

## Tee im Beutel

*Tee von Länggass-Tee, Bern, serviert in einer Keramik tasse, 3 dl  
Beutel kann beliebig lange in der Tasse bleiben*

<b>White Needle</b>	5.50
<i>Ein klassischer Weisstee aus China, mit dem Namen «Weisse Pfingstrose». Ein feiner, weicher und doch hocharomatischer Tee.</i>	
<b>Sencha Yamato</b>	5.50
<i>Japanischer Grüntee aus der Frühlingsernte. Er hat einen reichen Geschmack, eine tiefgrüne Färbung und wirkt erfrischend.</i>	
<b>Long Jing</b>	5.50
<i>Klassischer chinesischer Grüntee, auch bekannt als «Drachenbrunnen». Er ist leicht herb, sehr aromatisch und blumig-süss.</i>	
<b>Jasmine Pearl</b>	5.50
<i>Chinesischer Grüntee, der in einem aufwendigen Verfahren mit Jasminblüten beduftet wird. Ein leichter, frischer Tee für den Genuss.</i>	
<b>Tie Guan Yin</b>	5.50
<i>Berühmter chinesischer Oolong, «Buddha des Mitgefühls». Leicht, mild und süsslich im Geschmack.</i>	
<b>Assam Halmari</b>	5.50
<i>Der kräftige Schwarztee stammt von einem der besten Teegärten Indiens. Sein Geschmack ist malzig und vollmundig und verträgt sich gut mit Milch oder Rahm.</i>	
<b>Indian Chai</b>	5.50
<i>Ein kräftiger Schwarztee mit intensiven Gewürzen: Kardamom, Koriander, Ingwer, Pfeffer und Zimt. Mit Milch serviert, ergibt dies ein wunderbar duftendes, wärmendes Getränk.</i>	
<b>Earl Grey</b>	5.50
<i>Dieser chinesische Schwarztee wurde von Länggass-Tee mit dem ätherischen Öl der Bergamotte bereichert. Er ist mild und sanft zitrusfruchtig.</i>	
<b>Quimen Haoya</b>	5.50
<i>Beliebter chinesischer Schwarztee, der dank seinem niedrigen Teeingehalt sehr mild ist. In England ist er als königlicher Five o'clock tea bekannt. Er ist weich, wärmend und hat ein schönes, volles Aroma.</i>	
<b>Rooibos Bourbon</b>	5.50
<i>Fermentierter Rooibos aus Südafrika, von Länggass-Tee mit dem ätherischen Öl der Vanille bereichert. Die beiden Komponenten ergeben einen sanften Caramel-Geschmack.</i>	
<b>Edelweiss</b>	5.50
<i>Geschöpft aus dem Reichtum des schweizer Alpenkräutergartens, zeigt dieser Tee Eleganz und würzige Frische. Zitronenthymian, Zitronenmelisse, Silbermánteli, Majoran und Edelweiss (4%).</i>	
<b>Ginger Lemon</b>	5.50
<i>Eine Kreation des Hauses Länggass. In jedem Schluck vereinen sich klare Frische und würzige Wärme. Schweizer Mischung: Apfelstücke, Ingwer (25%), Zitronenthymian (15%), Zitronengras (15,5%).</i>	
<b>Berner Rosen</b>	5.50
<i>Dieser Früchte- und Blütentee ist eine traditionelle Komposition aus dem Berner Bauergarten. Eine ausgewogene Mischung aus Apfelstücken, Karkade, Rosenblättern, Lindenblüten, sowie Brennesseln, die mit Zimt verfeinert wird und einen leicht süssen Aufguss ergibt.</i>	

Alle Preise inkl. MWST

## Gong Fu Cha

*Tee von Länggass-Tee, Bern  
serviert im traditionellen chinesischen Zeremonie-Geschirr  
Ausgewählte Tees werden zeremoniell mehrfach aufgegossen, 4,5 dl  
Zeremonie gemäss Anhang*

