ballantines	40	4 cl	10.-
Chivas Regal	40	4 cl	14.-
Four Roses	40	4 cl	10.-



Fein speisen im Jugendstil

Preise in CHF inkl. MwSt 7,7 %



Carta del Vino

*Vini italiani in Botiglia 0,75l – Weine aus Italien in Flaschen zu 0,75l
Über den Jahrgang geben wir Ihnen gerne Auskunft!*

«ROTWEINE»

BAROLO CLASSICO (<i>Piemonte</i>) <i>Rebsorte: 100 % Nebbiolo</i>	68.–
BARBARESCO VIGNA MONTERSINO (<i>Piemonte</i>) <i>Rebsorte: 100 % Nebbiolo</i>	68.–
CANUA SFORZATO (<i>Valtellina</i>) <i>Rebsorte: 100 % Nebbiolo (Chiavennasca)</i>	68.–
BRUNELLO DI MONTALCINO <i>Rebsorte: 100 % Sangiovese</i>	82.–
ROSSO TOSCANA CASAIA (<i>Toscana</i>) <i>Rebsorte: 100 % Sangiovese</i>	48.–
AMARONE CLASSICO (<i>Veneto</i>) <i>Rebsorten: Corvina, Rondinella, Molinara</i>	70.–
SALICE SALENTINO RISEVA (<i>Puglia</i>) <i>Rebsorten: 90 % Negroamaro, 10 % Malvasia</i>	48.–
CIRÒ CLASSICO CATÀ (<i>Calabria</i>) <i>Rebsorte: 100 % Gaglioppo</i>	48.–
ETNA ROSSO (<i>Sicilia</i>) <i>Rebsorten: Nerello Mascalese, Nerello Mantellato</i>	44.–
SYRAH SICILIA <i>Rebsorte: 100 % Syra</i>	44.–
PRINCIPE DI CORLEONE CABERNET SAUVIGNON (<i>Sicilia</i>) <i>Rebsorte: 100 % Cabernet Sauvignon</i>	52.–

«WEISSWEINE»

PRINCIPE DI CORLEONE BIANCO ALCAMO (<i>Sicilia</i>) <i>Rebsorten: Catarratto, Damaschino</i>	48.–
---	------

«ROSEWEINE»

ETNA ROSATO PATRIA (<i>Sicilia</i>) <i>Rebsorten: Nerello Mascalese, Nerello Mantellato</i>	44.–
--	------

Vini Aperti

«ROTWEINE»

CHIANTI (<i>Toscana</i>)	5.-
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO	5.-
NERO D'AVOLA (<i>Sicilia</i>)	6.-
PRIMITIVO (<i>Puglia</i>)	6.-

«ROSEWEINE»

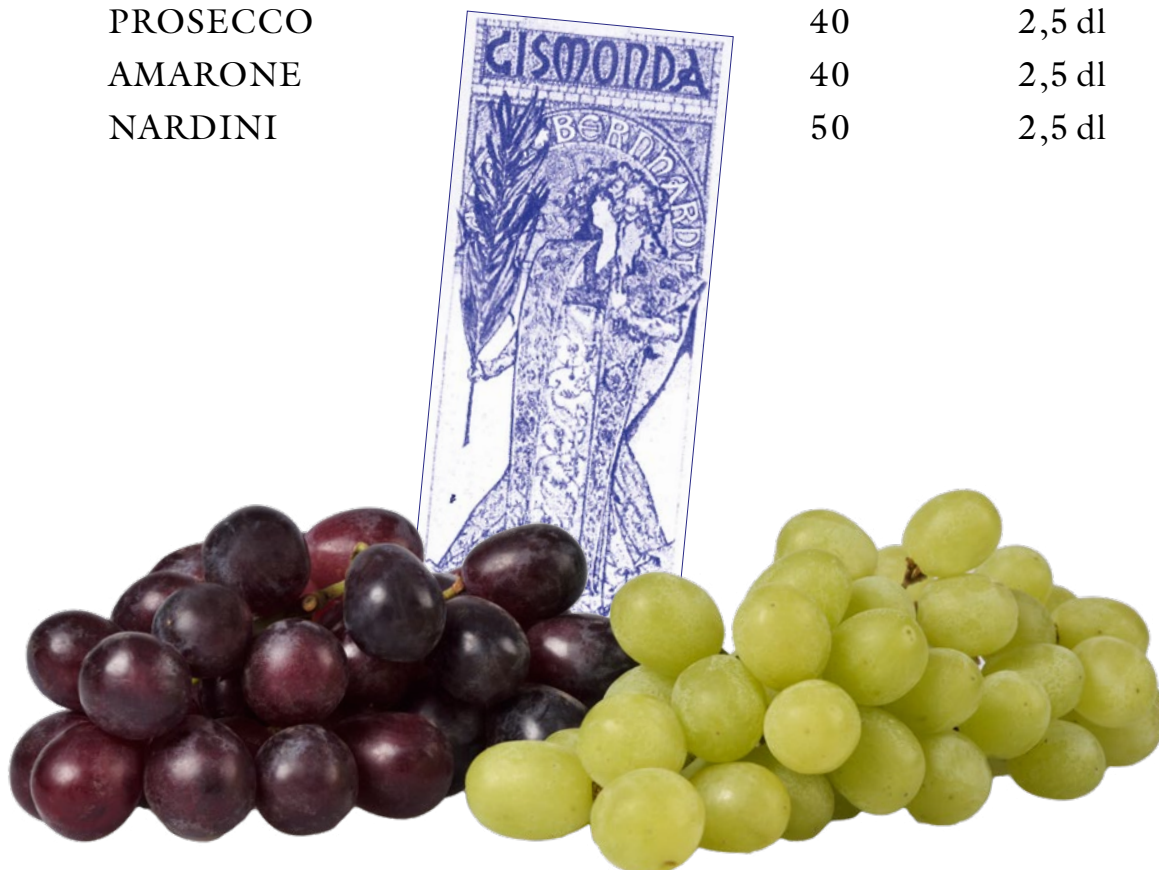
SALICE SALENTINO ROSE (<i>Puglia</i>)	5.-
---	-----

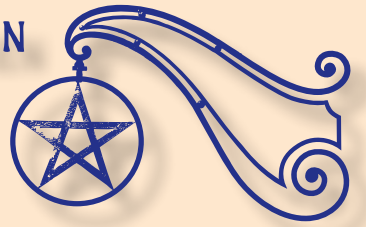
«WEISSWEINE»

PINOT GRIGIO	5.-
PRINCIPE DI CORLEONE GIADA	6.-

GRAPPE

	Vol. - %		
STRAVECCHIA	40	2,5 dl	8.-
PROSECCO	40	2,5 dl	10.-
AMARONE	40	2,5 dl	12.-
NARDINI	50	2,5 dl	12.-





Warme Getränke

Kaffee	4.20
Milchkaffee	4.20
Espresso	4.20
Doppelter Espresso	5.80
Heisse Schokolade / Ovomaltine	5.-
Cappuccino	5.-
Latte Macchiato	5.40
Tee diverse	4.-
Corretto	6.-



Fein speisen im Jugendstil

Fangzonen Fisch



Fein speisen im Jugendstil