



## INHALT

Speisen	2
Bier/Wein	5
Eistees, Kaffee und kalte Getränke	6
Spezialitäten	8
Elements Blends	11
Kräuter Tees (Koffeinfrei)	14
Grüne Tees	16
Weisse Tees	18
Halbgrüne / Oolong Tees	18
Schwarze Tees	19
Rote Tees	20
Dunkele Tees	20
Tee Wissen	21

## SURPRISE MEZZE

Lass euch Überraschen! Wir kreieren eine feine Mischung von 7 warme und kalte Mezze. Wir sind gerne offen für eure Wünsche.

## PLATTEN UND WOCHENMENU

- SURPRISE MEZZE** 7 Mezze – 4 warm und 3 kalt - ab 2 Pers. 22.50 p.p.  
**MEZZE KALT** Drei kalte Mezze deiner Wahl 18.50  
**MEZZE GEMISCHT** Drei warme und/oder kalte Mezze deiner Wahl 23.50  
**AUFSTRICH PLATTE** Hummus, Avocado Tzatziki und Tapenade 17.50  
**APÈRO** Oliven, Marinierte Tofu und Za'atar 15.50  
**WOCHENMENÜ** Frisch, echt, schnell, Bio und mit liebe gekocht 20.50  
Dienstag bis Samstag ab 12 Uhr, s'hät solangs hät. Um foodwaste zu reduzieren wechselt das Menu-Angebot wöchentlich. **Mittagsangebot: chf 17.50 oder chf 20.50 mit Suppe**

## KALTE MEZZE DIENSTAG BIS SONNTAG AB 12 UHR



**HAUSGEMACHTE HUMMUS \*BIO** 8.00    
Püree von Kichererbsen, Sesam und Knoblauch mit Gemüse zum Dippen

**GETROCKNETE TOMATEN- PAPRIKA HUMMUS \*BIO** 8.00    
Unsere Hummus mit getrocknete Tomaten und grillierte Paprika

**ZA'ATAR \*BIO** 6.00    
Arabische Gewürzmischung mit hochwertige Sesamöl vermischt zum Dippen

**FRISCHE TAPENADE \*BIO** 8.00    
Brotaufstrich aus u.a. Oliven, Getrocknete Tomaten und Kappern

**AVOCADO TZATZIKI \*BIO** 7.50    
Frische Dip aus Soja Joghurt, Avocado, Gurken und Knoblauch

**WÜRZIGE OLIVEN \*BIO** 6.50    
Mariniert in leicht scharfe Tomatenpesto

## MARINIERTER TOFU WÜRFEL \*BIO 7.00

Tofu in Öl und Basilikum mit rote Zwiebeln und getrocknete Tomaten

## LINSEN SALAT \*BIO 9.50

Mit getrocknete Cranberries, Rote Zwiebel, Karotten und Walnüsse

## COUSCOUS SALAT \*BIO 9.50

Dinkel Couscous mit Tomaten, Gurken, Petersilie und Oliven

## WARMER MEZZE DIENSTAG BIS SONNTAG AB 14 UHR

## TAGESSUPPE \*BIO 7.50

Eine frische Suppe ist wie die kalte Mezza schon ab 12 Uhr verfügbar

## SATAY SPIESSLI \*BIO 9.00

Grillierte Tofu Spiess in würzige Erdnussauce

## FALAFEL \*BIO 9.50

Kichererbsen Bällchen auf Rübli-Kohl Salat mit Tahin Sauce

## LIBANESISCHE MOUSSAKA \*BIO 9.50

Aubergine mit frische Tomaten, Kichererbsen, Getrocknete Tomaten und Minze

## SÜSSKARTOFFEL FINGER \*BIO 8.00

Grillierte Süsskartoffel mit Sesam Dip

## DAL \*BIO 9.50

Linsencurry mit Süsskartoffel und Spinat

## HIRSE-NUSS BÄLLCHEN \*BIO 9.50

Gebratene Bällchen aus Nüsse und Hirse mit Tomaten-Tahinsauce

## SPINAT PÄCKLI \*BIO 9.50

Blätterteigtaschen gefüllt mit Curry-Spinat und cremige Cashewnüsse

## SÜSSES

**BLEND'S HAUSGEMACHTER KUCHEN** ab 4.50  

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

**DUNKLE SCHOKOLADE \*BIO UND FAIRTRADE** 4.50  

## SONNTAGS BRUNCH SONNTAGS VON 10 BIS 14 UHR

**ORIENTALISCHES BRUNCHBUFFET** chf 32.00

Am Sonntag gibt es unseren orientalischen Brunch – Reservation hierfür ist unbedingt erforderlich.

