

# Die Geschichte des High Tea

"High Afternoon Tea" oder auch "High Tea" ist eine traditionelle britische Teepause, die sich im 19. Jahrhundert etablierte. Ursprünglich war es eine Mahlzeit für die arbeitenden Klassen, die nach einem langen Arbeitstag stattfand und oft herzhaftes Essen wie Fleisch, Käse und Brot enthielt. Der Name "High Tea" leitet sich von der Gewohnheit ab, diese Mahlzeit an einem hohen Esstisch einzunehmen, im Gegensatz zum "Afternoon Tea" oder "Low Tea", der an niedrigen Salontischen serviert wurde.

Im Laufe der Zeit hat sich der Begriff "High Tea" jedoch entwickelt und wird oft als raffiniertere oder gehobener Version des Afternoon Teas betrachtet, besonders außerhalb Großbritanniens. Heutzutage besteht ein typischer High Tea aus einer Auswahl an feinen Tees, begleitet von einer Vielzahl von Sandwiches, Scones mit Clotted Cream und Marmelade, und oft auch einer Auswahl an Kuchen und Gebäck.

Wir laden Sie herzlich ein, in unserem Restaurant in die Welt des Afternoon Teas einzutauchen und sich von dieser britischen Tradition auf Seegarten Art verwöhnen zu lassen. Genießen Sie eine Tasse feinsten Tees und lassen Sie sich von unserer Auswahl an kulinarischen Köstlichkeiten begeistern.

## Erlesener Tee genuss von Ronnefeldt Tee Kanne à 4dl

<b>Darjeeling Summer</b> Blumige Eleganz und rundes Aroma	8.50
<b>Assam Rambung - BIO</b> Kräftig, malzig, würzig	8.50
<b>Green Dragon - BIO</b> Seltener Tee genuss mit typischer Herbe	8.50
<b>Jasmin Gold</b> Grüntee aromatisiert mit Jasminblüten	8.50
<b>White Yunnan Silver Tips</b> Feinblumig, liebliches Aroma, handgearbeitet	9.50
<b>Camille Blossom - BIO</b> Herb-blumig mit ganzen Kamillenblüten	9.50
<b>Natural Mint - BIO</b> Pur, aromatisch, frisch – ein Klassiker	7.50
<b>Verveine</b> Zarte Zitrusnoten	7.50
<b>Pure Fruit - BIO</b> Prickelndes Aroma mit leichter Säure	7.50
<b>Rooibos Valley</b> Hocharomatisch und vollmundig	8.50

## High Afternoon Tea

Hausgemachte Scones | Clotted Cream

Erdbeerkonfitüre

Finger Sandwiches - Gurken | Lachs | Ei | Schinken

Minipatisserie

Mit Kanne Tee nach Wahl 4dl 42.00

Zusätzlich 1dl Prosecco 49.00

Zusätzliche Minipatisserie 3.80

Zusätzliche Sandwiches 3.00

Zusätzlicher Scone 5.80

mit Marmelade und Clotted Cream

## Aus unserer Patisserie

Hausgemachte Wähe nach Saison 7.50  
zusätzlich Rahm 2.00

Original Zuger Kirschtorte vom Treichler 8.50

Apfelchüechli mit Vanillesauce oder Vanilleglace 10.50

**Gerührter Eiskaffee Seegarten** 12.50  
Kaffeeglacé | Kirsch | Rahm

**Coupe Danmark** 9.50 12.50  
Vanilleglacé | Schokoladensauce | Rahm

**Vermicelles** 9.50 13.50  
Vanilleglacé oder Meringues und Rahm

**«Caramelchöpfli» im Weckglas serviert** 10.50  
Karamellisierte Zimt-Nüsse | Orange | Rahm

**Coupe Nesselrode** 9.50 13.50  
Vermicelle | Vanilleglacé | Meringue | Rahm

**Cafe Gourmande** 8.00  
Sünde des Tages inkl. Kaffee oder Espresso

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.  
Bei Fragen zu den Allergenen gibt Ihnen unser Personal gerne Auskunft.