

MATT

&

ELLY

BREWERY

BRAUEREI

CERVECERIA

BIRRERIA

BRASSERIE



[matt-elly.com](http://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, 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 hausgemacht.

# BIER ON TAP



	0.3l	0.5l		
<b>BOHEMIAN PILSNER STYLE LAGER</b> 4.8%	5.9	9.2	<b>AMAZONS HAZY PALE ALE</b> 4.8 %	6.9 / 0.33l
Flagship beer			Limited Edition	
<b>BABYLON HEFEWEIZEN</b> 4.8%	5.9	9.2	<b>COYOACÁN (ab Mai)</b>	
Flagship beer			<b>MEXICAN LAGER</b> 4.8 %	6.9 / 0.33l
			Limited Edition	
<b>ROCK AWAY SESSION IPA</b> 4.8%	6.2	9.5	<b>TASTINGFLIGHT</b>	12
Flagship beer			<b>MIT DEN 4 FLAGSHIP BEERS À 1DL</b>	
			Special beer je / each + 1.-	
<b>BAÑOS DE AGUA SANTA NEW ENGLAND IPA</b> 6.5%	7.9	12.7		
Flagship beer			<b>ALKOHOLFREI</b>	
			<b>ROTHAUS TANNEZÄPFLE</b>	6.9 / 0.33l
<b>BYE, BYE APPLE PIE SOUR</b> 4.1%	7.2	11.9	<b>LOLA IPA</b>	6.9 / 0.33l
Special Beer			<b>LOLA WIT</b>	6.9 / 0.33l
			<b>GLUTENFREI</b>	
<b>CERASUS NOIR MILK STOUT, CHERRIES</b> 7.2%	8.6	14.1	<b>APPENZELLER BIRRA DA RIZ</b> 5%	5.9
Special Beer			<b>CRAFT BEER TO GO</b>	
			<b>AMAZONS</b>	
			<b>HAZY PALE ALE</b> 4.8 %	4.4 / 0.33l
			<b>COYOACÁN (ab Mai)</b>	
			<b>MEXICAN LAGER</b> 4.8 %	4.4 / 0.33l

Preise sind jeweils für 0.3l / 0.5l



# VINO

0.1l 0.75l

## SCHAUMWEIN

Prosecco Nudo Brut, Colli del Soligo (I)	9.1	54
Sekt Extra Brut, Flimmer (DE)	12.6	75
Champagner Brut Reserve (F)	-	120

## WEISS

Les 2 Terre, Melon de Bourgogne, Muscadet Sèvre et Maine sur lie (F)	8.2	49
Fünf Freunde, Riesling trocken, Schwane (DE)	8.9	53
Wild card white - Der Wein für Neugierige	Frag' uns!	

## ROSÉ

Grenzenlos, Rosé, Flimmer (CH)	9.1	54
--------------------------------	-----	----

## ROT

L'Affable, Syrah, Grenache, Carignan, Cinsault, Domaine Wilfried (F)	9.1	54
Selección Especial, Bobal, Tempranillo, Cabernet, Don Carlos (E)	10.2	61
Wild card red - Der Wein für Neugierige	Frag' uns!	

## PORT- UND SÜSSWEIN

0.5dl 0.5l

Porto Tawny, Ramos Pinto (P)	9.1	-
Riesling Auslese Stettener Stein, Weingut am Stein (DE)	9.2	73

# APERITIF

<b>MATT'S NEGRONI</b>	12.1
<b>OLD FASHIONED</b>	13.1
<b>ELLY'S SPRITZ</b> mit Ingwerlikör oder Limoncello	15.6
<b>MARTINAZZI SPRITZ</b>	15.6
<b>VERMOUTH BIANCO</b> oder <b>ROSSO 4CL18%</b>	9.1
<b>NINO LILY</b> oder <b>CHARLY</b> (Proxy Wine)	0% 9.8

# GIN / WODKA





		4cl
<b>GIFT LONDON DRY GIN</b>	43%	11
<b>BASILISK BASEL DRY GIN</b>	44%	13
<b>MONKEY 47 SCHWARZWALD DRY GIN</b>	47%	14
<b>PACKS WODKA</b>	41%	10


# WHISKY



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


# RUM / TEQUILA



		2cl	4cl
<b>FLOR DE CAÑA 18Y</b>	40%	8	16
<b>TOPANIT BLANCO</b>	40%	5	10
<b>PATRÓN AÑEJO</b>	38%	8	16

# DIGESTIF



		2cl	4cl
<b>POLI GRAPPA DI MOSCATO</b>	40%	11	
<b>MAROLO GRAPPA DI BAROLO</b>	50%	14	
<b>QUITTEN KLUS 177 AUS AESCH</b>	41%	13	
<b>WILLIAMINE MORAND</b>	43%	13	
<b>VIEILLE APRICOT BARRIQUE FASSBIND</b>	40%	15	
<b>VIEILLE PRUNE HUMBEL</b>	40%	13	
<b>VIEILLE POMME HUMBEL</b>	40%	13	
<b>VIEUX KIRSCH FASSBIND</b>	40%	13	
<b>APPENZELLER ALPENBITTER</b>	29%		9
<b>AMARETTO DI MATTIA WALCHER BIO</b>	29%		12
<b>ELLO ZITRONENLIKÖR AUS ALLSCHWIL</b>	25%		12
<b>ELLO INGWERLIKÖR AUS ALLSCHWIL</b>	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. 4  
Farben. S - XXL. Stück à 29.-

# ALKOHOLFREI

<b>WASSER STILL / LAUT</b> all-you can drink p.P.	5.5
<b>MATT'S VERVEINE EISTEE 0.3L / 0.5L</b>	5.6/8.3
<b>SÜSSMOST / SCHORLE 0.3L / 0.5L</b>	5.6/8.3
<b>JUNGLE BROTHERS KOMBUCHA, NAKED</b>	8.1

<b>LOLA COLA</b>	5.9
<b>LOLA COLA NULL</b>	5.9
<b>LEMONAID MARACUJA</b>	5.9
<b>PEPITA CITRO</b>	5.2
<b>URBAN LEMONADE YUZU</b>	7.2

<b>SWISS MOUNTAIN TONIC WATER 0.2L</b>	5.6
<b>FEVER TREE GINGER BEER 0.2L</b>	5.6
<b>FEVER TREE GRAPEFRUIT SODA 0.25L</b>	5.6
<b>SANBITTER 0.1L</b>	4.3

<b>NINO LILY 0.1L</b>	9.8
<b>NINO RUBY 0.1L</b>	9.8
<b>NINO CHARLY 0.1L</b>	9.8

Frag' uns gerne nach weiteren Proxy Wine's aus unserer aktuellen Menü Getränkebegleitung.

## ..... TEE VON PUNTO NERO 6.3

Kräutertee: Griechische Bergminze, Verbenenkraut  
Früchtetee: Ingwer-Apfel Bio, Copacabana  
Rooibos: Supergrade, Vanille  
Grüntee: Banča Bio  
Schwarztee: Earl Grey Bio, Assam (2nd Flush Sonipur)

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

<b>ICED COFFEE LATTE</b>	6.1
<b>KAFFEE, ESPRESSO</b>	5
<b>DOPPIO ESPRESSO</b>	6.2
<b>SCHALE</b>	6.1
<b>CAPPUCCINO</b>	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 ~~~~~