



Kräutertee

Kräuter sorgen nicht nur für angenehmen Duft und runden viele Speisen ab – sie sind auch perfekt, um hausgemachte Kräutertees zuzubereiten. Also warum nicht einfach mal ein paar individuelle Teemischungen zaubern?

Herbs not only provide a pleasant aroma and round off many dishes - they are also perfect for preparing homemade herbal teas. So why not conjure up a few individual tea blends?

Minze | Mint

Minze ist als Grundlage für einen selbst gemachten Kräutertee besonders beliebt. Nicht nur, weil sie unschlagbar gut schmeckt, sondern auch mit ihrer leichten Schärfe absolut erfrischend empfunden wird. Die Pfefferminze wirkt durch den hohen Gehalt an Menthol kühlend. Als Tee ist sie magenberuhigend und entzündungshemmend. Die klassische Minze lässt sich übrigens großartig mit Honig süßen!

Mint is popular for a homemade herbal tea. Not only because it tastes unbeatably good, but also because its slight pungency makes it absolutely refreshing. Peppermint has a cooling effect due to its high content of menthol. As tea it is stomach-soothing and anti-inflammatory. The classic mint can be sweetened with honey!

Zitronen-Melisse | Lemon balm

Sie schmeckt ebenfalls schön frisch. Ihr Geschmack erinnert an Zitrone und passt wunderbar zum frischen Pfefferminz-Geschmack! Melisse hilft unter anderem bei innerer Unruhe oder Anspannung. So wirkt die Heilpflanze beruhigend, angstlösend und stimmungsaufhellend.

It also tastes nice and fresh. Its taste is reminiscent of lemon and goes wonderfully with the fresh taste of peppermint! Among other things, lemon balm helps with inner restlessness or tension. The medicinal plant has a calming, anxiety-relieving and mood-lifting effect.

Zitronen-Thymian | Lemon thyme

Seine Blättchen vereinen die herb-aromatischen Thymianaromen perfekt mit den erfrischenden Zitrusnoten. Das Kraut betört durch seinen besonders vollmundigen Geschmack! Er hat eine sanft beruhigende Wirkung.

Its leaves perfectly combine the tart thyme aromas with the refreshing citrus notes. The herb is particularly enchanting with its full-bodied taste! It has a gently calming effect.

Glas | CHF 4.20





Kräutertee

Salbei | Sage

Die einen nutzen Salbei in der Küche zum Würzen, andere haben schreckliche Kindheitserinnerungen an den Anti-Husten-Tee von Mama. Der besondere Geschmack passt nicht zu allem – aber wenn es passt, entsteht ein wahrer Gaumenschmaus! Wer es mag gießt die Salbeiblätter mit etwas Honig auf. Wem reiner Salbei zu bitter im Kräutertee ist, kann das Ganze mit etwas Minze auffrischen.

Some use sage in the kitchen for seasoning, others have terrible childhood memories of Mama's anti-cough tea. The special taste is not suitable for everything - but if it fits, a real feast for the palate is created! If you like it, pour some honey over the sage leaves. If pure sage is too bitter for you in herbal tea, you can refresh the whole thing with a little mint.

Rosmarin | Rosemary

Er wirkt anregend sodass ein Glas des Heißgetränks ein echter Muntermacher ohne Koffein ist. Dieser Tee hebt den Blutdruck genauso an wie Kaffee, und seine Wirkung hält länger an.

It has a stimulating effect so that a glass of the hot drink is a real pick-me-up without caffeine. This tea raises blood pressure just like coffee, and its effect lasts longer.

Zitronenbasilikum | Lemon basil

Der frische zitronige Geschmack gibt dem Zitronenbasilikum seinen Namen. Das Zitronenbasilikum hat kleinere und feinere Blätter als das Basilikum Genovese. Als Tee wirkt er gegen Migräne und Appetitlosigkeit.

The fresh lemony taste gives the lemon basil its name. Lemon basil has smaller and finer leaves than Genovese basil. As tea it is effective against migraine and loss of appetite.

Glas | CHF 4.20

