



INHALT

Speisen	2
Eistees, Kaffee und kalte Getränke	5
Spezialitäten	7
Kräuter Tees	10
Aromatisierte Tees	11
Grüne Tees	13
Weisse Tees	16
Halbgrüne / Oolong Tees	17
Rote Tees	18
Schwarze Tees	19
Dunkele Tees	21
Tee Wissen	22

KALTE MEZZE (AB 11:30 UHR BIS 1 STUNDE VOR SCHLUSS)

HAUSGEMACHTE HUMMUS *BIO 8.00  

Aufstrich von Kichererbsen, Sesam und Knoblauch mit Gemüse zum Dippen

GETROCKNETE TOMATEN- PAPRIKA HUMMUS *BIO 8.00  

Unsere Hummus mit getrocknete Tomaten und grillierte Paprika

AVOCADO TZATZIKI *BIO 6.50  

Frische Dip aus Soja Joghurt, Avocado, Gurken und Knoblauch

WÜRZIGE OLIVEN *BIO 5.50  

Mariniert in Tomatenpesto und etwas Chili

MARINIERTER TOFU WÜRFEL *BIO 5.50  

Tofu in Öl und Basilikum mit rote Zwiebeln und getrocknete Tomaten

LINSEN SALAT *BIO 8.50  

Mit getrocknete Cranberries, Rote Zwiebel, Karotten und Walnüsse

REGENBOGEN SALAT *BIO 8.50  

Grüner Salat mit grillierte Paprika, Rübli und Kabis mit Tahin-Ingwer Sauce

COUSCOUS SALAT *BIO 8.50 

Mit Tomaten, Gurken, Petersilie und Oliven

SURPRISE MEZZE

Wir wählen die feinste 7 warme und kalte Mezze für euch.

Ab 2 Pers. - 19.50 p.p.

MEZZE FÜR DICH

3 kalte Mezze deiner Wahl 16.50

3 warme und/oder kalte Mezze deiner Wahl 20.50

WARME MEZZE (DI. BIS FR. AB 14 UHR, SA. UND SO. DURCHGEHEND BIS 1 STUNDE VOR SCHLUSS)

TAGESSUPPE *BIO 6.50  

Die Suppe ist wie die kalte Mezze schon ab 11:30 verfügbar

SATAY SPIESSLI* BIO 7.50  

Grillierte Tofu Spiess in würzige Erdnussauce

FALAFEL*BIO 8.50  



Kichererbsen Bällchen auf Rübli-Kohl Salat

LIBANESISCHE MOUSSAKA *BIO 8.50  

Aubergine mit frische Tomaten, Kichererbsen, Getrocknete Tomaten und Minze

SÜSSKARTOFFEL FINGER *BIO 7.50  

Grillierte Süsskartoffel mit Sesam Dip

DAL *BIO 8.50  

Linsencurry mit Süsskartoffel und Spinat

BULGHUR-NUSS BÄLLCHEN *BIO 8.50 

Bällchen aus Bulgur und Nüsse in Tomatensauce verfeinert mit Tahin

SPINAT PÄCKLI*BIO 7.50 

Blätterteigtaschen gefüllt mit Curry-Spinat und cremige Cashewnuss

SÜSSES

BLEND'S HAUSGEMACHTER KUCHEN ab 4.50  

Schaue auf der Theke oder frage nach unsere Specials, auch für Allergiker ist meistens etwas dabei.

DUNKELE SCHOKOLADE *BIO UND FAIRTRADE 4.50  

ZUM Z'MITTAG ODER Z'NACHT (DI. BIS FR. AB 12 UHR SO LANGE ES HAT)

WOCHENMENÜ *BIO chf 17.50

WOCHENMENÜ + SUPPE *BIO chf 20.50

TAGESSUPPE *BIO chf 6.50

Zum Mitnehmen ist das Menü CHF 2 günstiger


BRUNCH SONNTAGS VON 10 BIS 14 UHR

ORIENTALISCHES BRUNCHBUFFET chf 29.00

Starte den Sonntag bei uns im Blend, Biologische und frische Produkte: Verschiedene Brotsorten, Hummus und andere Aufstriche, Käseplatte, hausgemachte Marmelade. Verschiedene Salate, Süsskartoffel Rösti, Bulgur-Nuss Bällchen und Linsencurry. Frucht Salad, Yoghurt, Müesli, und Eierspeisen nach Wunsch. Und natürlich Tee, Säfte und Kaffee soviel ihr möchtet.

Juhu! Alle unsere Mezze sind jetzt Vegan! Zur Sicherheit haben wir die Gerichte deutlich gekennzeichnet, auch für Allergiker oder leute die sich einfach für Nahrung interessieren.

