

HERZLICH WILLKOMMEN



LIEBER GAST

WIR FREUEN UNS, IHNEN SPEZIALITÄTEN AUS UNSEREM EINZIGARTIGEN ANGEBOT SERVIEREN ZU DÜRFEN.

WIR PFLEGEN EINE AUTHENTISCHE UND HOCHWERTIGE SCHWEIZER KÜCHE IN EINER UNGEZWUNGENEN UND TYPISCHEN ATMOSPHÄRE.

DAS RESTAURANT AESCHENPLATZ-TEAM





VORSPEISEN • STARTERS

Grüner Salat Green salad	9.50
Gemischter Salat Mixed salad	13.50
Beefsteak Tatar Tatar of beef-steak mit Whisky oder Cognac Beilage Pommes Frites / with French Fries	22.50 / 31.50 +4.50 +7.50

SALAT • SALADS

Caesar Salat mit Pouletstreifen serviert mit Käsestreifen Caesar Salad with chicken served with Cheese strips	24.50
Caesar Salat mit Black Tiger Crevetten serviert mit Käsestreifen Caesar Salad with Black tiger - Shrimps served with Cheese strips	27.50
Wurst Käse Salat Garniert mit Zwiebeln Mit Pommes Frites / with French Fries	20.50 +7.50
Fitnesssteller mit knusprig gebackenen Egli Filets Fitnessplate with crispy peach filet	33.50



SCHNITZEL & CORDON BLEU FESTIVAL



Lady Cordon Bleu

Gefüllt mit Schinken und Bergkäse, Lady Pork Cordon Bleu

Midi 21.50
Maxi

Schweins Cordon Bleu

Gefüllt mit Schinken und Bergkäse, Pork Cordon Bleu

26.50 **Maxi** 37.50

Schweins Cordon Bleu Jägerart

Gefüllt mit Schinken und Bergkäse, Pork Cordon Bleu with Mushroomsauce

31.50 **Maxi** 42.50

Schweins Cordon Bleu mit Chili

Gefüllt mit Schinken und Bergkäse, Pork Cordon Bleu with Chilisauce

31.50 **Maxi** 42.50

Kalbs Cordon Bleu

Gefüllt mit Schinken und Bergkäse, Veal Cordon Bleu

36.50 **Maxi** 48.50

Kalbs Cordon Bleu Jägerart

Gefüllt mit Schinken und Bergkäse, Veal Cordon Bleu with Mushroomsauce

41.50 **Maxi** 53.50

Kalbs Cordon Bleu mit Chili

Gefüllt mit Schinken und Bergkäse, Veal Cordon Bleu with Chili

41.50 **Maxi** 53.50

Ladyschnitzel

Pork Escalope

19.50

Schweinsschnitzel

Pork Escalope

23.50 **Maxi** 32.50

Schweinsschnitzel Jägerart

Pork Escalope with Mushroomsauce

28.50 **Maxi** 35.50

Schweinsschnitzel mit Chili

Pork Escalope with Chilisauce

28.50 **Maxi** 35.50

Wienerschnitzel

Veal Escalope

32.50 **Maxi** 39.50

Wienerschnitzel Jägerart

Veal Escalope with Mushroomsauce

37.50 **Maxi** 43.50

Wienerschnitzel mit Chili

Veal Escalope with Chilisauce

37.50 **Maxi** 43.50

Dazu empfehlen wir / To Recommend

Pommes Frites

7.50

French Fries

Gem. Salat

7.50

Mixed Salad

Gemüse

7.50

Vegetables





HAUPTSPEISEN • MAIN COURSE

Basler Geschnetzeltes mit Spätzli Beef stew cooked in a dark beer sauce, spätzli	27.50
Egli Filet im Bierteig mit Pommes Frites dazu feine Sauce Tartare Fried crispy pearch filet with French Fries and sauce Tartare	33.50
Hackbraten an Bratensauce mit Kartoffelstock und Gemüse Meatloaf with gravy sauce and mash & vegetables	25.50
Fleischkäse Cordon-Bleu gefüllt mit Käse dazu Pommes Frites Meatcheese Cordon-bleu with French fries	26.50
Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art serviert mit Goldbraune Rösti Sliced veal Zurich Style with hash browns	43.50
Kalbsleberli mit Kräutern, dazu knusprige Rösti Veal Liver sauted in Butter with Rösti	39.50

VEGETARISCH • VEGETARIAN

 Aubergine Cordon Bleu mit Pommes Eggplant Cordon Bleu with French fries	24.50
 Panierter Ziegenkäse auf Salat Bouquet Breaded goat cheese on a salad bouquet	23.50
 Förster Rösti Rösti with vegetables Spiegelei Egg	19.50 +2.00



ENTRECÔTE « CAFÉ DE PARIS »

