

# 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**

Sie Planen ein Event?



Suchen Sie noch eine Location in Basel, ob im Cheminée Keller, im eindrucksvollen Innenhof oder in unserem urigen Gasträum.

Wir stehen Ihnen sehr gerne zur Verfügung

---

## VORSPEISEN • STARTERS

---

### Grüner Salat

Green salad

9.50

### Gemischter Salat

Mixed salad

13.00

### Beefsteak Tatar

Tatar of beef-steak

22.50 / 31.50

mit Whisky oder Cognac

+4.50

Beilage Pommes Frites / with French Fries

+7.50

### Aeschen-Plättli

24.50/37.50

Gemischte kalte Plättli mit Schweizer Fleisch-Käsespezialitäten

Cold plate with Swiss meet-cheese tradition

---

## SALAT • SALADS

---

### Caesar Salat mit Pouletstreifen serviert mit Käsestreifen

Caesar Salad with chicken served with Cheese strips

24.50

### Caesar Salat mit Blacktiger Crevetten serviert mit Käsestreifen

Caesar Salad with Blacktiger - Shrimps served with Cheese strips

27.50

### Wurst Käse Salat

Garniert mit Zwiebeln

20.50

Mit Pommes Frites / with French Fries

+7.50

---

## HAUPTSPEISEN • MAIN COURSE

---

	<b>Basler Geschnetztes mit Spätzli</b> Beef stew cooked in a dark beer sauce, spätzli	27.50
	<b>Egli Filet im Bierteig mit Pommes Frites dazu feine Sauce Tartare</b> Fried pike-perch with French Fries and sauce Tartare	33.50
	<b>Hackbraten an Bratensauce mit Kartoffelstock und Gemüse</b> Meatloaf with gravy sauce and mash & vegetables	25.50
	<b>Fleischkäse Cordon-Bleu gefüllt mit Käse dazu Pommes Frites</b> Meatcheese Cordon-bleu with French fries	24.50
	<b>Kalbsgeschnetztes nach Zürcher Art serviert mit Goldbraune Rösti</b> Sliced veal Zurich Style with hash browns	43.50
	<b>Frische Kalbsleberli mit Kräutern, dazu knusprige Rösti</b> Veal Liver sauted in Butter with Rösti	39.50
	<b>Panierter Ziegenkäse auf Salat Bouquet</b> Breaded goat cheese on a salad bouquet	23.50
	<b>Förster Rösti</b> Rösti with vegetables Spiegelei   Egg	19.50 +2.00
	<b>Aubergine Cordon Bleu</b> Eggplant Cordon Bleu	24.50

# 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 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 7.50  
French Fries

Gem. Salat 7.50  
Mixed Salad

Gemüse 7.50  
Vegetables

## ENTRECÔTE « CAFÉ DE PARIS »

	150 G	300 G	500 G
ENTRECÔTE « CAFÉ DE PARIS »	29.50	59.50	89.50



*Dazu empfehlen wir / To Recommend*

Pommes Frites <i>French Fries</i>	7.50	Gem. Salat <i>Mixed Salad</i>	7.50
Gemüse <i>Vegetables</i>	7.50		



---

## SÜSSSPEISEN • DESSERTS

---

<b>Warme Schokoladenkuchen Fondant au Chocolat mit Vanilleglace</b> Hot Chocolate cake with vanilla ice cream	13.50
<b>Apfelküchlein mit Vanilleglace</b> Apple fritters with vanilla ice cream	13.50
<b>Nougat Parfait</b> Nougat Parfait	12.50
<b>Coupe Dänemark</b> Coupe Denmark	14.50
<b>Aprikosensorbet mit Apricotine (2cl)</b> Apricot sorbet with apricots schnaps (2cl)	13.50
<b>Sorbet Colonel mit Vodka</b> Srobot 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**  
Sorbet: apricot, lemon, williams pear

**Portion Rahm** | portion of whipped cream 2.00

---

## KAFFE UND TEE

---

Kaffe / Espresso / Ristretto		4.80
Doppelter Espresso		6.00
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	
Apfelschorle		5.90	
Fustea		5.90	
Citro		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

---

## UNSERE BIERE VOM FASS

---

	20cl	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

---

## UNSERE BIERE IN FLASCHEN

---

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

---

## APÈRITIF

---

4cl

Martini	23%	8.50
Campari	23%	8.50
Cynar	17%	8.50
Rossi	29%	8.50
Appenzeller	29%	8.50
Ramazotti	30%	8.50

---

## GRAPPA

---

2cl

Chardonnay Nr.48 & Sandri	48%	10.50
Moscato Stravecchia Albarel Villa de Varda	40%	12.50
Amarone Riserva Gran Cru Bertani Villa de Varda	40%	12.50
Ben Ryé Donnafugata	42%	12.50
Williamine	43%	10.50

---

## SINGLE MALTS

---

4cl

Maccallan 12 Years Speyside	40%	14.50
Lagavulin 16Years Islay	43%	14.50

---

## SPIRITUOSEN

---

2cl

4cl

Kirsch	40%	7.50	
Pflümli	40%	7.50	
Zwetschgen	40%	7.50	
Williamine	43%	9.00	
Vielle Poire	40%	9.00	
Vielle Prune	40%	9.00	
Calvados	40%	9.00	
Cognac	40%	9.00	
Armagnac	40%	9.00	
Gin	40%		9.50
Vodka	40%		9.50
Rum	40%		9.50
Whisky	40%		9.50



---

## 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](mailto:info@aeschenplatz.ch) • [www.aeschenplatz.ch](http://www.aeschenplatz.ch) •

Preise inkl. MwSt

---

## Öffnungszeiten

---

MONTAG - FREITAG : 10.30 - 14.00 / 17.00 - 23.00

SAMSTAG - SONNTAG : Geschlossen

---

## Events

---

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

[info@aeschenplatz.ch](mailto:info@aeschenplatz.ch)

Unser Cheminée Keller steht für sie bereit.

### Kapazität

Cheminée Keller 60 Personen

Innenhof 100 Personen / Terrasse Strassenseite 40

Restaurant Innen 100 Personen