Auf dem Buffet findet ihr verschiedene Brotsorten, Hummus und andere hausgemachte Aufstriche, Salate, Frucht Salat, Kurkuma Müesli, und mehr. Dazu servieren wir euch frisch aus der Küche ein warmes Gericht, wie zB. Süsskartoffel Rösti, Pancakes oder Scrambled Tofu, nach Wahl. Nicht zu vergessen ist der Tee sowie Säfte und Kaffee soviel ihr möchtet.

***Aus Liebe und Sorgfalt versuchen wir unsere belastende Auswirkung auf die Umwelt zu verringern. Wo Möglich verwenden wir regionale und biologische Produkte sowohl auf der regulären Karten, beim Mittagmenu und auch beim orientalischen Brunch am Sonntag.***

 = Vegan/ Frei von Milchprodukten

 = Glutenfrei

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

# Bier/ Wein

## BIER

APPENZELLER QÜOLLFRISCH 33CL	5.00
APPENZELLER VOLLMOND *BIO 50CL	7.50
WÄDENSWILER HANF *BIO 33CL	6.80
DIVUS DUNKEL *DEMETER 33CL	7.80

## WEISSWEIN

	1dl	5dl	Flasche
RUIZ JIMÉNEZ TEMPRANILLO BLANCO *BIO Rioja DOCa, 2016	7.00	32.5	45
NOSSO VERDEJO NATURAL *BIO Rueda, 2016	8.00	37.5	53

## ROTWEIN

CASA BENASAL ELEGANT *BIO Valencia DOP, 2014	7.50	35	49
DOMINIO BASCONCILLOS ROBLE *BIO Ribera del Duero, 2015	8.50	40	56

# *Eistees, Kaffee und kalte Getränke*

## HAUSGEMACHTE EISTEES/ EISKAFFEE

	4dl	5dl
<b>ICE COLD PASSION</b>	4.90	5.90
Schwarz- oder Grüntee mit Passionsfrucht, Mango und Pfirsich		
<b>SP-ICED APPLE</b>	4.90	5.90
Schwarz- oder Grüntee mit Apfel und frischen Ingwer		
<b>FRESH CLASSIC</b>	4.90	5.90
Schwarz- oder Grüntee mit Zitrone		
<b>HAUSGEMACHTER EISKAFFEE</b>	5.50	
Kaffee mit Sojamilch, gesüsst mit Ahornsirup		

## IN DER FLASCHE

**CHARITEA MATE 33CL** 5.00

**LEMONAID LIMETTE/MARACUJA/BLUTORANGE 33CL** 5.00

## KAFFEE \*BIO – AUS DER ITALIENISCHE MOKA KANNE

**KAFFEE ODER ESPRESSO** 4.50

mit Hafer- oder Sojamilch 4.90

**LUPINENKAFFEE (OHNE KAFFEINE)** 5.50

mit Hafer- oder Sojamilch 5.90

## 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 servieren wir Pflanzliche Milch wie Hafer, Soja, Reis oder Mandelmilch.

## **TEECCINO**

### **IN DER TASSE CHF 6**

Gut gewürzter Schwarztee mit aufgeschäumter Mandelmilch und Zimt, gesüsst mit Ahornsirup. Mit einer unserer Kuchen der perfekten Kombi für den Nachmittag.

## **MATCHA LATTE**

### **IM GLASS 3.5DL CHF 7.5**

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 Südafrika mit aufgeschäumter Hafermilch, ungesüsst.

## **GOLDEN LATTE**

### **IM GLASS 3.5DL CHF 7**

Ungewöhnlich, aber gut! Hafermilch mit Kurkuma, Ingwer, Zimt, Pfeffer und etwas Kokosöl. Etwas gesüsst mit Agavensirup.

## **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 Hafer gemischt.



# Spezialitäten

## **MASALA CHAI**

**PER KANNE CHF 12**

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

## **DARK CHOCOLATE DREAM**

**PER KANNE CHF 12**

Ein indisches Rezept. Schwarzer Assam Tee mit Bitterschokolade. Wird mit Mandel Milch aufgekocht.

