Tee im Beutel

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

White Needle 5.50
Ein klassischer Weisstee aus China, mit dem Namen «Weisse Pfingstrose».
Ein feiner, weicher und doch hocharomatischer Tee.

Sencha Yamato 5.50
Japanischer Grüntee aus der Frühlingsernte. Er hat einen reichen Geschmack, eine tiefgrüne Färbung und wirkt erfrischend.

Long Jing 5.50
Klassischer chinesischer Grüntee, auch bekannt als «Drachenbrunnen».
Er ist leicht herb, sehr aromatisch und blumig-süss.

Jasmine Pearl 5.50
Chinesischer Grüntee, der in einem aufwendigen Verfahren mit Jasminblüten beduftet wird. Ein leichter, frischer Tee für den Genuss.

Tie Guan Yin 5.50
Berühmter chinesischer Oolong, «Buddha des Mitgefühls». Leicht, mild und süsslich im Geschmack.

Assam Halmari 5.50
Der kräftige Schwarztee stammt von einem der besten Teegärten Indiens. Sein Geschmack ist malzig und vollmundig und verträgt sich gut mit Milch oder Rahm.

Indian Chai 5.50
Ein kräftiger Schwarztee mit intensiven Gewürzen: Kardamom, Koriander, Ingwer, Pfeffer und Zimt. Mit Milch serviert, ergibt dies ein wunderbar duftendes, wärmendes Getränk.

Earl Grey 5.50
Dieser chinesische Schwarztee wurde von Länggass-Tee mit dem ätherischen Öl der Bergamotte bereichert. Er ist mild und sanft zitrusfruchtig.

Quimen Haoya 5.50
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.

Rooibos Bourbon 5.50
Fermentierter Rooibos aus Südafrika, von Länggass-Tee mit dem ätherischen Öl der Vanille bereichert. Die beiden Komponenten ergeben einen sanften Caramel-Geschmack.

Edelweiss 5.50
Geschöpft aus dem Reichtum des schweizer Alpenkräutergartens, zeigt dieser Tee Eleganz und würzige Frische. Zitronenthymian, Zitronenmelisse, Silbermänteli, Majoran und Edelweiss (4%).

Ginger Lemon 5.50
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%).

Berner Rosen 5.50
Dieser Früchte- und Blütentee ist eine traditionelle Komposition aus dem Berner Bauerngarten. Eine ausgewogene Mischung aus Apfelstücken, Karkade, Rosenblättern, Lindenblüten, sowie Brennnesseln, die mit Zimt verfeinert wird und einen leicht süssen Aufguss ergibt.

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

Silver Tips 10.00
Silberne Knospen werden sorgfältig geerntet und veredelt. Ein eleganter, feingliedriger und köstlicher weisser Tee aus China.

Huang Da Cha 9.00
Ein raffinierter chinesischer Gelbtee, der schöne süsslich-warme Noten mit mineralischer Würze verbindet.

Long Jing 9.00
Ein chinesischer Grüntee bekannt unter dem Namen «Drachenbrunnen». Dieser Tee von schöner Klarheit verbindet fein herbe Noten mit nussigen und blumigen Aromen.

Jasmine 9.00
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.

Tie Guan Yin 9.00
Ein chinesischer Oolong, übersetzt «Eiserner Buddha der Barmherzigkeit», der blumig, saftig und frisch an eine satte Blumenwiese erinnert.

Dong Ding 9.00
Ein würziger, weicher und warm duftender taiwanesischer Oolong.

Yunnan 9.00
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.

Mi Xiang 10.00
Ein süsser und lieblicher Schwarztee aus Taiwan. Der Duft des Honigs - Mi Xiang - zeigt sich zart in jedem Tropfen.

Sheng Tai 10.00
Ein roher, frischer chinesischer Pu Er. Seine Aromenwelt lädt ein zu einem Spaziergang im Frühlingswald.

Pu Er 10.00
Dunkel fermentierter Tee aus China, angenehm erdig und weich. Ein runder Tee für gesetzte Momente.

