

MATT

&

ELLY

BREWERY

BRAUEREI

CERVECERIA

BIRRERIA

BRASSERIE



matt-elly.com

PHILOSOPHIE



Bei Matt & Elly leben wir für die Kunst. Sowohl an den Wänden als auch die Braukunst im Glas und die Kochkunst auf dem Teller. Wir lieben, was wir machen und freuen uns, mit dir unsere Faszination für gute Produkte zu teilen. Unser frisches Bierangebot fokussiert einerseits auf Hopfenbetonte Biere, andererseits auf bekannte Klassiker der Deutschen Braukunst. Ergänzt wird es mit je einem saisonalen Sauer- und Starkbier.

Da unser fine-dining Abendessen gerne auch mit einem feinen Wein oder alkoholfreien Getränk genossen wird, findest du bei uns eine von Mitinhaberin und Biersommelière, Denise Furter, und Weinsommelier, Roger Grüter, kuratierte Auswahl an Europäischen, meist biodynamischen Weinen und alkoholfreien, lokalen Getränken.

Für den kleinen Hunger empfehlen wir dir unsere saisonalen Tapas, welche täglich frisch zubereitet werden. Bei allen Zutaten kannst du dich darauf verlassen, dass wir sie sehr bewusst und unter Berücksichtigung von Regionalität, Nachhaltigkeit und bester Qualität ausgewählt haben.



PHILOSOPHY



At Matt & Elly, we love for art. Whether it be on the walls, the art of brewing or the art of cooking. We love what we do and look forward to sharing our passion for best quality products with you.

In the brewery, we focus on beers with an emphasis on hops while also featuring well-known classics of German brewing. It is complemented by one seasonal sour beer and one strong beer. Every beer is inspired by a place Matt & Elly have visited.

As our fine-dining dinner is also enjoyed with a fine wine or non-alcoholic drink, you will find a selection of European, mostly low intervention wines and non-alcoholic, local drinks curated by co-owner and beer sommelier, Denise Furter, and wine sommelier, Roger Grüter.

To grab a small bite, we recommend our seasonal tapas, which are prepared fresh every day. You can rest assured that all our ingredients have been carefully selected with a focus on regionality, sustainability and top quality.



TAPAS

CHF

TAPAS SIMPLES

je 5.5

Pickles  

Alpkäse, Chutney

••• Swiss alps cheese, chutney 

Hummus  

Salami  

TAPAS ESPECIALES

je 8.5

Tofu, Erdnussauce ••• Tofu, peanut sauce 

Rauchlachsmousse, Schnittlauch

••• Smoked salmon mousse, chives  

Burrata, Orange, Koriander

••• Burrata, orange coriander 

Falafel, Peperoniketchup

••• Falafel, bell pepper ketchup  

Wildschweinfrikadelle, süsser senf

••• Wild boar meat ball, sweet mustard 

•••••
4 TAPAS (2 simples, 2 especiales), Brot ••• bread **26**

6 TAPAS (3 simples, 3 especiales), Brot ••• bread **39**

8 TAPAS (4 simples, 4 especiales), Brot ••• bread **51**

Extra Portion Brot 3.5

Hausgeröstete Nussmischung 3.5

Kugel Glacé oder Sorbert 4

- Angebot gilt abends durchgehend bis 22 Uhr. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir dich auf Anfrage.
- Unser Fleisch und Fisch stammen aus der Schweiz. Für Gruppen ab 10 Personen
- kein Einzelinkasso. ••• For groups of 10 and more people no individual payment possible.
-

BIER ON TAP



0.3l 0.5l
BOHEMIAN PILSNER STYLE LAGER 4.8% 5.9 9.1

Flagship beer

BANDIT BELGIAN WIT 5.1% 5.9 9.1

Flagship beer

.....
ROCK AWAY SESSION IPA 5.0% 6.1 9.4

Flagship beer, auch zum Mitnehmen in der 0.33l Dose

.....
BAÑOS DE AGUA SANTA NEW ENGLAND IPA 6.1% 7.9 12.6

Flagship beer, auch zum Mitnehmen in der 0.33l Dose

.....
DIE FLOTTE ROSMARIE RASPBERRY ROSMARIN KETTLE SOUR 3.8% 7.1 11.8

Special Beer

.....
LUNA ROJA COLLAB MATT & ELLY X VOLTA BRÄU DDH RED ALE 7.1% 8.5 13.5

Special Beer

SECRET TOWPATH IMPERIAL MILK STOUT 8.1% 9.5 / 0.33l

Für weitere Flaschenbiere, frag uns nach der Bierraritätenkarte.