## **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.

## **ORIENTALISCHER BASAR CHAI**

**PER KANNE CHF 9**

Ein Schwarzteemischung, so betörend wie die Abenteuer aus 1001 Nacht. Die leichte Schwarzteebasis verbindet sich ideal mit den Orientaromen, die durch eine Rosennote dominiert und mit einer leichten Schärfe im Abgang abgerundet werden. Mit Pfeffer, Kurkuma, Zimt, Cardamom, Koriander, Verbeneblätter, Rosenblüten, und Chilifäden

# Spezialitäten

## **YERBA MATÉ**

### **BRASILIEN • 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 Strohalm. Der Aufguss hat ein leichtes Raucharoma, bei höherer Konzentration einen etwas bitteren Kräutergeschmack, der mit etwas Zucker 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 gemahlener Minze Blättern vermischt. Der gelb-grünliche Tee bietet ein durchdringendes Minze-Aroma.

## **FRISCHE INGWER TEE**

### **TASSE (NUR INGWER UND ZITRONE) CHF 5/ 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.

## **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.

# Elements Blends

*Sie sind bunt, fröhlich, frisch und fruchtig. Dazu sind sie biologisch zertifiziert und 'Handmade with Love'. Die Elements.*

**Auch in der Dose für zuhause oder als Geschenk erhältlich für chf 12.50**

## WOMENS POWER \*BIO - Würzig-pikanter Chai Geschmack

### PER KANNE CHF 9

Die richtige Würze zum Durchstarten! Women's Power weckt die Kraft mit mildem Ingwer, schwarzem Pfeffer, Nelken und Kardamon und fördert die richtige Balance durch süßen Apfel, Kamillie und fein-herbe Brombeerblätter.

## FROM PARIS WITH LOVE \*BIO - Veilchen-Himbeer Geschmack

### PER KANNE CHF 9

Romantik ohne Grenzen mit süßen Himbeeren und zarten Veilchen. Wie die sagenumwobene Liebe aus Paris, lässt diese Mischung, auf Basis von feinsten weißen Tees, die Herzen höher schlagen.

## LADY STAR DELUXE \*BIO - Bergamotten-Orangen-Zitronen Geschmack

### PER KANNE CHF 9

Lady Star Deluxe weckt das Gemüt mit jedem Schluck durch ein fruchtig-frisches Geschmackserlebnis einer besonderen Schwarzteemischung. Kräftige Würze wird abgerundet von einer fruchtigen Orangen-Zitrus Note und blumiger Leichtigkeit.

## BLACKBERRY TANGO \*BIO - Rote Früchte Geschmack

### PER KANNE CHF 9

Hier trifft die vollmundige Tiefe des schwarzen Assams auf das fruchtig spritzige Aroma von feinen Waldbeeren. Die Symphonie dieser Komponenten ist gleich einem Tango der Sinne – voll freier Leidenschaft.

# Elements Blends

## AMOUR PROVENCE \* BIO - Rosmarin-Thymian-Zitronen Geschmack

PER KANNE CHF 9

Dieser Duft ist nichts weniger als ein Urlaub der Sinne. Die Reise führt unmittelbar in den Südosten Frankreichs zu den violett leuchtenden Lavendelfeldern. Ein Hauch Rosmarin, Thymian und Lemon verfeinern diese florale Note und süßer Zimt schafft einen runden Abgang.

## SMILING BUDDHA \*BIO - Ingwer-Zitronen Geschmack

PER KANNE CHF 9

Ein Tag ohne Lachen ist ein verlorener Tag. Smiling Buddha zaubert mit der Grünen Sencha, der angenehmen Schärfe der Ingwerwurzel und den frisch-fruchtigen Akzenten des Lemongrasses ganz leicht ein Lächeln ins Gesicht.

## MARRAKESH NIGHTS \*BIO - Pfefferminz Geschmack

PER KANNE CHF 9

Marrakesh Nights verbindet traditionellen marokkanischen Minztee mit grünem Gunpowder und entführt den Genießer mit jedem Schluck in eine sagenumwobene, prunkvolle Welt aus Tausendundeine Nacht.

## JASMIN IMPERIAL \*BIO - Jasmin Geschmack

PER KANNE CHF 9

Vier chinesische Spitzentees vereinen sich hier zu einer Komposition aus feinstem grünem und zartem weißen Tee. Reichhaltig an Antioxidantien und besonders blumig im Geschmack schmeckt Jasmin Imperial zu jeder Tageszeit.