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

Verveine 5.50
Verveineblätter
5-10 Minuten

Minze 5.50
Minzblätter
5-10 Minuten

Kamille 5.50
Kamillenblüten
5-10 Minuten

Lindenblüten 5.50
Lindenblüten
5-10 Minuten

Griechischer Tee 5.50
Bergtee, Bergminze, Kamille, Ingwer
ca. 4 Minuten

Venus 5.50
Lavendel, Stiefmütterchen, Rosen, Kornblume, Weissdorn, Birkenblätter, Quendel
ca. 10 Minuten

Saturn 5.50
Beinwell, Bärentraube, Heidekraut, Bohnenkraut, Steckpalme, Weidenröschen, Kiefernknospen
5-10 Minuten

Herzensfreude 5.50
Rosmarin, Oregano, Thymian, Ysop, Salbei, Bohnenkraut, Grüne Minze, Majoran, Zitronenthymian, Bergtee, Quendel
ca. 10 Minuten

Winter-Tee 5.50
Borretsch, Thymian, Zitronenthymian, Schlüsseli, Quendel, Isländisch Moos, Anis, Süssholz, Spitzwegerich, Gundelrebe, Eibischwurzel, Fichtenspitze, Huflattich, Königskerze, Johanniskraut, Katzenpfötchen, Mohnblume, Lungenkraut, Malve, Ysop
ca. 5 Minuten

D'un instant à l'autre 5.50
Hagebutten, Weissdorn, Birkenblätter, Himbeerblätter, Brennessel, Quendel, Schafgarbe, Silbermänteli, Johanniskraut, Schlüsselblume, Wiesengeissbart, Huflattich
ca. 10 Minuten

MOMENT Tee 5.50
Von Ariès exklusiv für das MOMENT Café kreiert:
Lindenblüten, Verveine, Lavendel, Minze, Rose, Holunder, Zitronenthymian, Weissdorn, Kornblume, Ringelblume
5-7 Minuten

Heisser Ingwer 5.50
Frischer Ingwer, Zitronensaft, Honig
5-10 Minuten

Alle Preise inkl. MWST

Japanischer Tee

Von nihoncha.ch, Andy von Allmen
Ausgewählte Tees direkt aus Japan importiert

Matcha shot (Koicha) 8.50
Gemahlener Grüntee, mit wenig Wasser angerührt

Matcha (Usucha) 8.50
Gemahlener Grüntee, mit Wasser angerührt, analog Kaffee

Matcha Latte 8.50
Gemahlener Grüntee, mit Milch

Hojicha 6.50
Gerösteter Schwarztee aus Ästchen, ohne Koffein
2-3 Minuten

Caffè

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

Espresso	4.50
Doppio	5.50
Americano	5.50
Caffè	5.00
Caffè latte	5.50
Latte macchiato	5.50
Cappuccino	5.50
Flat White	6.00
Cortado	5.00
Latte freddo	5.50
Doppio freddo	6.00

Ovo 5.00
heiss / kalt

Schokolade hell 5.50
heiss / kalt

Schokolade dunkel 5.50
heiss / kalt

Alles 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*

Fricker Bio Linden-Eistee 5.00 / 6.50
von ArboVitis, Frick
Lindenblüten, Kischensaft, Zitonensaft
leicht gesüsst

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) 6.00 / 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*
- *La Mela*
- *La Ciliegia*
- *La Castagna (saisonal)*

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 Bioley-Orjulaz
- Panettone von Al Porto aus dem Tessin
- Inspirationskarten

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

Kunst

Die Farben der Räume und die Kunstinstallation wurden von Jörg Niederberger gestaltet.

www.raumzeitstille.ch

Bezahlung

Wir akzeptieren Franken, Euro (Noten), Debitkarten, Kreditkarten, Twint,. Stadtbon und Netzbon

Verein «Stille Orte»

Der gemeinnützige Verein «Stille Orte» betreibt den Meditationsraum und die Bibliothek. Unterstützen Sie uns dabei, diese öffentlichen Orte zu erhalten – Spenden ab 100 Franken sind steuerlich absetzbar. Kontaktieren Sie uns gerne für weitere Informationen.

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