

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 besser 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, fermentiertes Ketchup

• • • Polenta fries, fermented ketchup 🥒

Falafel, Minze Dip

• • • falafel, mint dip 🥒 🌿

Fischfrikadelle (Lachs, Hecht), Birnen-Dillsenf

• • • Fish cake (salmon, pike), pear-dill mustard 🥒 🥓

Burrata, Orange

• • • burrata, orange 🥒

Frikadellen (Schwein, Rind), Kapernmayo

• • • meat balls (pork, beef), caper mayo 🥓

• • • • •
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. Alle Backwaren sind hausge-
- macht.

BIER ON TAP



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

BABYLON HEFEWEIZEN 4.8% 5.9 9.1
Flagship beer

ROCK AWAY SESSION IPA 4.8% 6.1 9.4
Flagship beer

BAÑOS DE AGUA SANTA NEW ENGLAND IPA 6.5% 7.9 12.6
Flagship beer

BYE, BYE APPLE PIE SOUR 4.1% 7.1 11.8
Special Beer

CERASUS NOIR MILK STOUT, CHERRIES 7.2% 7.1 11.8
Special Beer

AMAZONS HAZY PALE ALE 4.8 % 6.9 / 0.33l
Limited Edition

TASTINGFLIGHT MIT DEN 4 FLAGSHIP BEERS À 1DL 12
Special beer je / each + 1.-



ALKOHOLFREI

LOLA LAGER 6.8 / 0.33l
LOLA IPA 6.8 / 0.33l
LOLA WIT 6.8 / 0.33l

GLUTENFREI

APPENZELLER BIRRA DA RIZ 5% 5.9

CRAFT BEER TO GO

AMAZONS HAZY PALE ALE 4.8 % 4.4 / 0.33l
Limited Edition



Preise sind jeweils für 0.3l / 0.5l

VINO

0.1l 0.75l

SCHAUMWEIN

Prosecco Nudo Brut, Colli del Soligo (I)	9	54
Sekt Extra Brut, Flimmer (DE)	12.5	75
Champagner Brut Reserve (F)	-	120

WEISS

Les 2 Terre, Melon de Bourgogne, Muscadet Sèvre et Maine sur lie (F)	8.1	49
Fünf Freunde, 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, Syrah, Grenache, Carignan, Cinault, Domaine Wilfried (F)	9	54
Klus, Pinot Noir, Klus 177 (CH)	9.7	58
Selección Especial Valencia, Bobal, Tempranillo, Cabernet, Don Carlos (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
OLD FASHIONED		13
ELLY'S SPRITZ (Ingwerlikör oder Limoncello)		15.5
MARTINAZZI SPRITZ		15.5
VERMOUTH BIANCO 4CL	18%	9
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
TOPANIT BLANCO	40%	5	10
PATRÓN AÑEJO	38%	8	16



DIGESTIF



		2cl	4cl
NONINO GRAPPA DI MOSCATO	41%	9.5	
MAROLO GRAPPA DI BAROLO	50%	13	
QUITTEN KLUS 177 AUS AESCH	41%	12	
WILLIAMINE MORAND	43%	13	
VIEILLE APRICOT BARRIQUE FASSBIND	40%	15	
VIEILLE PRUNE HUMBEL	40%	13	
VIEILLE POMME HUMBEL	40%	13	
VIEUX KIRSCH FASSBIND	40%	13	
APPENZELLER ALPENBITTER	29%		9
AMARETTO DI MATTIA WALCHER BIO	29%		12
ELLO ZITRONENLIKÖR AUS ALLSCHWIL	25%		12
ELLO INGWERLIKÖR AUS ALLSCHWIL	25%		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.-

ALKOHOLFREI

WASSER STILL / LAUT all-you can drink p.P.	5.5
MATT'S VERVEINE EISTEE 0.3L / 0.5L	5.5/8.2
SÜSSMOST / SCHORLE 0.3L / 0.5L	5.5/8
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
FEVER TREE GRAPEFRUIT SODA 0.25L	5.5
SANBITTER 0.1L	4.2
NINO LILY 0.1L	9.7
NINO RUBY 0.1L	9.7
CUL SEC - ROUGE EN VOITURE (NLD) 0.1L	9.5
VILLBRYGG - FJELL (NOR) 0.1L	9.9
VILLBRYGG - SKOG (NOR) 0.1L	9.9
ARCHIPEL - LUNE (FR) 0.1L	10.2

TEE VON PUNTO NERO

6.2

Kräutertee: Griechische Bergminze oder Verbenen-
kraut
Früchtetee: Süsse Mandel
Rooibos: Supergrade
Grüntee: China Lung Ching
Schwarztee: Golden Yunnan 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.

ICED COFFEE LATTE

5.5

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 ~~~~~