

# AFTERNOON TEA

**Entdecken Sie herzhaft und süße Köstlichkeiten inklusive einer großen Auswahl an kuratierten Tees und einem Glas A.R. Lenoble Champagner.**

Discover savory and sweet delicacies including a grand selection of curated teas and a glass of A.R. Lenoble Champagne.

**CHF 98**

## **SAVORY**

### **Rindstatar mit Eigelb & Kaviar**

Beef Tartare with Egg Yolk & Caviar

### **Ei-Sandwich mit Gurke, Senf & Gartenkresse**

Egg Sandwich with Cucumber, Mustard & Garden Cress

### **Lachs im Kräutercrêpe**

#### **mit Meerrettichcrème & Meerforellenrogen**

Herb Crepe filled with Salmon,

Horseradish Cream & Sea Trout Roe

### **Thunfisch-Sandwich mit Kalbsröllchen & Kapern**

Tuna Sandwich with Veal Rolls & Capers

### **Entenleber-Macaron mit Essig-Pflaume**

Duck Liver Macaron with Pickled Plum

## **SWEET**

**Zimt-Scone und Rum-Rosinen-Scone mit  
Bitterorangen-Marmelade & Clotted Cream**  
Cinnamon and Rum-Raisin Scone  
with Bitter Orange Jam & Clotted Cream

**Tahiti Vanille-Macaron**  
Tahiti Vanilla Macaron

**Pâte a Choux mit Vanillecrème & Preiselbeere**  
Pâte a Choux with Vanilla Cream & Cranberry

**Mini Dolder-Torte**  
Mini Dolder Cake

**Lebkuchen mit Blutorange & Marzipan**  
Gingerbread with Blood Orange & Marzipan

**Pistazien-Tartelette**  
Pistachio Tartlet

## CHAMPAGNE

A.R. Lenoble – Intense blanc Brut	1 dl	20
Ruinart Rosé	1 dl	30
Ruinart Blanc de Blancs	1 dl	30
A.R. Lenoble – Intense blanc Brut	7,5 dl	130
Ruinart Rosé	7,5 dl	215
Ruinart Blanc de Blancs	7,5 dl	210
Krug Grand Cuvée Brut	7,5 dl	475

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive Mehrwertsteuer.  
All prices in Swiss francs (CHF), including Value Added Tax.

## TEA

### White

#### Bai Mu Dan Sup – China, Fujian

**Bai Mu Dan sind Weisse Tees, wofür für beste Qualitäten nur zwei Blätter und die Knospe gepflückt und verarbeitet werden.**

**Der Name bedeutet übersetzt «Weisse Pfingstrose».**

**Bai Mu Dan Sup schmeckt leicht nach getrockneten Früchten, ist angenehm cremig und geschmeidig.**

**Ideale Ziehzeit 4-5 Minuten bei 85°C**

Bai Mu Dan are white teas, for which only two leaves and the bud are picked and processed for the best quality.

The name translates as "white peony".

Bai Mu Dan Sup tastes slightly like dried fruits, is pleasantly creamy and smooth.

Ideal steeping time 4-5 minutes at 85 ° C

## Jasmine

### Chun Hao – China, Fujian

Jasmintee ist mit Jasminblüten bedufteter Grüntee. Dies ist eine alte Tradition in China. Die im Sommer geernteten Jasminblüten werden auf Sieben ausgelegt und über und unter entsprechende Siebe mit Teeblättern gestellt. Der Duft der Blüten geht auf den Tee über.

Ausgeglichen, blumig und angenehm.

Ideale Ziehzeit 3 min bei 80°C

Jasmine tea is green tea scented with jasmine flowers. This is an ancient tradition in China. The jasmine flowers harvested in summer are laid out on sieves and placed over and under appropriate sieves with tea leaves. The scent of the flowers is transferred to the tea.

Balanced, flowery and pleasant.

Ideal steeping time 3 min at 80 ° C

## Green

### Long Jing – China, Zhejiang

Die typisch flache Form der Blätter erhält der Tee beim Trocknen durch Pressen an die heisse Wok-Wandung von Hand oder maschinell.

