

Bistro im Heilwerk

Herzlich Willkommen



Diese TEE-Karte

bietet eine vielfältige Auswahl an hochwertigen Teesorten, die von erlesenem Matcha über aromatischen weißen Tee bis hin zu wohltuenden Kräutertee reichen.

Jede Teesorte ist sorgfältig ausgewählt, um ein besonderes Geschmackserlebnis zu garantieren. Lassen Sie sich von der Vielfalt und Qualität dieser Teesorten verzaubern und genießen Sie eine exquisite Tasse Tee

Tasse CHF 5.00
Portion CHF 8.00



Inländische Tee Sorten
(Saisonal)

Acht Schätze
Abendstern
Sommerregen
Waldfee
Wiesenzauber
Lebensfreude
Brennessel
Jiaogulan
Johanniskraut
Brennesselsamen

.....
.....

TEEKARTE

MATCHA TEE & GRÜNTEE

MATCHA UJI PREMIUM BIO 92 P.
88 YA NO SHINCHA KINEZUKA 2024 BIO 99 P.
GABA 300 HIRAYANAGI 96 P.

WEISSER TEE - WHITE TEA

MOONLIGHT SILVER NEEDLE SUPER PREMIUM BIO 96 P.
JASMINE DRAGON PEARLS SUPER PREMIUM BIO 95 P.

OOLONG TEA - HALBFERMENTIERTE SCHWARZTEE

CLASSIC GABA OOLONG SUPER PREMIUM 96 P.

TÜRKISCHER SCHWARZTEE

KAÇKAR MOUNTAIN TÜRKISH ÇAYI 95 P.
KAÇKAR MOUNTAIN FIG PINEAPPLE TÜRKISH ÇAYI 94 P

ROTER TEE

ROOIBOS TEA LONG CUT BIO CAFFEINE-FREE BIO 98 P.
ROOIBOS COCOA BIO CAFFEINE-FREE BIO 97 P.

BASENTEE

GREENROOIBOS LICHTUNG

KRÄUTER-GEWÜRZTEE

HIBISKUS CARDAMOM

BLÜTENTEES

EDELWEISS ALPENKRÄUTERTEE BIO 99 P
SCHWARZE MALVE APLENKRÄUTERTEE BIO 99 P.
KORNBLUMEN BLÜTEN ROSA BIO
KORNBLUMEN BLÜTEN BLAU BIO

KRÄUTERTEE

BERGKRÄUTER CISTUSTEE BIO 97 P.



Kräutertee aus Liechtenstein (Saisonal)

Brennnessel

Albans absolute Lieblingspflanze. Die kommt jeden Tag in die Tasse und bei jeder Kräuterteemischung ist sie Grundbestandteil. Seit dem Altertum ist die Brennnessel bekannt und geschätzt – ein wahres Kraftpaket. Die Brennnesseln werden an autofreien Stellen in und um Triesen gesammelt, schonend getrocknet und von Hand zerkleinert.

Jiaogulan

Ein schmackhafter süsslich-herber Tee. Die Kräuter stammen alle aus Albans Garten. Jiaogulan stammt ursprünglich aus Asien, ist bei uns aber seit vielen Jahren bekannt und geschätzt. Jiaogulan hat viele anderen Namen. So wird es auch Frauenginseng, Miracle Grass, Unsterblichkeitskraut oder 5-Blatt-Ginseng genannt.

Johanniskraut (ab Aug 2025)

Das getrocknete Johanniskraut als Tee ist perfekt, um die Sommersonne für den Winter zu speichern. Angenehm im Geschmack, leicht herb und würzig mit viel Sonne für das Gemüt. Johanniskraut ist vor allem in den dunklen Monaten zu empfehlen – denn da brauchen wir Wärme und Licht für die Seele.

Acht Schätze

Eine Mischung aus acht wertvollen Kräutern. Ein ausgewogener Mix aus Brennnessel, Jiaogulan, Banzer-Melisse, Marokkanische Minze, Zitronen-Melisse, Verveine, Johanniskraut und Schafgarbe lassen die Gemütssonne das ganze Jahr scheinen. Acht Schätze aus Liechtensteins Natur.