Auch für andere Diätwünsche sind wir offen, frag uns doch kurz nach.

 = Vegan/ Frei von Milchprodukten

 = Glutenfrei

Eistees, Kaffee und kalte Getränke

<u>HAUSGEMACHTE EISTEES/ EISKAFFEE</u>	4dl	5dl
ICE COLD PASSION Schwarz- oder Grüntee mit Passionsfrucht, Orange und Pfirsich	4.90	5.90
SP-ICED APPLE Schwarz- oder Grüntee mit Apfel und frischen Ingwer	4.90	5.90
FRESH CLASSIC Schwarz- oder Grüntee mit Zitrone	4.90	5.90
ICED MATCHA LATTE Grüntee in Pulverform mit Hafermilch	7.00	
ICED ROOIBOS LATTE Rooibos mit Hafermilch	6.00	
ICED CHAI LATTE Würzige Schwarztee mit Sojamilch	6.00	
HAUSGEMACHTER EISKAFFEE Kaffee mit Sojamilch, gesüsst mit Ahornsirup	5.50	

KAFFEE *BIO – AUS DER ITALIENISCHE MOKA KANNE

KAFFEE ODER ESPRESSO	4.50
MIT HAFER ODER SOJAMILCH	4.90
MIT DEMETER BIO KUHMILCH	+0.50

SAFT UND WASSER

ORANGENSAFT *BIO 2DL	4.50
APFELNSAFT *BIO 2DL	4.50
MINERALWASSER MIT GAS 3.5DL	4.50
KARAFFE LEITUNGSWASSER 5DL	2.00

Die Einnahmen des Leitungswasserverkaufs spenden wir vollumfänglich für Wasser- und Berufsbildungsprojekte der gemeinnützigen Luzerner Organisation WASSER FÜR WASSER (WfW)

Tee 

Spezialitäten

Einige unsere Spezialitäten machen wir mit Milch, denn Tee mit Milch ist fein! Aus Liebe für unsere Erde und alles drauf bevorzugen wir Pflanzliche Milch wie Hafermilch, Sojamilch oder Reis-Mandelmilch.

Auf Wunsch und zu einer kleinen Aufpreis von CHF 0.50 servieren wir euch auch Kuhmilch. Dieser Milch stammt von Demeter Kühen mit Hörnern aus der Region.

MY CUP OF TEA

PER KANNE CHF 12

Lust selber kreativ zu sein? Mal Rooibos statt Assam in unsere Scent of's? Frischem Ingwer mit Grüntee? Scent of Bombay mit Zimt? Alle unsere Kräutertees in einer Kanne? Wir mischen gerne etwas speziell für dich, so lange wir natürlich die Zutaten dazu haben.

TEECCINO

IN DER TASSE CHF 6

Gut gewürzte Schwarztee mit aufgeschäumter Mandel-Reis Milch und Zimt, gesüsst mit Ahornsirup. Mit einer unserer Kuchen der perfekten Kombi für den Nachmittag.

MATCHA LATTE

IM GLASS 3.5DL CHF 7

Matcha ist eine japanische Grüntee in Pulverform. Ein Energiebooster der sich mit seinen Antioxidantien positiv auf deine Stimmung auswirkt. Ein sehr interessanter Tee mit vielen gesundheitlichen Vorteilen. Serviert im Glas mit aufgeschäumter Hafermilch, gesüsst mit Agavensirup.

ROOIBOS LATTE

IM GLASS 3.5DL CHF 6

Feine Rooibostee aus Süd-Afrika mit aufgeschäumter Hafermilch,

Spezialitäten

YOGI TEE

PER KANNE CHF 12

Eine besondere Mischung aus Gewürzen: Zimt, Ingwer, Nelken, Fenchel und Orangenhaut. Das Gebräu aus Gewürzen wird mit frisch zubereitetem Assam Tee und Milch (Empfehlung: Hafermilch) gemischt.

MASALA CHAI

PER KANNE CHF 12

Erinnerungen an Indien werden wach. Der schwarze indische Assam-Tee wird in Milch (Empfehlung: Sojamilch) gekocht mit „Masala Gewürze“ wie Ingwer, Kardamom, Nelken und Zimt.

SCENT OF BOMBAY

PER KANNE CHF 12

Ein indisches Rezept. Schwarzer Assam Tee mit Bitterschokolade, Reis-Mandel Milch und Honig gemischt.

SCENT OF KASCHMIR

PER KANNE CHF 9

Ein Tee mit dem betörenden Duft des fernen Ostens. Eine Mischung aus grünem und halbgrünem Tee mit getrockneten Äpfeln, Orangenschalen und Nelken. Der gelbgrünliche Aufguss hat ein durchdringendes Nelkenaroma und einen leicht herben Geschmack mit fruchtigem Abgang.