<b>Silver Tips</b>	10.00
<i>Silberne Knospen werden sorgfältig geerntet und veredelt. Ein eleganter, feingliedriger und köstlicher weisser Tee aus China.</i>	
<b>Huang Da Cha</b>	9.00
<i>Ein raffinierter chinesischer Gelbtee, der schöne süsslich-warme Noten mit mineralischer Würze verbindet.</i>	
<b>Long Jing</b>	9.00
<i>Ein chinesischer Grüntee bekannt unter dem Namen «Drachenbrunnen». Dieser Tee von schöner Klarheit verbindet fein herbe Noten mit nussigen und blumigen Aromen.</i>	
<b>Jasmine</b>	9.00
<i>Dieser chinesische Grüntee wurde mit Jasminblüten beduftet. Der Blütenduft taucht ein in das Grünteeblatt und zeigt sich in einer kräftigen und verführerisch duftenden Tasse Tee.</i>	
<b>Tie Guan Yin</b>	9.00
<i>Ein chinesischer Oolong, übersetzt «Eiserner Buddha der Barmherzigkeit», der blumig, saftig und frisch an eine satte Blumenwiese erinnert.</i>	
<b>Dong Ding</b>	9.00
<i>Ein würziger, weicher und warm duftender taiwanesischer Oolong.</i>	
<b>Yunnan</b>	9.00
<i>Yunnan liegt im südwestlichen China und ist die Wiege des Tees. Die Schwarztees aus dieser Region sind gleichsam weich und kraftvoll, zart würzig und süss.</i>	
<b>Mi Xiang</b>	10.00
<i>Ein süsser und lieblicher Schwarztee aus Taiwan. Der Duft des Honigs - Mi Xiang - zeigt sich zart in jedem Tropfen.</i>	
<b>Sheng Tai</b>	10.00
<i>Ein roher, frischer chinesischer Pu Er. Seine Aromenwelt lädt ein zu einem Spaziergang im Frühlingwald.</i>	
<b>Pu Er</b>	10.00
<i>Dunkel fermentierter Tee aus China, angenehm erdig und weich. Ein runder Tee für gesetzte Momente.</i>	

Alle Preise inkl. MWST

## Kräutertee offen

*Kräuter von Herboristerie Ariès, Bioley-Orjulaz  
Kräuter und Blüten aus sehr gezielt ausgewählten Gebieten  
serviert in einer Glastasse, 3 dl*

<b>Verveine</b> <i>Verveineblätter 5-10 Minuten</i>	5.50
<b>Minze</b> <i>Minzblätter 5-10 Minuten</i>	5.50
<b>Kamille</b> <i>Kamillenblüten 5-10 Minuten</i>	5.50
<b>Lindenblüten</b> <i>Lindenblüten 5-10 Minuten</i>	5.50
<b>Griechischer Tee</b> <i>Bergtee, Bergminze, Kamille, Ingwer ca. 4 Minuten</i>	5.50
<b>Venus</b> <i>Lavendel, Stiefmütterchen, Rosen, Kornblume, Weissdorn, Birkenblätter, Quendel ca. 10 Minuten</i>	5.50
<b>Saturn</b> <i>Beinwell, Bärentraube, Heidekraut, Bohnenkraut, Steckpalme, Weidenröschen, Kiefernknospen 5-10 Minuten</i>	5.50
<b>Herzensfreude</b> <i>Rosmarin, Oregano, Thymian, Ysop, Salbei, Bohnenkraut, Grüne Minze, Majoran, Zitronenthymian, Bergtee, Quendel ca. 10 Minuten</i>	5.50
<b>Sommer-Tee</b> <i>Lindenblüten, Zitronenmelisse, Verveine, Minze, Kornblume, Anis, Rosenblüten, Zitronengras, Lavendel, Mohnblume, Katzenpfötchen, Königskerze, Goldmelisse. ca. 5 Minuten</i>	5.50
<b>D'un instant à l'autre</b> <i>Hagebutten, Weissdorn, Birkenblätter, Himbeerblätter, Brennessel, Quendel, Schafgarbe, Silbermanteli, Johanniskraut, Schlüsselblume, Wiesengeißbart, Hufblattich ca. 10 Minuten</i>	5.50
<b>MOMENT Tee</b> <i>Von Ariès exklusiv für das MOMENT Café kreiert: Lindenblüten, Verveine, Lavendel, Minze, Rose, Holunder, Zitronenthymian, Weissdorn, Kornblume, Ringelblume 5-7 Minuten</i>	5.50