TASTINGFLIGHT 12
MIT DEN 4 FLAGSHIP BEERS À 1DL

Special beer stattdessen / instead + 2.-



ALKOHOLFREI

LOLA LAGER 6.8 / 0.33l

LOLA IPA 6.8 / 0.33l

LOLA WIT 6.8 / 0.33l

LOLA COFFEE PORTER 6.8 / 0.33l

GLUTENFREI

APPENZELLER BIRRA DA RIZ 5.9 5.0%

CRAFT BEER TO GO

6-PACK MIXED 27 / 0.33l

NEW ENGLAND IPA, SESSION IPA



Preise sind jeweils für 0.3l / 0.5l



VINO

0.1l 0.75l

SCHAUMWEIN

Prosecco Nudo Brut, Colli del Soligo (I)	9	54
Corpinnat La Cuvée Brut, Gramona (E)	12.5	75
Champagner Brut Reserve (F)	-	120

WEISS

Les 2 Terre, Muscadet Sèvre et Maine sur lie (F)	8.1	49
Riesling trocken, Schwane (DE)	8.8	53
BlackOut Blanc de Pinot Noir, La Famiglia Fluhberg (CH)	10.5	63

ROSÉ

Grenzenlos Rosé, Flimmer (CH)	9	54
-------------------------------	---	----

ROT

L'Affable, Domaine Wilfried (F)	9	54
Klus Pinot Noir, Klus 177 (CH)	9.7	58
Don Carlos Selección Especial Valencia (E)	10.1	61

PORT- UND SÜSSWEIN

0.5dl 0.5l

Porto Tawny, Ramos Pinto (P)	9	-
Riesling Auslese Stettener Stein, Weingut am Stein (DE)	9.1	73

APERITIF

VERMOUTH BIANCO 4CL	18%	9
MATT'S NEGRONI		12
ELLY'S SPRITZ (Ingwerlikör oder Limoncello)		15.5
DISCO SCHORLE	4.2%	9.5
JUNGLE BROTHERS KOMBUCHA 0.33L		8
SANBITTER 0.1L 0%		4.2
ADAM+UVA 0.33L 0% (Traubenschorle rot)		6.8

GIN / WODKA



		4cl
.....		
GIFT LONDON DRY GIN	43%	10
BASILISK BASEL DRY GIN	44%	13
MONKEY 47 SCHWARZWALD DRY GIN	47%	14
VODOTSCHKA BIO WODKA	40%	9.5

WHISKY



		2cl	4cl
.....			
MONKEY SHOULDER BLENDED SCOTCH	40%	8	13
TALISKER SINGLE MALT 10 YEARS	45.8%	9	15
GLENLIVET 15 YEARS	40%	10	17
SÄNTIS MALT EDITION DREIFALTIGKEIT	52%	10	17

RUM




		2cl	4cl

RON ZACAPA CENTENARIO	40%	14	21

DIGESTIF



		2cl	4cl
NONINO GRAPPA DI MOSCATO	41%	9.5	
MAROLO GRAPPA DI BAROLO	50%	13	
VIEILLE CERISE BARRIQUE FASSBIND	41%	13	
QUITTEN DOMAINE NUSSBAUMER	43%	12	
WILLIAMINE MORAND	43%	13	
VIEILLE APRICOT BARRIQUE FASSBIND	40%	15	
VIEILLE PRUNE HUMBEL	40%	13	
VIEILLE POMME HUMBEL	40%	13	
APPENZELLER ALPENBITTER	29%		9
AMARETTO DI MATTIA WALCHER BIO	29%		12
ELLO ZITRONENLIKÖR AUS ALLSCHWIL	30%		12
THE SPY, ZEITGEIST (Whiskey, Kaffir, Pandan, Kaffee)	20%		12

SOUVENIRS



IN UNSEREM
SHOP AN DER
BAR



MATT&ELLY CRAFTBEER- GLÄSER

Damit du auch zuhause an
uns denkst. Stück à 7.-


MATT&ELLY BIERDECKEL

Passen nicht nur
unter unser Craft Beer.
10 Stück à 7.-



MATT&ELLY T-SHIRTS

Aus Bio-Baumwolle. 2 Styles. 3
Farben. S - XXL. Stück à 29.-



SOFT- DRINKS

WASSER STILL / LAUT all-you can drink p.P.	5.5
MATT'S VERVEINE EISTEE	5.2
SÜSSMOST / SCHORLE, ITIN'S HOFLADEN	5.5
ADAM+UVA TRAUBENSCHORLE	6.8
JUNGLE BROTHERS KOMBUCHA, NAKED	8
LOLA COLA	5.9
LOLA COLA NULL	5.9
LEMONAID MARACUJA	5.9
PEPITA CITRO	5.1
SWISS MOUNTAIN TONIC WATER 0.2L	5.5
FEVER TREE GINGER BEER 0.2L	5.5
SANBITTER 0.1L	4.2

TEE VON PUNTO NERO 6.2

Griechische Bergminze, Verveine, Süsse Mandel, Rooibos, Grüntee Lung-Ching und China Jasmin, Schwarztee Golden Yunnan und Darjeeling

KAFFEE Dreispitz-Blend mit 20% Robusta, geröstet von den Kaffeemacher:innen in Basel. Ausgewogen, vollmundig, fein eingebundene Säure. Herkunft: Nicaragua, Brasilien, Indien. Prozess: Gewaschen, pulped natural.

KAFFEE, ESPRESSO	5
DOPPIO ESPRESSO	6.2
SCHALE *	5.5
CAPPUCCINO *	6.1

*Ab 18:30 Uhr keine warme Milch mehr
 . . . from 6:30 pm no warm milk available



TEE & KAFFEE



BREWERY & KITCHEN



Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt. -----
MATT & ELLY ••• Brewery & Kitchen ••• Erlenmattstrasse 93 ••• 4058 Basel ••••
matt-elly.com — info@matt-elly.com — Be part of our story: **@mattellybasel** —
Brewery & Kitchen Di - Fr 12 - 13:30 Uhr, Di - Sa 16:30 - 24 Uhr ~~~~~