

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

Polenta Fries, Kräuterdip ••• Polenta fries, herb dip 

Lachsrillette, Schnittlauch ••• Salmon rillette, chives 

Grilled Cheese

Falafel, Curry Mayo  

Rind-, Schwein- und Kalbsfrikadelle, süsser Senf

••• Beef, pork and veal 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

LUST AUF MEHR?

FRAG' GERNE NACH UNSEREM DINNER-MENÜ.

- 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

BABYLON HEFEWEIZEN 5.2% 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

.....
FORMOSA ab 8 Feb 2025
COLLAB MATT & ELLY X LÖÖÖV SMOKED ALE WITH PINEAPPLE 7.1%

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

IMPERIAL MILK STOUT 7 / 0.33l



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

MATT'S NEGRONI		12
THE SPY, ZEITGEIST (Whiskey, Kaffir, Pandan, Kaffee) 20%		12
ELLY'S SPRITZ (Ingwerlikör oder Limoncello)		15.5
VERMOUTH BIANCO 4CL	18%	9
DISCO SCHORLE (Rosé & Maté)	4.2%	9.5
ADAM+UVA 0.33L (Traubenschorle rot)	0%	6.8
NINO LILY oder RUBY (Proxy Wine)	0%	9.7

GIN / WODKA



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

WHISKY



		2cl	4cl
EAGLE RARE 10Y BOURBON	45%	6	12
MYAGIKYO JAPANESE SINGLE MALT	45%	10	20
ABERLOUR CASK ANNAMH SCOTCH WHISKY	48%	9	18
KILCHOMAN MACHIR BAY ISLAY SINGLE MALT	46%	8	16
PORT CHARLOTTE 10Y ISLAY SINGLE MALT	50%	10	20


RUM / TEQUILA



		2cl	4cl
FLOR DE CAÑA 18Y	40%	8	16
PATRÓN AÑEJO	38%	8	16

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, FLUHBERG	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

Kräutertee: Griechische Bergminze oder Verbenen-
kraut
Früchtete: Süsse Mandel oder Apfelparten
Rooibos: Supergrade oder Chai
Grüntee: China Lung Ching oder Japan Bancha
Schwarztee: Golden Yunnan, Darjeeling (2nd Flush
Selimbong) oder Assam (2nd Flush Sonipur)

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

KAFFEE, ESPRESSO	5
DOPPIO ESPRESSO	6.2
SCHALE	5.5
CAPPUCCINO	6.1



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 ~~~~~