MENUKARTE FINE DINING

Unser kulinarischer Kompass bei Matt & Elly ist die Natur. Wir servieren ausschliesslich saisonale Kreationen mit einem ausgeprägten Fokus auf lokale Qualitätsprodukte von nachhaltigen Produzent:innen.

Jarin Huber, unser Küchenchef und Mitinhaber, hat seine Wurzeln in der Basler Landschaft, wo er mit einer überwiegend vegetarischen Küche aufwuchs. Bei uns spiegeln sich sowohl Jarins tiefe Verbundenheit mit seinen Wurzeln als auch die Einflüsse verschiedener Küchen aus aller Welt wider.

Alle drei Wochen geniesst du neue kreative, kulinarische Kreationen.
Fühl dich frei, dein sensorisches Erlebnis zu vervollständigen,
indem du unser hauseigenes Bier- oder Weinbegleitung zum
4-Gang Menü Surprise bestellst, die beide von unserem Weinsommelier,
Roger Grüter, und unserer Biersommeliére und Mitinhaberin,
Denise Furter, kuratiert werden.

MATT & ELLY'S EMPFEHLUNG: 5-GANG SURPRISE MENÜ

94.- PP / 🔭 + 💬 102.- PP

Matt & Elly's festliches Abendessen in 5-Gängen

Bierbegleitung 39.– PP Weinbegleitung 49.– PP



DINNER

5-GANG MENU FLEISCH, FISCH 102.-4-GANG MENÜ (OHNE AGNOLOTTI) 87.-

Rande, Zwetschge, Shiso, Balsamico

Zander, Leche de tigre, Pistazie, Kurkuma, Koriander 🕪 🕸

Agnolotti, Zitrone, Fenchel, Safran, braune Butter

Kalbsbäckli, Morcheln, Kartoffel, Kerbelwurz, Schalotten 🕪 🏖

Sesam, Orange, Dattel, Walnuss

5-GANG MENU VEGETARISCH 94.-4-GANG MENÜ (OHNE AGNOLOTTI) 80.-

Rande, Zwetschge, Shiso, Balsamico

Chawanmushi, Kräuterseitling, Usukuchi, Schnittlauch 🏵

Agnolotti, Zitrone, Fenchel, Safran, braune Butter

Kartoffel, Pastinake, Parmesan, Apfel, Schalotte 🏶

Sesam, Orange, Dattel, Walnuss

Dieses Angebot gilt ab 18.30 Uhr. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren dich unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Unser Fleisch und Fisch stammen aus der Schweiz.





