

MATT & ELLY: EIN KULINARISCHES ERLEBNIS

Bei uns folgt jede Kreation der Natur – saisonal, lokal und nachhaltig.

Unser Küchenchef und Mitinhaber, Jarin Huber, bringt seine Basler Wurzeln mit internationalen Einflüssen auf den Teller; überraschend, kreativ und immer lecker. Mitinhaberin Denise Furter und ihr Service Team machen den Abend komplett; aufmerksam, entspannt und mit dem richtigen Gespür fürs Detail. Storytelling inklusive.

MATT & ELLY'S EMPFEHLUNG: 5-GÄNGE
VEGETARISCH 5 GÄNGE 98.-
MIT FLEISCH, FISCH 5 GÄNGE 106.-

Du möchtest es etwas kompakter?
4 Gänge 82.- | mit Fleisch, Fisch 89.-

Auch weniger oder einzelne Gänge aus dem Menü möglich.

Die perfekte Begleitung:

Vervollständige dein Erlebnis mit unserer sorgfältig abgestimmten Getränkeauswahl:

Alkoholfrei: 4 Gänge 31.- | 5 Gänge 35.-

Bierbegleitung: 4 Gänge 31.- | 5 Gänge 35.-

Weinbegleitung: 4 Gänge 42.- | 5 Gänge 51.-

Kuratiert von Roger Grüter, unserem Wein- und Biersommelier.

Allergien

Bitte teile uns diese bereits bei der Reservierung mit.

Wir passen uns auch kurzfristig an, wo möglich.

MÄRZ MENÜ

5-GANG ABENDESSEN

VEGETARISCH

Topinambur, Pilze, Radieschen, Schnittlauch 

...

Chicorée, Labneh, Eigelb, Liebstöckel 

...

Tortelloni, Roquefort, Sellerie, Koji, Balsamico

...

Kartoffel, Garam Masala, Kichererbsen, Spina

...

Berliner, Zimt, Süssmost, Tonka, Walnuss
oder Wirth's Käse, Chutney

Preis: 5-Gang 98.- | 4-Gang (ohne Pasta) 82.-
Auch weniger oder einzelne Gänge möglich.

FLEISCH, FISCH

FLEISCH, FISCH MENÜ

Topinambur, Pilze, Radieschen, Schnittlauch 

...

Forelle, Blutwurst, Sauerkraut, Aji Amarillo 

...

Tortelloni, Roquefort, Sellerie, Koji, Balsamico

...

Flat Iron, Kartoffel, Rande, Mönchsbart  

...

Berliner, Zimt, Süssmost, Tonka, Walnuss
oder Wirth's Käse, Chutney

Preis: 5-Gang 106.- | 4-Gang (ohne Pasta) 89.-

Beginn ab 18:30 Uhr.

Schweizer Fleisch und Fisch, hausgemachte Backwaren.

Allergien? Frag uns, wir informieren dich gerne.

Alle Preise inkl. 8.1% MwSt.

