THE GRAND AFTERNOON TEA

The Grand Classic

Entdecken Sie herzhafte und süsse Köstlichkeiten inklusive einer grossen Auswahl an kuratierten Tees.

Discover savory and sweet delicacies including a grand selection of curated teas.

119

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

HERZHAFTES
SAVORY

Lobster Roll
Hummer, Brioche, Gurken, Dill, Estragon & Fingerlimette
Lobster Roll
Lobster, Brioche, Cucumber, Dill, Tarragon & Finger Limes

Rindertatar
Roggen-Sauerteigbrot, Eigelb, Schnittlauch & Oscietre Kaviar
Beef Tartare
Rye Sourdough Bread, Egg Yolk, Chives & Oscietra Caviar

Foie Gras
Beignet, Trüffel, Portwein & Quitte
Foie Gras
Beignet, Truffle, Port Wein & Quince

Nduja-Tartlette
Parmesan, Paprika-Rosmarin Confit & Zitrone
Nduja Tartlet
Parmesan, Paprika & Rosemary Confit & Lemon

Kürbis «Süss-Sauer»
Kerbel-Donut, Frischkäse & Kürbiskern-Öl
Pumpkin «Sweet-Sour»
Chervil Donut, Cream Cheese & Pumpkin Seed Oil

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

SÜSSES
SWEET

St. Honoré
Geröstete Vanille, Karamell & Pekanuss
St. Honoré
Roasted Vanilla, Caramel & Pecan Nut

Mont Rouge
Vermicelle, eingelegte Kirsche & Meringue
Mont Rouge
Vermicelles, Mercerised Cherry & Meringue

Sambirano Schokolade
Passionsfrucht & Kakao Sablé
Sambirano Chocolate
Passion Fruit & Cocoa Sablé

Peach Melba
Pfirsichmousse, Himbeere & Pistazie
Peach Melba
Peach Mousse, Raspberry & Pistachio

Choux
Haselnuss, Dulcey Schokolade & Kaffee
Choux
Hazelnut, Dulcey Chocolate & Coffee

Zimt- & Rum-Rosinen Scones
Mit Bitterorangen Marmelade & Clotted Crème
Cinnamon & Rum Raisin Scones
With Bitter Orange Marmalade & Clotted Cream

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

ADD-ONS

Austern mit Chesterbrot, Zitronen & Tabasco
Oysters with Chester Bread, Lemons & Tabasco

3 Stück | 3 Piece	**27**
6 Stück | 6 Pieces	**52**
12 Stück | 12 Pieces	**98**

Kaviar mit Eiweiss, Eigelb, Blinis
Crème Fraîche & Schnittlauch
Caviar with Egg White, Egg Yolk, Blinis
Crème Fraîche & Chives

30 g	**110**
50 g	**170**
100 g	**340**

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

CHAMPAGNE BY THE GLASS	1 dl
Lenoble-AOC Champagne Extra Brut Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	20
Ruinart-AOC Champagne Rosé Chardonnay, Pinot Noir	33
2015 Dom Pérignon-AOC Champagne Millésime Brut Chardonnay, Pinot Noir	55

NON ALCOHOLIC SPARKLING	
French Bloom «Blanc» Chardonnay France	17

CHAMPAGNE – AOC Champagne	7.5 dl
Lenoble - Extra Brut Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	150
Laurent Perrier «Héritage» Chardonnay, Pinot Noir	170
2015 Dom Pérignon - Millésime brut Chardonnay, Pinot Noir	385
Lenoble Terroirs - Brut Rosé Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	150
Ruinart - Rosé Chardonnay, Pinot Noir	215

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 lediglich zwei Blätter und die Knospe gepflückt und verarbeitet werden, um die beste Qualität zu erzielen. 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 is a premium white tea, crafted by carefully harvesting just two leaves and a bud to ensure the highest quality. The name translates to "White Peony." Bai Mu Dan Sup has a subtle flavor of dried fruits, is pleasantly creamy, and smooth.
Ideal steeping time 4-5 minutes at 85 °C

Jasmine

Chun Hao – China, Fujian

Jasmintee ist ein traditioneller chinesischer Grüntee, der mit dem betörenden Duft von Jasminblüten veredelt wird. Im Sommer geerntete Jasminblüten werden sorgfältig auf Sieben ausgelegt und abwechselnd mit Teeblättern geschichtet. So nimmt der Tee das zarte Aroma der Blüten auf. Das Ergebnis: ein ausgewogener, blumiger und angenehm duftender Genuss. Ideale Ziehzeit 3 Minuten bei 80 °C

Jasmine tea is a traditional Chinese green tea delicately infused with the enchanting fragrance of jasmine blossoms. Jasmine flowers, harvested in summer, are carefully laid out on sieves and alternated with layers of tea leaves. This process allows the tea to absorb the delicate aroma of the blossoms. The result: a balanced, floral, and pleasantly fragrant delight.
Ideal steeping time 3 minutes 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 Minuten bei 80 °C

The tea gets its 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 minutes 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 Minuten 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 minutes at 70 °C

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

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 Minuten bei 100 °C**

Hojicha translates as "roasted tea". The finished basic tea, in this case Bancha, is roasted in pans which gives it it's unique taste.
Slightly smoky and bread-like taste.
Ideal steeping time 3-4 minutes at 100 °C

Black

Darjeeling Singtom – India, Darjeeling

**Darjeeling ist bekannt für seine Hochlandschwarztees. 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 Minuten 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 minutes at 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 4 Minuten 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

Earl Grey – China & India

Eine Variation des Klassikers Earl Grey auf Basis eines feinen Keemun. China-Schwarztee mit Bergamotte-Öl.
Ideale Ziehzeit 4 Minuten 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 & Spice

Menthe Du Maroc – North Africa

Die traditionelle Minze aus Nordafrika ergibt einen hellen und erfrischenden Tee. Ein Genuss, ob gesüsst oder ungesüsst. Erfrischend, wenig Menthol.
Ideale Ziehzeit 5-10 Minuten bei 100°C

The traditional mint from North Africa produces a bright and refreshing tea. A delight, whether sweetened or unsweetened.
Ideal brewing time 5-10 minutes at 100 ° C

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

Verveine – France

Der Klassiker für jeden Moment oder nach einem feinen Essen.
Ein wärmender Tee.
Ideale Ziehzeit 5-10 Minuten 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 & Spain

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

Very good quality camomile 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 4 Minuten 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, Silbermänteli, Majoran, Edelweiss.
Frisch und würzig.
Ideale Ziehzeit 5-10 Minuten 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

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

Berner Rosen – Switzerland, Bern

Diese Tee ist eine traditionelle Komposition aus dem Berner Bauerngarten. Eine ausgewogene Mischung aus Apfelstücken, Karkade, Rosenblättern, Lindenblüten sowie Brennnesseln, die mit Zimt verfeinert wird.
Ein leichter und süsser Aufguss.
Ideale Ziehzeit 5-10 Minuten 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

Rind: Schweiz I Entenleber (Stopfleber): Frankreich I Crevetten: Vietnam
Lachs: Schottland I Brot und Backwaren: Schweiz
Beef: Switzerland | Duck liver (foie gras): France | Shrimp: Vietnam
Salmon: Scotland | Bread and Baked Goods: Switzerland

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