SCENT OF THE EAST

PER KANNE CHF 9

Schwarzer Assam Tee, der nach traditionellen Rezept entweder mit gemahlenem Zimt, gemahlenem Kardamom oder Nelken gewürzt wird. Der Geschmack des Gewürzes ergibt in Verbindung mit dem starken Aufguss ein stärkendes, leicht euphorisierendes Getränk. Die Araber trinken diesen Tees stark gesüsst.

Spezialitäten

KARKADE

SUDAN • PER KANNE CHF 9

Sudanese Hibiscus Blume. Die Karkade Pflanze hat auffallend grosse gelbe Blüten. Der Tee enthält verschiedene organische Fruchtsäuren, Kaliumsalze und auch Vitamin C. Aus den getrockneten Kelchblättern die zur Fruchtreife zunehmend rot und fleischig werden, kann ein köstliches Getränk zubereitet werden. Seine Aroma ist süss-säuerlich.

YERBA MATÉ

BRASILLEN • PER KANNE CHF 10

Das traditionelle Getränk der südamerikanischen Indianer. Es wird aus der heiligen Pflanze Paraguay Maté (Stechpalme) gewonnen. Der Tee enthält bis zu 2% Koffein und hat eine hervorragende anregende Wirkung. Wir servieren den Tee in der typischen Kalebasse (Kürbisschale) mit Strohhalme. Der Aufguss hat ein leichtes Raucharoma, bei höherer Konzentration einen etwas bitteren Kräutergeschmack, der mit etwas Honig gemildert werden kann.

TOUAREG

PER KANNE CHF 12

Der „Tee der Touareg Menschen“. Ein grüner Tee mit marokkanischer Nana-Minze. Chinesischer Blatt-Tee wird mit fein gemahlten Minze Blättern vermischt. Der gelb-grünliche Tee bietet ein durchdringendes Minze-Aroma.

INGWER TEE

PER KANNE CHF 12

Eine Spezialität für kalte Tage. Schwarz Tee mit frischem Ingwer und Zitrone angereichert, geht natürlich auch ohne Schwarztee oder mit Grüntee oder Rooibos.

Kräuter Tees

BRENNESSELN *BIO

NAPFKRÄUTER • PER KANNE CHF 9

Die Brennessel ist eine hervorragende Stoffwechsel-Pflanze. Vor allem als Frühjahrskur wirkt sie Wunder, indem sie all die Schlacken des Winters aus dem Körper ausspült.

FRAUENMANTEL *BIO

NAPFKRÄUTER • PER KANNE CHF 9

Als Tee getrunken lindert der Frauenmantel nahezu alle Arten von Frauenbeschwerden. Auch während und nach der Geburt kann der Frauenmantel hilfreich sein, und fördert die Milchproduktion.

VERVEINE *BIO

NAPFKRÄUTER • PER KANNE CHF 9

Verveine ist ein Kraut, mit dem man wirklich durch Nichts mehr aus der Ruhe zu bringen ist. Verveine ist appetitanregend und gleichzeitig verdauungsfördernd. Ausserdem ist Tee von Vervein leicht beruhigend bei Nervosität, Schlaflosigkeit und Erkältungskrankheiten. Er ist also Ideal für am Abend.

PFEFFERMINZE *BIO

NAPFKRÄUTER • PER KANNE CHF 9

Der beliebteste Kräuterteesorte in der Schweiz überhaupt. Er eignet sich ausgezeichnet als Tee nebenher oder auch am Abend. Dem Pfefferminz Tee wird auch eine beruhigende Wirkung zugesprochen. Er soll gegen Magenprobleme oder bei Problemen mit der Galle helfe.

APFELMINZE *BIO

NAPFKRÄUTER • PER KANNE CHF 9

Auf Grund des geringeren Mentholgehalts ist die Apfelminze lieblicher und milder als andere Minzen und deswegen besonders gut geeignet für Kindertees oder auch während der Schwangerschaft und Stillzeit.

Aromatisierte Tees

ROOIBOS GRÜN ODER ROT

SÜD AFRIKA • PER KANNE: CHF 9

Das Kraut wurde zu Beginn des 20. Jahrhunderts in Südafrika im Gebiet von Kap Horn entdeckt. Es wird ähnlich wie Tee angebaut und verarbeitet. Die kleinen rotbraunen Nadeln haben einen süsslichen Blütenduft und ergeben einen rötlichen Aufguss mit süssem Kräutergeschmack.

