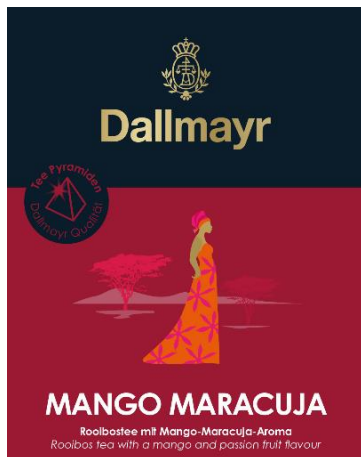




Tee Karte

ROOIBOS TEE

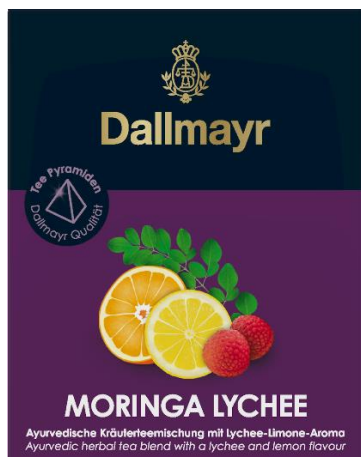


Mango Maracuja

Der weiche Originalgeschmack von Rooibos – exotisch verfeinert mit den Fruchtaromen von Mango und Maracuja. Dieser Rooibos Tee ist koffeinfrei.

CHF 5.-

AYURVEDA TEE



Moringa Lychee

Moringa wird in Indien und in den Tropen auch als „Wunderbaum“ bezeichnet. Diese ayurvedische Kräuterteemischung schmeckt weich, mild – und durch die Zitrusfrüchte spritzig frisch.

CHF 5.-

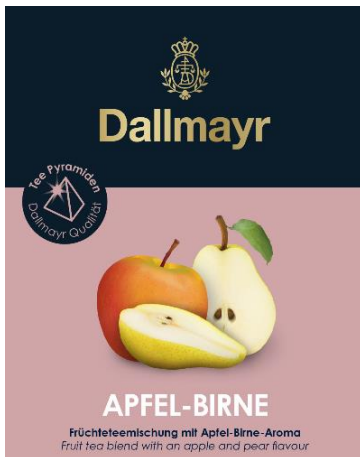
FRÜCHTETEE



Waldbeere

Sommerlich-leichte Fruchtsensation mit Waldbeeren. Brombeerblätter verleihen dem Tee eine natürliche Süsse. Dieser Tee ist ein perfekter Durstlöcher.

CHF 5.-

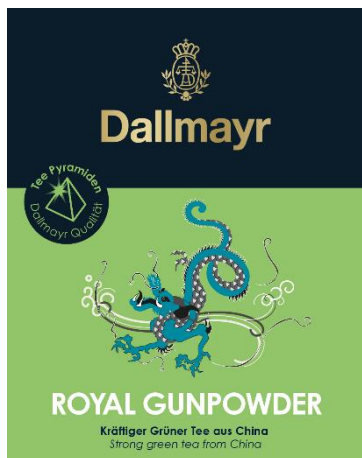


Apfel Birne

Apfel- und Birnenstückchen bilden die Basis dieser fein abgestimmten Früchteemischung. Zusammen mit Rooibos, Hagebutte und Melissenblättern ergibt sich der fruchtig-leichte Geschmack mit natürlicher Süsse.

CHF 5.-

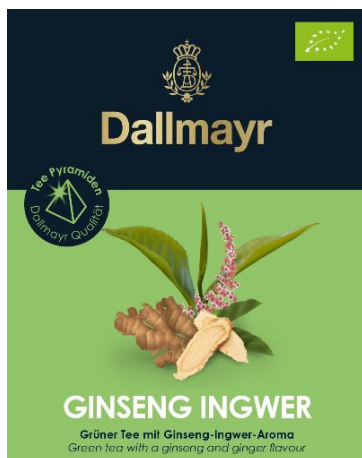
GRÜNER TEE



Royal Gunpowder

Gunpowder ist der erste in Europa namentlich bekannte Grüntee aus China. Zu kleinen Kugeln gerollte Teeblätter entfalten sich nach dem Aufguss und ergeben ein herb-kraftiges Aroma.