Abendstern

Basis dieser Mischung ist natürlich die Brennnessel, in und um Triesen handgepflückt. Dazu Jiaogulan und marokkanische Minze aus Albans Garten. Wie alle Kräuter schonend getrocknet und handzerkleinert. Eine klare Teemischung mit dem gewissen Pep.

Sommerregen

Eine herrlich zitronige Teemischung. Zitronen-Verveine, Melisse und Brennnessel bringen Erfrischung und Entspannung zu jeder Jahreszeit in die Tasse. Diese Mischung eignet sich auch perfekt als Eistee an heissen Sommertagen. Im Winter erinnert sie an helle Sommertage.

Seelenwind

Für eine grosse Tasse gute Laune und Gelassenheit. Diese Mischung besteht aus Johanniskraut, echtem Labkraut sowie Brennnesseln.

Waldfee

Mädesüss, Linden- und Holunderblüten sowie Brennnesseln machen diese Teemischung nicht nur zur einheimischen Waldfee, dieser Tee ist auch wirklich wohltuend bei Erkältungen. Natürlich sind alle Kräuter an autofreien Orten in Triesen und Umgebung gesammelt.

Wiesenzauber

Brennnessel, Melisse, Rotklee und Gänseblümchen. Alles aus dem eigenen Garten oder in Triesens Natur einzeln gesammelt. Kraftvolle „Wiesen-Mischung“ aus fast vergessenen, wohltuenden einheimischen Teekräutern.

Lebensfreude

Eine Mischung aus Brennnessel, Jiaogulan, Banzer-Melisse, Kamille und Ittiger-Minze. Belebend und doch beruhigend. Samtig und ausgewogen im Geschmack.

K a f f a

WILDKAFFEE

KAFFEEKARTE

Du liebst Kaffee, aber suchst nach etwas Besonderem, das mehr als nur ein Getränk ist? Tauche ein in die Welt von Kaffa, wo jeder Schluck eine Geschichte erzählt - von der wilden Schönheit Äthiopiens bis zu den kleinen Wundern des Alltags.

Bei Kaffa ist Kaffee nicht nur ein Produkt, es ist ein Erlebnis. Dieser Wildkaffee, der in den letzten Bergregenwäldern der Provinz Kaffa, der Urheimat des Coffea Arabica, wächst, ist ein wahres Naturwunder. Hier findest Du Aromen, die weit über das hinausgehen, was Du von Plantagen-Kaffee kennst. Jede Bohne erzählt die Geschichte ihrer wilden Herkunft - fruchtig, herb oder blumig, abhängig von Boden und Klima. Diese Vielfalt macht Kaffa zu einem unvergesslichen Genusserlebnis.

KAFFA MANKIRA ÄTHIOPIEN

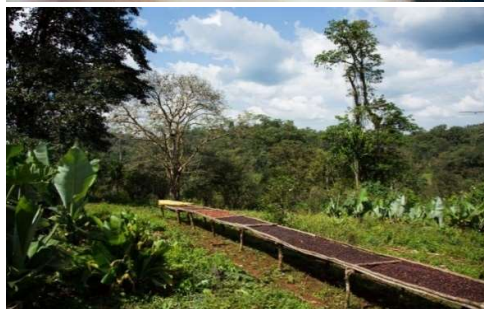
Wild Coffee Collection No.1 Mankira Bio

Im entlegenen Mankira, das bis heute nur zu Fuss erreichbar ist, liegt laut Überlieferung der Ursprung des Coffea Arabica. Stämmige, mossüberwachsene Mutterbäume sind Zeugen der unzähligen, wilden Kaffeevarietäten, die dort von 460 Bauern auf einer Waldfläche von 572ha gesammelt werden. Die Kaffeebauern von Mankira trocknen ihre wilden Kaffeeirschen natürlich an der Sonne. Nach dem Schälen werden Bohne für Bohne von Hand verlesen. Für die Wild Coffee Collection wählen wir die besten Bohnen und rösten diese sortenrein zu einem kraftvollen, intensiven Kaffee.

Impressionen: Noten von Butter, Macadamia-Nuss & Süssholz

Der Röstmeister bei KaffaWerkstatt in Kriens verwandeln sie anschliessend in Kaffee, der sich durch seinen charakteristischen, unverfälschten Geschmack auszeichnet. Unser Röstprozess ist ein traditionelles Handwerk, das jedes Aroma hervorhebt und den Kaffee in seiner reinsten Form präsentiert.