ZHENG SHAN XIAO ZHONG

CHINA, FUJIAN • PER KANNE: CHF 8

Der Tee wird „Die wahre kleine Bergsorte“ genannt. Der berühmte chinesische Tee ist in Europa eher unter der Bezeichnung Lapsang Souchong bekannt. Typisch sind die massiven grauschwarzen Blätter und der Aufguss mit ausgeprägtem feurigem Duft und Rauchgeschmack. Der Tee wird über einem Feuer aus Kiefernholz verarbeitet, wodurch er sein spezifisches Raucharoma erhält.

EARL GREY

CEYLON- ENGLAND • PER KANNE: CHF 8

Ein Schwarz Tee aromatisiert mit Bergamot Öl nach traditionell Chinesischem Rezept.

MOLIHUA JASMIN FLOWER BOMB

CHINA, YUNNAN • PER KANNE: CHF 8

Ein feines Beispiel für die kunstvolle Teeproduktion in der Provinz Yunnan. Die Blattstängel werden von Hand in Form eines Kügelchens gerollt. In der Mitte ist die Blütenknospe der weissen Teepflanze verborgen, die sich nach dem Aufgiessen in eine wundervolle Blüte mit Jasmin Aroma entfaltet. Schön fürs Auge und köstlich im Geschmack.

Aromatisierte Tees

LI ZHI CHA

CHINA, GUANGDONG • PER KANNE CHF 8

Auf traditionelle Weise aromatisierter roter Standard-Tee. Das Aroma prägt die subtropische Litschi-Frucht. Diese Rezeptur eignet sich besonders zum Trinken, wenn der erste Schnee fällt. Die schwarzen kleinen Blätter haben ein ausgeprägtes süssliches Aroma und einen betörenden Geschmack.

KOKOS TEE

ROSENBLÄTTER TEE

MANDEL TEE

ZWETSCHEN TEE

CHINA • PER KANNE CHF 8

Schwarztee mit Kokos, Rosenblättern, Mandel oder Zwetschgen.

GYOKURO *BIO

JAPAN, UJI • EIN PERSON: CHF 12 / ZWEI ODER MEHR: CHF 15 • 4 AUFGÜSSE

Dieser Tee wird, wie Matcha Tee, auf schattigen Gärten angebaut. Hiermit werden die Bitterstoffe stark reduziert. Sein edles Aroma ist ausgesprochen und Mild. In Japan verwendet man diesen Tee häufig zu besonderen Anlässen, um seinen Gästen eine besondere Ehre zu erweisen.

YAMACHA *BIO

JAPAN, HAMAMATSU • EIN PERSON: CHF 12 / ZWEI ODER MEHR: CHF 15 • 4 AUFGÜSSE

Eine Rarität, denn nur wenige Teeimporteure können mit echt japanischem Bergtee aufwarten. Dieser Tee wird in den Terrassengärten an den Berghängen angebaut, die über der Stadt Hamamatsu im Süden der Insel Honshū emporragen. Die Teeexperten von Dobra Tea haben diesen Tee in einem traditionellen japanischen Teehaus in der kleinen Stadt Uji degustiert und für euch ausgewählt.

SENCHA KYOTO *BIO

JAPAN, UJI • EIN PERSON: CHF 12 / ZWEI ODER MEHR: CHF 15 • 4 AUFGÜSSE

Der wohl bekannteste Tee aus Japan. Dieser Grüntee wird besonders sorgfältig verarbeitet und man erkennt ihn an seinen flachen, dunkelgrünen, gleichmässig grossen Blättern und seinem köstlichen Geschmack. Sencha Kyoto Tee wirkt anregend und reinigend für Körper und Geist und hat einen sehr hohen Vitamin-C-Gehalt. Er ist äusserst ergiebig, selbst nach mehrmaligem Aufguss.

HÓJICHA KYOTO *BIO

JAPAN, UJI • EIN PERSON: CHF 10 / ZWEI ODER MEHR: CHF 13 • 3 AUFGÜSSE

Ein köstlicher Tee mit einzigartigem Aroma. Geröstete, hellbraune Blattstile, die bräunliche Farbe, der Duft von frisch gebackenem Brot und der Geschmack nach geröstetem Reis geben dem Tee seinen Namen, der übersetzt „leicht gerösteter Tee“ heisst. Zu geniessen besonders auch nach einem ausgiebigen Mittagessen.

GENMAICHA KYOTO *BIO

JAPAN, UJI • EIN PERSON: CHF 10 / ZWEI ODER MEHR: CHF 13 • 3 AUFGÜSSE

Der bekannte Genmaicha Tee enthält geröstete und teilweise gepoppte Reiskörner; verwendet wird sogenannte Brauner Reis, also Naturreis. Der Tee erhält dadurch ein leicht malziges Röstaroma.

