

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.

Inspiziert durch die lokalen Produkte und neu entdeckte Zubereitungsarten, geniesst du bei uns laufend neue kreative, kulinarische Kreationen in 4- oder 5-Gängen oder auf Wunsch auch à la carte aus dem nachfolgenden Menü.

Fühl dich frei, dein sensorisches Erlebnis zu vervollständigen, indem du unsere hauseigene Bier- oder Weinbegleitung zum Menü bestellst, die beide von unserem Weinsommelier, Roger Grüter, und unserer Biersommelière und Mitinhaberin, Denise Furter, kuratiert werden.

MATT & ELLY'S EMPFEHLUNG: 5-GANG MENÜ 4-GANG MENÜ

 4-GÄNGE 80.- PP, 5-GÄNGE 95.- PP
 +  4-GÄNGE 87.- PP, 5-GÄNGE 103.- PP

 48H IM VORAUS BESTELLEN

Bierbegleitung 4-Gänge 31.- PP, 5-Gänge 35.- PP
Weinbegleitung 4-Gänge 42.- PP, 5-Gänge 51.- PP

Bitte teile uns Allergien bereits bei der Reservierung mit. Ansonsten werden wir unser Bestes versuchen, spontane Angaben zu berücksichtigen. Vielen Dank!

DINNER

VEGETARISCHES MENÜ

Chawanmushi, Shiitake, schwarzer Rettich, Thymian, grüner Pfeffer 

...

Schwarzwurzeltartar, Morchel, Waffel, Kerbel 

...

Agnolotti, Zwiebel, Scamorza, Birne, Schnittlauch

...

Arancino, Safran, Mangold, Salzzitrone 

...

Choux au Craquelin, Kojimousse, Apfel, Himbeer, Thai Basilikum oder
Wirth's Käse, Chutney

FLEISCH, FISCH MENÜ

Chawanmushi, Shiitake, schwarzer Rettich, Thymian, grüner Pfeffer 

...

Lachsforellentartar, Waffel, Dill, Sauerkraut  

...

Agnolotti, Zwiebel, Scamorza, Birne, Schnittlauch

...

Massaman Schweinsbäckli, Aareriis, Kalettes, Shiso, Koriander  

...

Choux au Craquelin, Kojimousse, Apfel, Himbeer, Thai Basilikum oder
Wirth's Käse, Chutney

Menü vegetarisch 5-Gänge 95.-, 4-Gänge (ohne Agnolotti) 80.-

Menü Fleisch, Fisch 5-Gänge 103.-, 4-Gänge (ohne Agnolotti) 87.-

Für 3 oder weniger Gänge frage uns gerne nach unserer Empfehlung.

Kindermenü: 3 Gänge nach Wahl, vegi 49.- oder Fleisch 54.-. Auf Anfrage weniger.

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

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.  = vegan  = mit Fleisch oder Fisch  = glutenfrei