## MORNING LIGHT \*BIO - Exotik-Bergamotten Geschmack

PER KANNE CHF 9

Weißer und Grüner Tee vereinen sich hier mit einem exotisch-fröhlichen Aroma. Morning Light besticht zudem mit einer farbenfrohen, strahlenden Optik aus Ringelblumen-, Rosen- und Kornblumenblüten.

# Elements Blends

## MELLOW MANDARINE \*BIO – Mandarinen-Grapefruit Geschmack

PER KANNE CHF 9

Selten wurde eine Verbindung zwischen sanften, floralen Noten und aufregenden Zitrusfrüchten so harmonisch verwirklicht, wie in Mellow Mandarine. Grüner Sencha und die besonderen Jasmine Dragon Pearls verschaffen diesem Tee eine belebende Eleganz, die durch einen Hauch exotischer Mango ihren Ausklang finden.

## SUMMER MIRACLE \*BIO – Erdbeer-Trauben Geschmack

PER KANNE CHF 9

Ein Sommerwunder zum Dahinschmelzen. Sanfter natürlicher und exotischer grüner Rooibos verbinden sich mit saftigen Erdbeeren, aromatischen Orangenschalen und strahlend bunten Blütenblättern zu einer angenehm leichten Mischung.

## BERRY LOVE \*BIO – Waldfrucht Geschmack

PER KANNE CHF 9

Wer liebt sie nicht, diese beerige Mischung – Frische und Süße der feinsten, saftigen Waldbeeren erquicken im Schatten eines heißen Sommertages. Dieser Tee lädt zum Träumen ein und begeistert alle Beerenliebhaber.

# Kräuter Tees

(Koffeinfrei)

## **BRENNESSELN \*BIO**

**NAPFKRÄUTER • TASSE CHF 5 / 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 auspült.

## **FRAUENMANTEL \*BIO**

**NAPFKRÄUTER • TASSE CHF 5 / 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 • TASSE CHF 5 / 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 • TASSE CHF 5 / 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 • TASSE CHF 5 / 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.

## COOL GINGER \*BIO

TASSE CHF 5 / KANNE: CHF 9

Eine unsere persönliche favoriten. Angenehm Frisch mit dezenter Süssholz, dieser ayurvedischen Mischung belebt den Geist mit Lemongras, Süßholz, Orangenschalen, Pfefferminze und schwarzer Pfeffer

## ROOIBOS

SÜD AFRIKA • TASSE CHF 5 / 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.

## KARKADE

SUDAN • TASSE CHF 5 / 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.

## ORIENTALISCHER KRÄUTERTEE

TASSE CHF 5 / KANNE: CHF 9

Eine Mischung von Brombeerblätter, Erdbeerblätter, Krauseminze, Melissenblätter, Kamillenblüten, Kurkuma, Ringelblumenblüten Rosenblüten, Chilifäden und Sonnenblumenblüten Aufregend würzig in der Grundnote mit einer anregenden Chili Schärfe im Abgang und leichter Süße durch Brombeerblätter. So extravagant anders kann ein Kräutertee sein!

### 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.

### 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.

### 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.



# Grüne Tees (China)

## 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 Grünteemischungen 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 Teepflückerinnen 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.

## 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.

# Weisse Tee

## 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. 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. Hell, klaren Tasse mit floralem Bouquet.

# 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.

## 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.

# Schwarze Tee

## **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.

## **ASSAM BRAHMAPUTRA**

**INDIEN • PER KANNE: CHF 8**

Der Tee stammt von den Plantagen im Flusstal des magischen Brahmaputra. Der Tee wurde aus einer wildwachsenden Teepflanze gezüchtet die später den Namen Thea Assamica erhielt. Ein dunkler, rotbrauner Aufguss mit sattem Aroma und ausgeprägtem Geschmack.

## **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 ambitionierter Vertreter der jungen Generation der Nepaler Plantagenbauer. Das Resultat ist ein erstklassiger Tee, der dem Second Flush ähnelt.

## **EARL GREY**

**CEYLON- ENGLAND • PER KANNE: CHF 8**

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

# Rote Tee

(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“)

# Dunkle Tees

## 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 Spiralform 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 Bandrocknern unter hoher Temperatur getrocknet. Beim indischen Darjeeling wird die vollständige Oxidation durch das Trocknen ausgelöst.

## **DUNKELE 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 Bandrocknern 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.