	150 G	300 G	500 G
ENTRECÔTE « CAFÉ DE PARIS »	29.50	59.50	89.50
Beilage nach Wahl			
Pommes Frites - French Fries			7.50
Gemischter Salat - Mixed Salat			7.50
Gemüse - Vegetables			7.50





SÜSSSPEISEN • DESSERTS

Warme Schokoladenkuchen Fondant au Chocolat mit Vanilleglace Hot Chocolate cake with vanilla ice cream	13.50
Apfelkuchen mit Vanilleglace Apple Cake with vanilla ice cream	13.50
Nougat Parfait Nougat Parfait	13.50
Coupe Dänemark Coupe Denmark	14.50
Aprikosensorbet mit Apricotine (2cl) Apricot sorbet with apricots schnaps (2cl)	13.50
Sorbet Colonel mit Vodka Sorbet Colonel with Vodka	13.50



Glace- & Sorbet-Sorten Ice cream and sorbet	pro Kugel per scoop	3.80
Glace: Vanille, Mocca, Schoggi, Erdbeeren Ice cream: vanilla, coffee, chocolate, strawberries		
Sorbet: Aprikose, Zitrone, Williams, Zwetschgen Sorbet: apricot, lemon, williams pear, plum		
Portion Rahm portion of whipped cream		2.00



Deklaration von Allergenen / Fleischherkunft

Lieber Gast, über die Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage sehr gerne.

Restaurant Aeschenplatz

Restaurant Aeschenplatz • Aeschenplatz 4 • CH-4052 Basel

Tel: +41 61 271 38 55 • info@aeschenplatz.ch • www.aeschenplatz.ch •

Preise inkl. MwSt.

Öffnungszeiten

Montag – Freitag: 10:30 – 23:00

Samstag – Sonntag: Geschlossen

Events

Sie planen ein Event, fragen sie unser Personal oder melden sie sich via

info@aeschenplatz.ch

Unser Cheminée Keller steht für sie bereit.

Kapazität

Cheminée Keller max.50 Personen

Innenhof max.100 Personen / Terrasse Strassenseite max.40

Restaurant Innen max.100 Personen





APÈRITIF

4cl

Martini	23%	9.50
Campari	23%	9.50
Cynar	17%	9.50
Rossi	29%	9.50
Appenzeller	29%	9.50
Ramazotti	30%	9.50
Aperol Spritz		13.00

GRAPPA

2cl

Chardonnay	48%	10.50
Moscato	40%	12.50
Amarone	40%	12.50

SINGLE MALTS

4cl

Maccallan 12 Years Speyside	40%	14.50
Lagavulin 16Years Islay	43%	16.50
Oban 14 Years	40%	14.50

SPIRITUOSEN

2cl 4cl

Kirsch	40%	7.50
Pflümli	40%	7.50
Zwetschgen	40%	7.50
Williamine Morand	43%	9.00
Vielle Poire	40%	9.00
Vielle Prune	40%	9.00
Calvados Morin	40%	9.00
Cognac	40%	9.00
Armagnac	40%	9.00
Gin Gordons	40%	9.50
Gin Hendrik's	40%	11.50
Vodka Absolut	40%	9.50
Rum	40%	9.50
Whisky Ballantines	40%	9.50



KAFFE UND TEE

Kaffe / Espresso / Ristretto		4.80
Doppelter Espresso		7.00
Latte Machiato / Capuccino		6.00
Tee		4.80
Ovomaltine / Schoggi		5.30
Kaffe Fertig	2cl. 45 Vol.	8.00
Kaffe Luz	2cl. 45 Vol.	8.00

MINERAL & SÜSSGETRÄNKE

	20cl	33cl	50cl
Rhätünser / Arkina			7.00
Coca Cola		5.90	
Coca Cola Zero		5.90	
Rivella Rot		5.90	
Rivella Blau		5.90	
Schweppes Tonic	5.40		
Bitter Lemon	5.40		
Orangensaft	5.40		
Rhätünser,Arkina 1 Liter			11.00

MINERAL & SÜSSGETRÄNKE OFFEN

	20cl	3dl	5dl
Coca Cola		4.50	6.30
Apfelschorle		4.50	6.30
Ice Tea Lemon		4.50	6.30
Citron		4.50	6.30
Mineral		4.50	6.30

UNSERE BIERE VOM FASS

	20cl	25CL	30cl	50cl
Warteck Lager			4.90	7.30
Warteck Pic	4.20		5.20	8.10
Feldschlösschen Braufrisch 5.0			5.40	8.70
Feldschlösschen Dunkel 5.5 %			5.40	8.70
Schneider Weisse 5.4 %			6.40	9.00
Grimbergen Blond		6,60		10,50

UNSERE BIERE IN FLASCHEN

	20cl	30cl	50cl
Feldschlösschen Weizen Alkoholfrei		5.40	
Feldschlösschen Alkoholfrei		5.40	7.40
Suure Moscht Bügelflasche		7.40	