BANCHA KYOTO *BIO

JAPAN, UJI • EIN PERSON: CHF 10 / ZWEI ODER MEHR: CHF 13 • 3 AUFGÜSSE

Die Standardsorte des japanischen Grünteess. Charakteristisch sind die flachen, hellgrünen Blätter und der tyische Teeduft beim Aufguss. Der Bancha Kyoto ist zum täglichen Trinken geeignet.

LONG JING "TIGER SPRING"

CHINA, ZHEJIANG • EIN PERSON: CHF 12 / ZWEI ODER MEHR: CHF 15 • 4 AUFGÜSSE

Dragon Well – Berühmte Teesorte von feinsten Spitzenqualität aus der Gegend rund um die Stadt Hangzhou, aus der chinesischen Tee Provinz Zhe Jiang. Kenner zählen den Tee zu den besten Grünteess Chinas. Kennzeichnend für den Tee sind sein flaches, festes, hellgrünes Blatt, der klare, hellgrüne Aufguss und der feine Duft und Geschmack selbst nach mehrfachem Aufgiessen. Der Tee wird ausschliesslich per Hand gepflückt und nach alter Tradition im Wok geröstet.

TIAN MU LONG ZHU

CHINA, ZHEJIANG • EIN PERSON: CHF 10 / ZWEI ODER MEHR: CHF 13 • 3 AUFGÜSSE

„Drachenaugen oder Perlen des Drachen vom Tian Mu Gebirge“ wird der ausgezeichnete Grüntee aus frischen Stängeln genannt. Diese werden in der Grenzregion zwischen den Provinzen Zhejiang und Anhui von chinesischen Teeplückerinnen sorgfältig von Hand geerntet und zu Kügelchen verarbeitet. Die Kügelchen gehen beim Aufgiessen auf und erinnern an Perlen. Der Tian Mu Long Zhu Tee ist besonders fein im Geschmack und wird im Glas serviert. Bis zu fünf Aufgüsse sind möglich.

HUANG SHAN MAO FENG

CHINA, ANHUI • EIN PERSON: CHF 10/ ZWEI ODER MEHR: CHF 13 • 3 AUFGÜSSE

Der Grüntee heisst übersetzt "Flaumige Spitzchen aus den Gelben Bergen" und stammt aus der Provinz Anhui, einer herrlichen Bergregion. Er gehört zu den besten chinesischen Tees auf unserer Karte und zur Fünfer-Gruppe der berühmtesten chinesischen Tees (dazu gehören auch: Long Jing, Bi Luo Chung, Putuo Fo und Luan Gua Pian).

ZHU CHA

CHINA, ZHEJIANG • PER KANNE: CHF 8

Der „Perlentee“ wird in Europa Gunpowder genannt und stammt aus der Provinz Zhejiang. Typisch für diesen Tee ist die traditionelle Verarbeitung zu kleinen, fest zusammengerollten Kügelchen. Ihr spezieller Glanz deutet auf die hervorragende Qualität und Frische des Tees hin. Der Aufguss mit seiner hellgrünen Farbe schmeckt und duftet leicht rauchig - dieses Aroma gewinnt der Tee in Metallpfannen, in denen er in kreisförmiger Bewegung über Holzkohle getrocknet wird.

CHÉ XANH

VIETNAM • EIN PERSON: CHF 7/ ZWEI ODER MEHR: CHF 10 • 2 AUFGÜSSE

Ein mit grösster Sorgfalt ausgewählter grüner Tee aus Vietnam. Er ist auch nach mehreren Aufgüssen immer noch ein Genuss

NEPAL EVEREST

NEPAL • PER KANNE: CHF 8

Grüntee aus Nepal, selektiert von gebieten die von Erdbeben betroffen wurden, zur unterstützung. Der Tee hat trockene gerollte Blätter, der Geschmack ist ähnlich zum Vietnamesische Ché Xanh, pflanzlich mit eine geringe süsse.

Weisse Tees

BAI MU DAN CHA

CHINA, YUNNAN • EIN PERSON: CHF 10/ ZWEI ODER MEHR: CHF 13 • 3 AUFGÜSSE

Der Tee namens „Weisse Pfingstrose“ ist von allerhöchster Qualität. Im Aufguss funkelnd gelblich. Ein hervorragender Tee zur Reinigung von Körper und Geist. Kennzeichnend sind seine flachen, hellgrünen Blätter mit bräunlichem Rand und silbrig flauschigen Stängeln. Der betörende Blütenduft und der delikaten süssliche Geschmack offenbart die grosse Kraft des Tees, auch nach mehreren Aufgüssen.

YA BAO CHA

CHINA, YUNNAN • EIN PERSON: CHF 10/ ZWEI ODER MEHR: CHF 13 • 3 AUFGÜSSE

Ein Wunder in Form und Geschmack, eine fein Weissteespezialität. Der Tee stammt von wild wachsenden Teepflanzen in Süd China. Diese Sorte ist von höchster Premiumqualität. Im Geschmack lieblich-blumig mit einer Note aus Maiglöckchen und einem Hauch Piniennadeln. Hellen, klaren Tasse mit floralem Bouquet.

