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 22.50 / 31.50
mit Whisky oder Cognac +4.50
Beilage Pommes Frites / with French Fries +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 mit Zwiebeln 20.50
Mit Pommes Frites / oder Salat Garniert +7.50

Fitnessteller mit knusprig gebackenen Egli Filets
Fitnessplate with crispy pearch filet 33.50

Ein Haus mit Geschichte und Tradition am Aeschenplatz
Die Preise verstehen sich inklusiv der gesetzlichen Mehrwertsteuern

SCHNITZEL & CORDON BLEU FESTIVAL



	Midi	Maxi
Lady Cordon Bleu Gefüllt mit Schinken und Bergkäse, Lady Pork Cordon Bleu	21.50	
Schweins Cordon Bleu Gefüllt mit Schinken und Bergkäse, Pork Cordon Bleu	26.50	37.50
Schweins Cordon Bleu Jägerart Gefüllt mit Schinken und Bergkäse, Pork Cordon Bleu with Mushroomsauce	31.50	42.50
Schweins Cordon Bleu mit Chili Gefüllt mit Schinken und Bergkäse,Pork Cordon Bleu with Chilisauce	31.50	42.50
Kalbs Cordon Bleu Gefüllt mit Schinken und Bergkäse,Veal Cordon Bleu	36.50	48.50
Kalbs Cordon Bleu Jägerart Gefüllt mit Schinken und Bergkäse,Veal Cordon Bleu with Mushroomsauce	41.50	53.50
Kalbs Cordon Bleu mit Chili Gefüllt mit Schinken und Bergkäse,Veal Cordon Bleu with Chili	41.50	53.50



Ladyschnitzel Pork Escalope	19.50	
Schweinsschnitzel Pork Escalope	23.50	32.50
Schweinsschnitzel Jägerart Pork Escalope with Mushroomsauce	28.50	35.50
Schweinsschnitzel mit Chili Pork Escalope with Chilisauce	28.50	35.50
Wienerschnitzel Veal Escalope	32.50	39.50
Wienerschnitzel Jägerart Veal Escalope with Mushroomsauce	37.50	43.50
Wienerschnitzel mit Chili Veal Escalope with Chilisauce	37.50	43.50



Dazu empfehlen wir / To Recommend

Pommes Frites *French Fries*	7.50	Gem. Salat *Mixed Salad*	7.50
Gemüse *Vegetables*	7.50	Tagliatelle	7.50

HAUPTSPEISEN • MAIN COURSE

Ein Haus mit Geschichte und Tradition am Aeschenplatz
Die Preise verstehen sich inklusiv der gesetzlichen Mehrwertsteuern

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

Tagliatelle mit Crevetten an Parmesanrahmsauce und Cherry Tomaten 29.50
Tagliatelle with Prawns in Parmesan Cream Sauce and Cherry Tomato



Ein Haus mit Geschichte und Tradition am Aeschenplatz
Die Preise verstehen sich inklusiv der gesetzlichen Mehrwertsteuern

VEGETARISCH • VEGETARIAN

Aubergine Cordon Bleu mit Pomme 24.50
Eggplant Cordon Bleu with French fries

Panierter Ziegenkäse auf Salat Bouquet 23.50
Breaded goat cheese on a salad bouquet

Förster Rösti
Rösti with vegetables 19.50
Spiegelei | Egg +2.00

Tagliatelle mit gemischten Pilzen an feiner Safran 26.50
Tagliatelle with Mixed Mushrooms in a Delicate Saffron

Hausgemachte Spätzlipfanne mit Gemüse und Käserahmsauce 24.50
Homemade Spaetzle with Vegetables in a Creamy Cheese Sauce



ENTRECÔTE « CAFÉ DE PARIS »

Ein Haus mit Geschichte und Tradition am Aeschenplatz
Die Preise verstehen sich inklusiv der gesetzlichen Mehrwertsteuern

	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
Tagliatelle		7.50



SÜSSSPEISEN • DESSERTS

Warme Schokoladenkuchen Fondant au Chocolat mit Vanilleglace 13.50
Hot Chocolate cake with vanilla ice cream

Ein Haus mit Geschichte und Tradition am Aeschenplatz
Die Preise verstehen sich inklusiv der gesetzlichen Mehrwertsteuern

Warme Apfelkuchen mit Vanilleglace 13.50
Apple Cake with vanilla ice cream

Nougat Parfait 13.50
Nougat Parfait

Coupe Dänemark 14.50
Coupe Denmark

Aprikosensorbet mit Apricotine (2cl) 13.50
Apricot sorbet with apricots schnaps (2cl)

Sorbet Colonel mit Vodka 13.50
Srobet Colonel with Vodka



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

Ein Haus mit Geschichte und Tradition am Aeschenplatz
Die Preise verstehen sich inklusiv der gesetzlichen Mehrwertsteuern

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
Ramazzoti	30%	9.50
Aperol Spritz		13.50

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

Ein Haus mit Geschichte und Tradition am Aeschenplatz
Die Preise verstehen sich inklusiv der gesetzlichen Mehrwertsteuern

Kaffe Fertig	2cl. 45 Vol.	8.00
Kaffe Luz	2cl. 45 Vol.	8.00

MINERAL & SÜSSGETRÄNKE

	20cl	33cl	50cl
Rhäzünser / Arkina			7.00
Coca Cola / Zero		5.90	
Fanta		5.90	
Rivella Rot / Blau		5.90	
Alpinesse tonic	5.40		
Alpinesse bitter Lemon	5.40		
Orangensaft	5.40		
San Bitter	6.00		
Rhäzünser oder 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
Grimbergen Blond		6,60		10,50
Saison Bier			5.40	8.70

UNSERE BIERE IN FLASCHEN

	20cl	30cl	50cl
Feldschlösschen Weizen Alkoholfrei		5.40	
Feldschlösschen Alkoholfrei		5.40	7.40
Schneider Weisse 5.4 %			9.00
Suure Moscht Bügelflasche		7.40	

Ein Haus mit Geschichte und Tradition am Aeschenplatz
Die Preise verstehen sich inklusiv der gesetzlichen Mehrwertsteuern