Leicht und süß mit einer Nussnote neben dem sehr klaren, typischen, leicht herben Grünteegeschmack.

Ideale Ziehzeit 3-4 min bei 80°C

The tea gets it's typical flat shape of the leaves when drying by pressing against the hot wok wall by hand or by machine.

Light and sweet with a nutty note in addition to the very clear, typical, slightly bitter green tea taste.

Ideal steeping time 3-4 min at 80 ° C

### Sencha Yamato – Japan, Fukuoka

Sencha, „gedämpfter Tee“, ist der klassische Japan-Grüntee, beziehungsweise dessen Grundverarbeitung. Dafür werden nur Blätter von nicht oder nur wenig beschatteten Teebüschen gepflückt und verarbeitet.

Aromatisch, saftig-grün, weich und fruchtig.

Ideale Ziehzeit 3-4 min bei 70°C

Sencha, "steamed tea", is the classic Japanese green tea or its basic processing. For this purpose, only leaves are picked and processed from tea bushes that are not or only slightly shaded.

Aromatic, juicy green, soft and fruity.

Ideal steeping time 3-4 min at 70 ° C

## Hojicha – Japan, Kagoshima

Hojicha ist, was der Name übersetzt auch heisst, „Gerösteter Tee“. Dafür wird der fertige Basis-Tee, in diesem Fall Bancha, in Pfannen geröstet. Leicht rauchig und brotig im Geschmack. ideale Ziehzeit 3-4 min bei 100°C

Hojicha translates as "roasted tea".

The finished basic tea, in this case Bancha, is roasted in pans which gives it its unique taste.

Slightly smoky and bread-like taste.

Ideal steeping time 3-4 min at 100 ° C

## Black

### Darjeeling Singtom – India, Darjeeling

Darjeeling ist bekannt für seine Hochlandsschwarztees. Der Distrikt Darjeeling liegt an den Hängen des Himalayas, im Norden des indischen Bundesstaates Westbengalen. Second Flush, die zweite Ernte, wird im Sommer (Juni) geerntet und zu vollständig oxidierten Schwarztees verarbeitet.

Second Flush sind weich, aber aromatisch und würzig.

Ideale Ziehzeit 3-4 min bei 100°C

Darjeeling is known for its highland black teas. The Darjeeling district is located on the slopes of the Himalayas, in the north of the Indian state of West Bengal.

Second flush, the second harvest, is harvested in summer (June) and made into fully oxidized black teas.

Second flushes are soft, but aromatic and spicy.

Ideal steeping time 3-4 min at 100 ° C



## **Assam Halmari Blend – India, Assam**

**Eine Blend aus Broken und CTC aus dem Garten Halmari. Halmari ist seit Jahren der absolute Top-Garten für Tees im Assam-Gebiet.**

**Dunkel, kräftig, herb mit malzigem Charakter, ausgewogen.**

**ideale Ziehzeit 3min bei 100°C**

A blend of Broken and CTC from the Halmari garden. For years, Halmari has been the absolute top garden for teas in the Assam area.

Dark and strong, tart with a malty character but balanced.

Ideal brewing time 3 minutes at 100 ° C

## **Qi Men – China, Anhui**

**Qi Hong, „Keemun-Schwarztee“, wurde erstmal 1875 gemacht. Ein Teebauer aus Qimen hatte in Wuyishan die Schwarzteeverarbeitung gelernt und diese in seiner Heimat, wo vorher nur Grüntee produziert wurde, angewandt.**

**Dieser Schwarztee ist weich, leicht rauchig und schokoladig-süß.**

**Ideale Ziehzeit 4min bei 90-100°C**

Qi Hong, "Keemun black tea", was first made in 1875. A tea farmer from Qimen had learned how to process black tea in Wuyishan and used it in his homeland, where previously only green tea was produced.

This black tea is soft, slightly smoky and chocolaty-sweet.