Halbgrüne / Oolong Tees

FORMOSA BAI HAO

TAIWAN • EIN PERSON: CHF 12/ ZWEI ODER MEHR: CHF 15 • 4 AUFGÜSSE

Der Tee mit Namen "Weisses Haar" ist ein taiwanesisches Original. Er gehört in die höchste Klasse der teilfermentierten Fujian-Tees, die sich durch einen höheren Fermentierungsgrad und einen sehr hohen Anteil an weissen Stängeln auszeichnen.

FORMOSA TUNG TING

TAIWAN • EIN PERSON: CHF 12/ ZWEI ODER MEHR: CHF 15 • 4 AUFGÜSSE

Ein weiteres taiwanesisches Original ist der „Vereiste Gipfel“. Ein berühmter, ganz leicht fermentierter Tee, der in feuchtem Zustand mit den Füssen zu kleinen, unregelmässigen Ovalen verarbeitet wird.

SHUI XIAN

CHINA, FUJIAN • EIN PERSON: CHF 10/ ZWEI ODER MEHR: CHF 13 • 3 AUFGÜSSE Der Tee namens „Wassernymphe“ gehört in die höhere Klasse der Oolong-Tees. Der Shui Xian Tee hat ein anregendes, köstliches und ausgeprägtes Aroma, das eine angenehme Süsse im Mund erzeugt. Wir servieren diesen Tee mit einem Kännchen heissen Wassers für weitere Aufgüsse.

TIE GUAN YIN "SUPERGRADE"

CHINA, FUJIAN • EIN PERSON: CHF 10/ ZWEI ODER MEHR: CHF 13 • 3 AUFGÜSSE

„Die eiserne Göttin Kuan Jin“ ist eine wahre Göttin unter den Oolong-Tees. Dieser Tee gehört zu den besten und berühmtesten Sorten und ist von allerhöchster Qualität. Wir servieren diesen Tee mit einem Kännchen heissen Wassers für weitere Aufgüsse.

WULONG

CHINA, FUJIAN • EIN PERSON: CHF 7/ ZWEI ODER MEHR: CHF 10 • 2 AUFGÜSSE

Der Tee namens „Schwarzer Drache“ ist eine beliebte klassische Sorte unter den Oolong-Tees. Der Tee hat einen süsslich-bitteren Geschmack, mit einem Duft nach Roggenbrot.

Rote Tees **(Chinesische Schwarztee)**

QI HONG

CHINA, ANHUI • PER KANNE: CHF 8

Dieser Tee aus der Provinz Anhui wächst in der Nähe des Flusses Jangtse. Er zeichnet sich durch schwarze, zu kleinen Nadeln gleichmässig gerollte Blätter aus. Der Aufguss hat einen feinen honigartigen Duft und Geschmack. In Europa ist der Tee unter dem Namen Keemun bekannt. Der Name bezieht sich auf die Stadt und den Bezirk Qi Men (in der Übersetzung „Großes Tor“).

DIAN HONG

CHINA, YUNNAN • PER KANNE: CHF 8

Ein erstklassiger ganzblättriger Tee aus der südchinesischen Provinz Yunnan. Charakteristisch für den Tee sind das feine, gleichmässig eingerollte, rotbraune Blatt, das ausgezeichnete Teearoma und der volle, leicht bittere Geschmack. Der Dian Hong Tee wird sorgfältig verarbeitet und ist primär für den Export bestimmt.

Schwarze Tees

DARJEELING FIRST FLUSH

INDIEN • PER KANNE: CHF 10

Das Darjeeling-Gebiet liegt im rauen Bergklima des Himalaya. Die erste Tee-Ernte im Jahr wird „First Flush“ genannt und findet im Frühling von März bis Ende April statt. Bei diesem Tee wird besonders der Blütenduft geschätzt. Nur solange der Vorrat reicht.

DARJEELING HIMALAJA

INDIEN • PER KANNE: CHF 8

Der schwarze Hochgebirgstee wird an den Sudhängen des Himalaya in Westbengalen von Hand geerntet. Er zeichnet sich durch die Ausgewogenheit von Farbe, Geschmack und Aroma aus. Die braunschwarzen Blätter mit hellen Stängeln werden gleichmässig halbmondförmig eingerollt und ergeben einen rotbraunen Aufguss mit sattem Aroma und ausgeprägtem Geschmack.