Alle Preise inkl. MWST

## Caffè

*Kaffeebohnen von Kaffeemacher:innen, Basel  
Schokolade von Confiserie Brändli AG, Basel*

<b>Espresso</b>	4.50
<b>Doppio</b>	5.50
<b>Americano</b>	5.00
<b>Caffè</b>	5.00
<b>Caffè latte</b>	5.50
<b>Latte macchiato</b>	5.50
<b>Cappuccino</b>	5.50
<b>Latte freddo</b>	5.50
<b>Ovo</b> <i>heiss / kalt</i>	5.00
<b>Schokolade hell</b> <i>heiss / kalt</i>	5.50
<b>Schokolade dunkel</b> <i>heiss / kalt</i>	5.50

*Erhältlich auch mit Hafermilch*

Alle Preise inkl. MWST

## Säfte

*Biologische Säfte von Biotta, Tägerwilen  
offen, 2 dl*

**Rüebli - Orange - Ingwer** 6.50

*Demeter Karottensaft (57%), Orangensaft (31%), Mangopüree,  
Bananenpüree, Ingwersaft (2%), Zitronensaft.*

**Rande - Zitrone - Ingwer** 6.50

*Demeter Randensaft (59%) (Schweiz), Traubensaft, Orangensaft,  
Zitronensaft (5%), Ingwersaft (2%)*

**Mango Mix** 6.50

*Traubensaft, Mangopüree, Birnensaft, Kiwisaft, Guavepüree,  
Passionsfruchtsaft*

**Superfrüchte** 6.50

*Traubensaft rot, Aroniasaft, Erdbeerpüree, Apfelsaft, Schwarzkarottensaft,  
Heidelbeersaft, Schwarzer Johannisbeersaft, Zitronensaft*

**Tomate** 6.50

*Tomatensaft, Zitronensaft (1%), Meersalz (0.5%)*

## Kalte Getränke

*offen*

*3 dl / 5 dl*

**Eistee mit Früchten** 5.00 / 6.50

*Tee von Länggass-Tee, Bern  
Karkade, Apfelstücke, Ringelblume, Mango, Aromaöl  
ungesüsst*

**Eistee mit Rooibos** 5.00 / 6.50

*Tee von Länggass-Tee, Bern  
Rooibos, Blüten, Zitrusöle  
Gesüsst mit Stevia-Süsskraut*

**Apfel Most** 5.00 / 6.50

*Pur  
Schorle mit/ohne Kohlensäure*

**Birne-Apfel-Ingwer Most** 6.00 / 7.50

*Pur  
Schorle mit/ohne Kohlensäure*

**Mineralwasser** 4.50 / 6.00

*mit Kohlensäure*

Alle Preise inkl. MWST

## Speisen

**Brot** 2.00

*von der Bäckerei Weizenkorn, Basel  
nach Tagesangebot, Preis pro Portion*

**Salate** (ca. April bis Oktober) 7.00 / 12.00

*saisonal hausgemacht, nach Tagesangebot  
Preis inkl. Brot*

**Wähen** (ca. April bis Oktober) 8.00 / 9.00

*von der Bäckerei Weizenkorn, Basel  
süss / salzig, saisonal, nach Tagesangebot*