Espresso	CHF 5.00
Cappuccino	CHF 6.00
Latte Macchiato	CHF 7.00



TÜRKISCHER KAFFEE

SADE, ORTA oder ŞEKERLİ

ist mehr als nur ein Getränk; er ist ein tief verwurzelt kulturelles Symbol, das seit Jahrhunderten eine bedeutende Rolle im sozialen und zeremoniellen Leben der Türkei spielt.

Die Zubereitungsmethode ist einzigartig und unterscheidet sich deutlich von westlichen Kaffeezubereitungen: Fein gemahlene Kaffeebohnen werden in einem speziellen Kännchen, dem Cezve, zusammen mit Wasser und Zucker erhitzt, bis sie einen charakteristischen Schaum bilden. Dieser Kaffee wird nicht gefiltert, wodurch eine dichte und sirupartige Konsistenz entsteht, die Kenner besonders schätzen. Traditionell wird er in kleinen Tassen serviert, oft begleitet von einem Glas Wasser und manchmal auch von türkischem Süßgebäck wie Lokum.

Ein interessantes Ritual, das oft mit türkischem Kaffee verbunden ist, ist das Kaffeesatzlesen, bei dem aus dem zurückgebliebenen Kaffeesatz die Zukunft vorhergesagt wird. Dieses Ritual unterstreicht die tiefere Bedeutung und den symbolischen Wert dieses Getränks. Mit einer reichen Geschichte, die bis ins Osmanische Reich zurückreicht, hat türkischer Kaffee nicht nur die Kaffeekultur in der Türkei geprägt, sondern auch die Verbreitung von Kaffeehäusern in vielen Teilen der Welt beeinflusst. Heute wird türkischer Kaffee als ein wertvolles kulturelles Erbe betrachtet und erfreut sich weltweit großer Beliebtheit.

Sade	(ohne Zucker)	CHF 5.00
Orta	(1/2 Würfelzucker)	
Şekerli	(1 Würfel Zucker)	



LATTES & COFFEES

MILD MACA MUSHROOM BREW

Premium-Mushroom-Brew-Pulver zum Anrühren eines warmen oder kalten Getränks. Einzigartig harmonisch-aromatische Komposition aus Maca, Reishi, Chaga, Cordyceps, Zimt, verfeinert mit edelbitterem Kakao, süßlich-nussigem Kokosmilch-Pulver, würzigem Muskat & süßem Zimt. Cremige Textur und optimale Löslichkeit durch Guarkernmehl & Sonnenblumen-Lecithin. Vegan, koffeinfrei, ohne Zuckerzusatz, ohne Koffein, ohne künstliche Süß-, Farb- und Aromastoffe.

KURKUMA LATTE

Premium Kurkuma-Latte-Pulver zum Anrühren eines warmen oder kalten Getränks. Einzigartig harmonische Komposition aus purem Kurkumapulver, standardisiert auf 3 Prozent Curcuminoide. Abgerundet durch erlesene Früchte, Wurzeln und Vitalpilze: Carob, Lucuma, Kakao, Yacon, Ashwagandha, Ingwer, Lichtwurzeln und Reishi-Vitalpilz. Geschmacklich komplettiert durch die intensiv-aromatischen Gewürze Kardamom, Zimt, Bourbon-Vanille und Pfeffer. Cremige Textur und optimale Löslichkeit durch Guarkernmehl. Vegan, ohne jegliche Zusatzstoffe, ohne Zuckerzusatz, ohne künstliche Süß-, Farb- und Aromastoffe, ohne Gentechnik.

MOON MILK

Premium Moon-Milk-Pulver zum Anrühren eines warmen oder kalten Getränks. Einzigartig harmonisch-aromatische Komposition aus Ashwagandha-Pulver, Lucuma, Yacon und Reishi-Vitalpilz. Geschmacklich komplettiert durch die intensiv aromatischen Gewürze Kardamom, Sternanis, Muskat, Safran, Zimt und echter Bourbon-Vanille. Cremige Textur und optimale Löslichkeit durch Guarkernmehl. Vegan, ohne Zuckerzusatz, ohne künstliche Süß-, Farb- und Aromastoffe, ohne Gentechnik.