ASSAM C.T.C. KUNDALIMUKH

INDIEN • PER KANNE: CHF 8

Ein starker Tee, der von der Teebörse Kalkutta direkt eingekauft wird. Er wird mit Hilfe der modernen CTC-Technologie hergestellt: CTC - Crushing (Mahlen), Tearing (Reissen) & Curling (Rollen). Dadurch kommen der intensive, fast schon sinnliche Duft und der satte Holzgeschmack zum Tragen.

ASSAM BRAHMAPUTRA

INDIEN • PER KANNE: CHF 8

Der Tee stammt von den Plantagen im Flusstal des magischen Brahmaputra. Entdeckt wurde er vor rund 180 Jahren von den Brüdern Bruce, berühmten Tee-Pionieren. Der Tee wurde aus einer wildwachsenden Teepflanze gezüchtet die später den Namen Thea Assamica erhielt. Ein dunkle, rotbraune Aufguss mit sattem Aroma und ausgeprägtem Geschmack.

Schwarze Tees

CEYLON ADAMS'S PEAK

SRI LANKA • PER KANNE: CHF 8

Schwarzer Hochgebirgs-Blatttee aus dem Gebiet Nuwara Eliya, genauer aus den Teegärten Labookelie. Ein hervorragender, voll aromatischer Tee mit ausgezeichnetem Aufguss. Geeignet für die nachmittägliche Teestunde.

NEPAL KUWAPANI

NEPAL • PER KANNE: CHF 10

Tee aus der mystischen Gegend des Himalaja-Hochgebirges, aus dem Alpenpflanzgarten Kuwapani. Ein ambitiöser Vertreter der jungen Generation der Nepaler Plantagenbauer. Das Resultat ist ein erstklassiger Tee, der dem Second Flush ähnelt.

KENYA FOP

KENYA • PER KANNE: CHF 8

Ein Tee aus dem wilden schwarzen Äquatorialafrika, dunkel in der Tasse und im Geschmack. Typisch sind die fermentierten Blätter mit Stängeln, gleichmässig gerollt, mit gelb-braunen Streifen. Der Aufguss hat eine goldene Farbe und ein starkes Aroma.

RIZE CAY

TURKEI • PER KANNE: CHF 8

Dieser Tee wird erst seit kurzem im Nordosten der Türkei, am Fusse des Pont-Gebirges angebaut (die erste Plantage wurde während des 2. Weltkriegs angelegt). Dennoch hat er bereits einen unverwechselbaren Charakter und grosse Popularität gewonnen. Er ist ein roter, äusserst aromatischer, fein gestossener Tee. Wird der Tee auf traditionelle Weise zubereitet, dann zeigt er sich im Glas dunkel, robraun mit leicht süsslichem Geschmack und sehr einnehmenden Eigenschaften. Dieser Tee wird gesüsst getrunken.

Dunkle Tees

LAO SHU BING CHA

CHINA, YUNNAN • EIN PERSON: CHF 10/ ZWEI ODER MEHR: CHF 13 • 3 AUFGÜSSE

“Wilder Baum” ist die Bezeichnung dieses einzigartigen Tees. Die Blätter werden in den Kronen wild wachsender Teeäume inmitten des Urwalds gepflückt. Dafür erbringen die Pflückerinnen in der südchinesischen Provinz Yunnan (Bezirk Xishuangbanna) wahre akrobatische Leistungen. Das Resultat ist eine aussergewöhnliche Tee-Spezialität.

YUNNAN TUO CHA

CHINA, YUNNAN • EIN PERSON: CHF 7/ ZWEI ODER MEHR: CHF 10 • 2 AUFGÜSSE

Der Pu-Erh-Tee wird in Form einer Schale gepresst.

CHI TSE BING CHA

CHINA, YUNNAN • EIN PERSON: CHF 7/ ZWEI ODER MEHR: CHF 10 • 2 AUFGÜSSE

Genannt der “Hochzeitskuchen”. Der Pu-Erh-Tee wird in Form eines Kuchens gepresst. Im Süden Chinas in der Provinz Yunnan ist der Tee ein traditionelles Geschenk bei Verlobungen. Er gilt als Symbol für Familie (runde Form) und Langlebigkeit (der Pu-Erh selbst). Der Tee wird auf neuere Weise verarbeitet, indem die zusätzliche Fermentierung durch das wiederholte Befeuchten der reifen Teeblätter beschleunigt wird.

PU-ERH

CHINA, YUNNAN • PER KANNE: CHF 8

Ein doppelt fermentierter, bei uns lange unbekannter Tee aus der südchinesischen Provinz Yunnan. Charakteristisch ist das lange, dunkelbraune, eingerollte Blatt mit einem gräulichen Glanz an der Oberfläche. Dieser Tee zeichnet sich durch das ganz spezifische, erdige Aroma aus, das an alte buddhistische Klöster erinnert. Der Pu-Erh-Tee muss länger ziehen, sein Aufguss ist dann fast so dunkel wie Kaffee. Der erste Schluck mag überraschend und ungewöhnlich sein, dann aber verzaubert dieser Tee die Geschmacksnerven.

