

AFTERNOON TEA

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

98

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

SAVORY

Schlemmer-Schnitte mit Eigelb und Kaviar
"Schlemmer-Schnitte" with Egg Yolk and Caviar

Eier-Sandwich mit Senf, Gurke und Gartenkresse
Egg Sandwich with Mustard, Cucumber and Garden Cress

Lachs-Sandwich mit Yuzu, Rettich und Shiso
Salmon Sandwich with Yuzu, Radish and Shiso

Thunfisch-Törtchen mit Kalb und Kapern
Tuna Tartlet with Veal and Capers

Entenleber-Macaron mit Feige und Schokolade
Duck Liver Macaron with Fig and Chocolate

ADD-ONS

Austern mit Chesterbrot, Zitronen und Tabasco
Oysters with Chester Bread, Lemons and Tabasco

| | |
|-----------------------------|------------|
| 3 Stück 3 Piece | 27 |
| 6 Stück 6 Pieces | 54 |
| 12 Stück 12 Pieces | 106 |

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

| | |
|------------------|------------|
| 30 gramm | 110 |
| 50 gramm | 170 |
| 100 gramm | 340 |

Herkunftsbezeichnung:

Rind: Schweiz | Kaviar: Frankreich | Thunfisch: Westlicher Pazifischer Ozean
Lachs: Schottland | Entenleber: Frankreich | Austern: Frankreich | Brot: Schweiz
Beef: Switzerland | Caviar: France | Tuna: Western Pacific Ocean
Salmon: Scotland | Duck liver: France | Oysters: France | Bread: Switzerland

SWEET

Zimt- und Rosinen-Scone

Bitter Orangen-Marmelade und Clotted Cream

Cinamon- and Raisin-Scone

Bitter Orange Jam and Clotted Cream

Mini Dolder-Torte

Champagner, Himbeere und Schokolade

Mini Dolder Cake

Champagne, Raspberry and Chocolate

Maronenkuchen mit Cassis und Vermicelles

Chestnut Cake with Cassis and Vermicelles

Mini Paris Brest mit karamellisierten Pekannüssen

Mini Paris Brest with caramelized Pecan Nuts

Pistazien-Mousse mit Bergamott-Crémeux

Pistachio-Mousse with Bergamot Crèmeux

Apfel-Tartelette mit Tonkabohnen-Chantilly

Apple-Tarte with Tonka Bean Chantilly

| | |
|---|---------------|
| CHAMPAGNE BY THE GLASS | 1 dl |
| A.R. Lenoble – Intense blanc Brut | 25 |
| A.R. Lenoble – Terroirs Brut Rosé | 33 |
| Ruinart Blanc de Blancs | 35 |
| | |
| CHAMPAGNE | 7,5 dl |
| A.R. Lenoble – Intense blanc Brut | 150 |
| A.R. Lenoble – Terroirs Brut Rosé | 190 |
| Ruinart Blanc de Blancs | 230 |
| Krug Grand Cuvée 172ème Edition Brut | 505 |

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 Minuten 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 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

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 its 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 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 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

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 3 Minuten 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

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 Bergamotteöl.

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 AND SPICE TEA

Marocminze – France

**Marocminze in sehr guter Qualität aus Frankreich
Erfrischend, wenig Menthol.
Ideale Ziehzeit 5-10 Minuten 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 5-10 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 and Spain

**Kamille in sehr guter Qualität aus Frankreich und Spanien
Goldig und weich.
Ideale Ziehzeit 5 Minuten 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 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,

Silbermünteli, 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

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

SHARE YOUR MOMENTS WITH US

@thedoldergrand