200ml mit Hafermilch kalt/warm

CHF 8.00

Heilwerk-Wasser im Offenausschank: mit und ohne Kohlensäure:

(mit Aktivkohlefilter gereinigtes und mit 21 Wirbelkammern, 21 Edelsteinen und 24 Karat Gold energetisiertes Quellwasser)

200 ml	(mit oder ohne Kohlensäure)	CHF 3.00
300 ml	(mit oder ohne Kohlensäure)	CHF 4.00
400 ml	(mit oder ohne Kohlensäure)	CHF 5.00
1000 ml	(mit oder ohne Kohlensäure)	CHF 7.00

to go (zum Mitnehmen bitte Glasflasche mitbringen)

CHF 4.00 / Liter

Preisliste Bistro im Heilwerk		CHF	Grösse/Portion
Tee	Tasse	5.00	
	Portion	8.00	
Kaffee	Türkisch	5.00	
	Espresso	5.00	
	Cappuccino	6.00	
	Latte Macchiato	7.00	
Latte & Coffees	Mild Maca Mushroom Brew	8.00	
	Kurkuma Latte		
	Moon Milk		
Heil Wasser	200ml mit oder ohne	3.00	
	300ml mit oder ohne	4.00	
	400ml mit oder ohne	5.00	
	1000ml mit oder ohne	7.00	
	to go (Glas Flasche mitnehmen) 1lt	4.00	
FRÜHSTÜCK	Bowls: Müesli & Porridge mit frischen Früchten (nach Wahl mit Hafermilch, Bio-Vollmilch oder Bio Nature Joghurt)	10.00	14.00
	Kleingebäck (Brötchen, Weggli, Zöpfli)	2.00	
	Scheibe Brot, Zopf, etc.	1.00	
	Crossants	3.00	
	Nussgipfel	3.00	
	Portion Rohmilchbutter	1.00	
	Portion Honig/Konfitüre/Dip	2.00	
	Portion Käse	5.00	
	Biofrühstücksei (Rührei oder weiches Ei)	3.00	pro Stück
	Frühstücksbuffet al la discrétion (auf Vorbestellung)	40.00	
MITTAGSBOWL	Verschiedene Getreidebowls mit Dip & Gemüse	14.00	20.00
TAPAS – MEZE	Wahlweise Feta mit Olivenöl, schwarze oder grüne Oliven, mit Vollkornreis gefüllte Weinblätter, FL-Gelberbsenhumus mit Chips & weitere Tapas Spezialitäten je nach Angebot	7.00	Pro Portion

WEINE IM OFFENAUSSCHANK

	Rotwein, Weisswein oder Rose in Demeter Qualität oder nach biodynamischen Richtlinien hergestellt ohne Label (Naturweine mit Spontangärung ohne Hefezusatz)	8.00	1 dl
Bier	Mit oder ohne Alkohol	6.00	Flasche
COCKTAILS & MOCKTAILS des Monats			
	Verschiedene Kreationen je nach Angebot mit Alkohol	14.00 20.00	
Herkunft Wein	Schaanwald Harry Zech Weinbau Demeter Castelatsch Italien		
Weissweine	Riesling-silvaner HABERLAND AOC MAUREN Sauvignons blank Primus HABERLAND AOC MAUREN		44.00/Fl. 52.00/Fl.
Roséweine	pinot noir rosé ABTSWINGERT AOC VADUZ		42.00/Fl.
Rotweine	pinot noir st. johanner ABTSWINGERT AOC VADUZ le rendez-vous VADUZ AOC		50.00/Fl. 54.00/Fl.
Weissweine	Werner Schönthaler Castelatsch Italien marmorwein ESCHKOLOT – weisser Cuvé mit Marmorpulver 100% Natur Spontangärung Solaris, Muscaris, Sauvignier gris		44.00/Fl.

Bitte erkundigen Sie sich beim Personal nach der Herkunft der Lebensmittel und möglichen Allergenen.

Div. Sachen können auch als «To Go» Artikel bestellt und abgeholt werden.

Bitte beim Personal erkundigen.