Tee Wissen

Unsere Tees beziehen wir von Dobra Cajovna aus Prag. In 1992 hat Dobra Cajovna den ersten Tearoom eröffnet, in dem sich Künstlerkreise, die Prager Bohemiens, trafen. Heute führt Dobra Cajovna zahlreiche Tearooms in Tschechien, Ungarn, Polen und seit 2003 als Dobra Tea auch in den USA. Jedes Jahr reisen Mitarbeitende von Dobra Cajovna in die Teeländer. Sie kennen jedes Anbauggebiet persönlich und kaufen die Tees direkt vor Ort ein.

GRÜNER TEE - NICHT OXIDIERT

Die feuchten Blätter werden schnell gedämpft (Japan) oder erhitzt (China) in heissen Metall Töpfen. Dadurch werden die Enzyme aufgebrochen (alle biochemischen Prozesse werden in der Pflanzenzelle gestoppt). Die Blätter werden gewickelt und dann getrocknet. In China werden die hochwertigen Grüntee-Blätter von Hand aussortiert.

WEISSER TEE -LEICHT OXIDIERT

Die geernteten Blätter werden meistens in der Sonne auf grossen, runden Bambus-Platten getrocknet. Der Prozess des Verdörrens wird langsam zum Trocknungsprozess. Dabei werden die Blätter von Hand immer wieder durchmischt, um sie zu durchlüften. Dadurch oxidiert der Saft aus den Zellen leicht. Die Blätter werden schliesslich in einem Trommeltrockner getrocknet, damit sie nicht weiter oxidieren. Der getrocknete Tee wird anschliessend sorgfältig von Hand in Strohkörbe sortiert, um Stängel und Unreinheiten zu entfernen.

HALBFERMENTIERTER TEE, OOLONGS (GRÜN-BLAU ODER HALB GRÜN) -TEILWEISE OXIDIERT

Die frischen Blätter befinden sich in horizontal sich drehenden Körben, wo sie langsam und durch den kontinuierlichen Zufluss warmer Luft welken und trocknen. Während dieses Prozesses werden einige Sorten in Stoff gehüllt und auf speziell rotierenden Tischen so zusammengedrückt, dass sie sich zu Kügelchen rollen. Anschliessend werden die Blätter wieder in die drehenden Körbe getan. Dieser Ablauf

Tee Wissen

wiederholt sich einige Male. Während des Drehens brechen die Zellwände der Blätter auf und der Zellsaft oxidiert. Dieser Prozess wird beim letzten Trocknen gestoppt. Bei anderen Sorten wird das Zusammendrücken ausgelassen, so dass lange Blätter eine Spiralf orm erhalten.

SCHWARZER TEE (CHINESISCH; ROTER TEE) - VOLLSTÄNDIG FERMENTIERT

Die feuchten Blätter werden auf einem Bett ausgelegt, unter das warme Luft geblasen wird. Die Blätter verdörren innerhalb von 6 bis 24 Stunden. Anschliessend werden sie auf drehende Wannen gelegt – auf Rollen, die ihre Zellstrukturen aufbrechen. Das führt zu einer tiefen enzymatischen Oxidation der freien Polyphenole. Die Blätter werden dann auf sogenannten Fermentierungstischen in einem Raum mit hoher Temperatur und Luftfeuchtigkeit für zwei bis drei Stunden ausgebreitet. Hier oxidieren sie vollständig. Am Schluss werden die Blätter schnell und gründlich auf Bandtrocknern unter hoher Temperatur getrocknet. Beim indischen Darjeeling wird die vollständige Oxidation durch das Trocknen ausgelöst.

DUNKLE TEE - DOPPELT FERMENTIERT

Die feuchten Blätter werden unter der Sonne ausgebreitet, wo sie während dem Trocknen immer wieder gedreht werden. Durch diesen Eingriff wird ihre Zellstruktur aufgebrochen und beginnt der Oxidationsprozess. Die getrockneten Blätter werden befeuchtet und in dünnen Schichten im Fermentationsraum verteilt. Sie werden mit einem Tuch bedeckt, um die hohe Feuchtigkeit beizubehalten. Schliesslich werden die Blätter unter hoher Temperatur sorgfältig auf Bandtrocknern getrocknet. Dieser Tee wird häufig in verschiedene Formen gepresst. In diesen Fällen werden die Blätter befeuchtet bevor sie geformt werden und es findet eine weitere Fermentation statt während die Blätter trocknen.