CHF 5.-



Ginseng Ingwer

Eine fein ausbalancierte, raffinierte Grünteemischung. Ingwerstücke, Tulsikraut, Kardamom, rosa Pfeffer und Ginsengwurzel geben diesem edlen Tee eine würzig-anregende Note.

CHF 5.-

SCHWARZER TEE

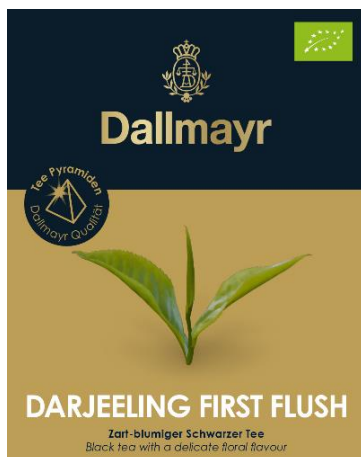


Masala Chai

In Indien ist „Chai“ das Nationalgetränk. Für Masala Chai wurde schwarzer Tee raffiniert mit Ingwer, Zimt, Kardamom, Nelke und Pfeffer gewürzt. Am besten schmeckt er mit Milch und Honig.

CHF 5.-

Portion Honig CHF 1.-



Darjeeling First Flush

Der edelste aller schwarzen Tees, von den sonnigen Südhängen des Himalaja: Darjeeling aus der ersten Pflückung im Frühling. Sein zart duftiges, feinblumiges Aroma erinnert an Maiglöckchen.

CHF 5.-

KRÄUTER TEE



Zitronenverbene

Zitronenverbene, auch wohlriechendes Eisenkraut genannt, überzeugt durch ihre Leichtigkeit. Warm oder kalt getrunken vereinen sich Frische, feines Zitronenaroma und ausgewogene Milde. In Frankreich ein „Muss“ nach dem Essen.

CHF 5.-

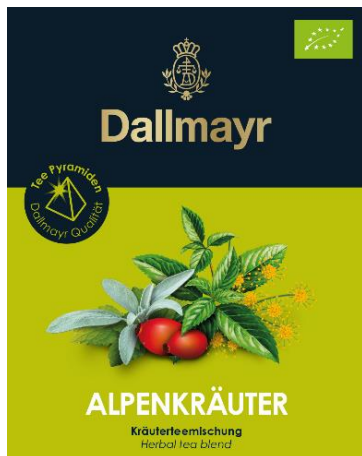


Pfefferminze

Erfrischender Kräutertee aus ausgewählten Pfefferminzblättern. Schmeckt angenehm würzig, eben typisch minzig – anfangs erwärmend, dann auffallend kühlend.

CHF 5.-

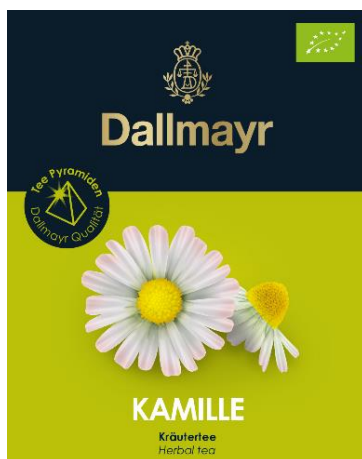
KRÄUTER TEE



Alpenkräuter

Teegruss aus den Bergen: Ausgewählte Alpenkräuter, die sich geschmacklich wunderbar ergänzen, sorgen für das feine Bouquet und erfrischende Aroma mit minziger Note.

CHF 5.-



Kamille

Nur voll aufgeblühte Kamillenblüten werden von Hand gepflückt und getrocknet. Nach dem Aufguss verbreiten die zarten Blütenköpfchen ihre angenehme Wirkung. Ein bekömmlicher, milder Tee Genuss – auch zu später Stunde.

CHF 5.-