**Suppen** (ca. Oktober bis April) 13.00

*vom SPOON, Basel  
vegetarisch / vegan, saisonal und biologisch, nach Tagesangebot  
Preis inkl. Brot*

**Alpkäse** 7.00

*von verschiedenen Lieferanten  
nach Tagesangebot  
Preis pro Glas, inkl. Brot*

**Nüsse** 4.00

*von D'NussFee, Moghegno  
Biologische Mischung: Hasel, Walnuss, Pekan, Mandeln, Caschew-Kerne  
Preis pro Glas*

**Dörrfrüchte** 4.00

*von ArboVitis, Frick  
Biologische Mischung Hochstamm: Apfel, Birne, Zwetschge, Kirsche  
Preis pro Glas*

**Panettone** 5.00

*von Al Porto, Tenero  
nach Tagesangebot*

- *Tradizionale*
- *Nostrano*
- *L'Albicocca*
- *Al Cioccolato*
- *La Castagna (im Herbst)*

*Preis pro Stück*

Auskunft über Zutaten die Allergien und/oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, erhalten Sie bei unserem Personal.

Alle Preise inkl. MWST

## Bibliothek

---

*Besuchen Sie auch unsere Bibliothek, welche von der GGG Stadtbibliothek Basel betrieben wird. Sie können spezifische Bücher zu den Themen Philosophie und Spiritualität vor Ort lesen und auch ausleihen.*

*In der Bibliothek liegen auch Bücher des Hauses und Zeitschriften auf.*

## Meditationsraum

---

*Dem Tee-Café ist auch ein Raum angeschlossen, welcher zum Meditieren bzw. zum Sitzen in der Stille einlädt. Diesen Raum können Sie zu den Öffnungszeiten ohne Konsumation nutzen. Der Raum ist mit Matten, Sitzkissen und Bänken ausgestattet.*

*Die Finanzierung des Raumes kann mit Beiträgen und Spenden unterstützt werden.*

## Verkauf

---

*Bei uns können Sie einige der angebotenen Produkte auch kaufen:*

- Tee von Länggass-Tee aus Bern
- Tee von Herboristerie Ariès aus Biolley-Orjulaz
- Panettone von Al Porto aus dem Tessin
- Inspirationskarten

*Sie erhalten auch spezifisch zusammengestellte Gesundheitstees für Herz, Niere und Leber.*

## Gong Fu Cha

## chinesische Tee - Zeremonie

---

*Die asiatischen Teezeremonien sind Teil einer Lebenshaltung und gründen in der Wertschätzung des Tee-Zubereitens als einer achtsamen Handlung. Die traditionelle chinesische Teezubereitung im Gong-Fu-Stil bedeutet «Teezubereitung mit besonderer Sorgfalt»*

*Ein qualitativ guter Tee birgt viele verschiedene Aromen, die man alle zu geniessen versucht. Die verschiedenen Aufgüsse bieten dem Tee die Möglichkeit, sich dem Geniesser, der Geniesserin, in seiner ganzen Vielschichtigkeit zu zeigen. Jeder Aufguss zeigt sich von einer neuen Seite, Schluck um Schluck eine Entdeckung. Wer einen schönen Tee im Gong Fu Cha zubereitet und dem Tee aufmerksam begegnet wird reich beschenkt.*

1. Sie giessen wenig heisses Wasser aus der Thermosflasche in das Teekännchen und die Tasse (zur Vorwärmung)
2. Sie betrachten und riechen die getrockneten Teeblätter
3. Sie giessen das warme Wasser des Teekännchens ins Tablett
4. Sie geben die Teeblätter in das Teekännchen
5. Sie befüllen das Teekännchen mit heissem Wasser
6. Sie lassen den Tee eine Minute ziehen
7. Sie giessen das warme Wasser der Tasse ins Tablett
8. Sie giessen den gesamten Tee in die Tasse
9. Sie geniessen Duft und Geschmack des Tees
10. Sie wiederholen Schritte 5, 6, 8 und 9