Ideal brewing time 4 minutes at 90-100 ° C

## **English Breakfast – India & Sri Lanka**

**Eine der klassisch englischen Teemischungen auf Schwarzteebasis: Darjeeling und Assam, beide aus Indien, sowie Ceylon aus Sri Lanka.**

**Ideale Ziehzeit 4min bei 100°C**

One of the classic English tea blends based on black tea: Darjeeling and Assam, both from India, and Ceylon from Sri Lanka.

Ideal brewing time 4 minutes at 100 ° C

## **Tarry Lapsang – China, Guizhou**

**Sehr guter Rauchtee der modernen, für den Export bestimmten Verarbeitungslinie. Schwarztee aus den Provinzen Guizhou und Hubei, geräuchert in Wuyishan.**

**Ideale Ziehzeit 4min bei 100°C**

Very good smoked tea from the modern processing line intended for export. Black tea from Guizhou and Hubei provinces, smoked in Wuyishan.

Ideal brewing time 4 minutes at 100 ° C

## **Earl Grey – China & India**

**Eine Variation des Klassikers Earl Grey auf Basis eines feinen Keemun. China-Schwarztee mit Bergamotteöl.**

**Ideale Ziehzeit 4min bei 100°C**

A variation of the classic Earl Gray based on a fine Keemun. China black tea with bergamot oil.

Ideal brewing time 4 minutes at 100 ° C

## Herbal and Spice Tea

### **Marocminze – France**

**Marocminze in sehr guter Qualität aus Frankreich  
Erfrischend, wenig Menthol.  
Ideale Ziehzeit 5-10min bei 100°C**

Very good quality Marocmint from France  
Refreshing with a little menthol.  
Ideal brewing time 5-10 minutes at 100 ° C

### **Verveine – France**

**Der Klassiker für jeden Moment oder nach einem feinen  
Essen. Ein wärmender Tee.  
Ideale Ziehzeit 5-10min bei 100°C**

The classic tea for every moment or after a delicious meal.  
A warming tea.  
Ideal brewing time 5-10 minutes at 100 ° C

### **Kamille – France and Spain**

**Kamille in sehr guter Qualität aus Frankreich und Spanien  
Goldig und weich.  
Ideale Ziehzeit 5min bei 100°C**

Very good quality chamomile from France and Spain  
Golden and soft.  
Ideal brewing time 5 minutes at 100 ° C

## **Rooibos – South Africa, Western Cape**

**Reiner fermentierter Rooibos.**

**Ein beliebtes Getränk für den Abend, weich und ohne Tein.**

**Ideale Ziehzeit 4min bei 100°C**

Pure fermented rooibos.

A popular drink for the evening, soft and without tein.

Ideal brewing time 4 minutes at 100 ° C

## **Edelweiss – Swiss Alps**

**Eine traditionelle Mischung aus dem Schweizer**

**Alpenkräutergarten. Zitronenthymian, Zitronenmelisse,**

**Silbermünteli, Majoran, Edelweiss.**

**Frisch und würzig.**

**Ideale Ziehzeit 5-10min bei 100°C**

A traditional mixture from the Swiss alpine herb garden.

Lemon thyme, lemon balm, silver coats, marjoram, edelweiss.

Fresh and Spicy.

Ideal brewing time 5-10 minutes at 100 ° C

## **Berner Rosen – Switzerland, Bern**

**Diese Tee ist eine traditionelle Komposition aus dem**

**Berner Bauerngarten. Eine ausgewogene Mischung aus**

**Apfelstücken, Karkade, Rosenblättern, Lindenblüten,**

**sowie Brennesseln, die mit Zimt verfeinert wird.**

**Ein leichter und süsser Aufguss.**

**Ideale Ziehzeit 5-10min bei 100°C**

This tea is a traditional mix from the farm garden in Bern. A

balanced composition of apple pieces, carcade, rose petals,

linden blossoms and nettles, which is refined with cinnamon.

A light and sweet infusion.

Ideal brewing time 5-10 minutes at 100 ° C

**SHARE YOUR MOMENTS WITH US**

**@thedoldergrand**