

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 34.- | 5 Gänge 39.-
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.

OKTOBER MENÜ

5-GANG ABENDESSEN

VEGETARISCH

Randen, Saint Agur, Nüsslisalat, Walnuss 🌿

...

Spitzkohl, Blumenkohl, Miso, Sbrinz 🌿

...

Gyoza, Kimchi, Tofu, Brokkoli, Shoyu

...

Pilze, Chili-Agrodolce, Rollgerste, Kerbel

...

Paris-Brest, Birne

oder Wirth's Käse, Chutney

Preis: 5-Gang 98.- | 4-Gang (ohne Pasta) 82.-

Auch weniger oder einzelne Gänge möglich.

FLEISCH, FISCH

Randen, Saint Agur, Nüsslisalat, Walnuss 🌿

...

Forellentartar Matjesart, Apfel, Dill, Pumpernickel 🐟

...

Gyoza, Kimchi, Tofu, Brokkoli, Shoyu

...

Hirschentrecôte, Kürbis, Ras el-Hanout, Quarkknödel, Granatapfel 🐟

...

Paris-Brest, Birne

oder Wirth's Käse, Chutney

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

Auch weniger oder einzelne Gänge möglich.

Beginn ab 18:30 Uhr.

Schweizer Fleisch und Fisch, hausgemachte Backwaren.

Allergien? Frag uns, wir informieren dich gerne.

Alle Preise inkl. 8.1% MwSt.

