



SPEISEKARTE

Kulinarisches Handwerk in der Mühle Tiefenbrunnen
Seit 1890

HANDWERK

Kulinarisches Handwerk in der Mühle Tiefenbrunnen - seit 1890

In der Mühle Tiefenbrunnen hat das kulinarische Handwerk Tradition: bereits in der Belle Epoque braute hier die Brauerei Tiefenbrunnen Bier für die Stadt, danach mahlte die Wehrli Mühle an diesem Ort während 70 Jahren Getreide zu Brotmehl.

Im Restaurant Blaue Ente führen wir diese Tradition weiter und arbeiten mit Produzenten, die wir persönlich kennen. Diese schaffen mit viel Herzblut und Muskelkraft die Basis für unsere lustvolle Marktküche.

LIEFERANTEN

RIND- UND SCHWEINEFLEISCH	Ojo de Agua – Argentinien Metzgerei Angst – Zürich
KALBFLEISCH	Urs Widmer – Lichtensteig Metzgerei Angst – Zürich
LAMMFLEISCH	Metzgerei Angst – Zürich
WURSTWAREN	Metzgerei Angst – Zürich Urs Widmer – Lichtensteig Hugo Dubno – Hendschiken Marcelleria Zanetti – Poschiavo
GEFLÜGEL	Metzgerei Angst – Zürich Bianchi – Zürich
FISCH & MEERESFRÜCHTE	Bianchi – Zürich Braschler's Comestibles – Zürich
KÄSE	Käserei Jumi – Bern
MILCHPRODUKTE	Pasquale Aleardi – Schlieren
GEMÜSE	Jeune Primeur – Dietikon Pasquale Aleardi – Schlieren
BROT	Bäckerei Imholz – Zürich

MÜHLE HÄPPLI

«Es kommt im Leben auf Kleinigkeiten an»
– Pestalozzi

NACH IHRER WAHL ZUSAMMENGESTELLT –
ODER LASSEN SIE SICH ÜBERRASCHEN
SERVIERT MIT MÜHLENBROT VON DER BÄCKEREI IMHOLZ

HÄPPLI CHF 9.-

BERKEL Heimat, Mitarbeiter, Aufschnitt-Spezialitäten
KALBSTATAR Parmesan, Olivenkaviar
WARME ZIEGE Rhabarber, Ingwer, rosa Pfeffer, Thymianhonig
CEVICHE Saibling, Zitrone, Koriander und rote Zwiebeln

HÄPPLI CHF 13.-

BIO ZÜRI-EI Blattspinat, Kartoffel, schwarzer Trüffel
SCHARFE CREVETTE Aglio olio e peperoncino
KALBSHACKTÄTSCHLI Sbrinz, Zwiebeln
CHICKEN WINGS Hofkräutersalsa

UNSERE HÄPPLI SIND DAZU GEDACHT,
IHNEN DIE MÖGLICHKEIT ZU BIETEN,
VIELE VERSCHIEDENE VORSPEISEN MITEINANDER ZU TEILEN.

SUPPEN

«Ich lebe von guter Suppe, nicht von schöner Rede»
– Molière

KRUSTENTIERBISQUE	16.00
Mit Crevetten	
TOMATENESSENZ	16.00
Mit Peperoni	
ERBSEN-CAPPUCCINO	14.00
Mit Minze und Steinpilz	

SALAT

„Die Natur ist die beste Apotheke.“
– Sebastian Kneipp

BUNT	14.00
Garniert mit Karotten, Gurken und Datterini Tomaten	
FRUCHTIG	16.00
Garniert mit grünem Spargel, Erdbeeren, Dill und Ricotta	
HERB	16.00
Eisberg, Roastbeef, Radiesli, Sbrinz und Kerbel	

VORSPEISEN

JAKOBSMUSCHEL CARPACCIO	24.00
Dazu Maracuja und Granatapfel	
SÜDAFRIKA SCAMPI	27.00
Mit Zitronen-Risotto und mariniertem Gemüse	
ENTEN VARIATION	28.00
Praline, Terrine und Glacé	
KALTER ROASTBEEF TELLER	23.00
Mit Sauce tartare	

HAUSGEMACHTE PASTA COSTA D'ORO

„Alles was Sie sehen, verdanke ich der Pasta!“
– Sophia Loren

AUS DEM MEHL DER MÜHLE TIEFENBRUNNEN, TÄGLICH FRISCH PRODUZIERT



TAGLIATELLE AMORE	Vorspeise	23.00
Mit Rindsbolognese und schwarzem Trüffel	Hauptgang	29.00
TAGLIERINI	Vorspeise	35.00
Mit Hummer und Hofkräutern	Hauptgang	44.00
SPINAT-RICOTTA RAVIOLI	Vorspeise	21.00
An Zitronenbutter, mit Cherrytomaten und Rucola	Hauptgang	27.00
ENTEN RAVIOLI	Vorspeise	23.00
Mit Pfirsich und Jus	Hauptgang	29.00

COSTA D'ORO VERPACKT FÜR ZU HAUSE

GERNE KÖNNEN SIE UNSERE PASTA AUCH TIEFGEFROREN ÜBER DIE GASSE BEZIEHEN
UND SO IHRE GÄSTE ZU HAUSE MIT FRISCHER PASTA ÜBERRASCHEN.

ENTEN RAVIOLI	5 Hauptgang - Portionen	30.00
SPINAT-RICOTTA RAVIOLI	5 Hauptgang - Portionen	25.00
TAGLIATELLE	pro Kg	20.00
TAGLIERINI	pro Kg	20.00

VEGETARISCHES

„Auch die grössten Vegetarier beissen nicht gerne ins Gras.“
– Joachim Ringelnatz

BÄRLAUCH POLENTA	25.00
Mit grünem Gemüse	
WEISSWEIN-RISOTTO	27.00
Mit grünem Spargel, Dill und Datterini Tomaten	
QUINOA BURGER (ca. 20 min)	32.00
Mit Guacamole,, Backzwiebeln, Gurken-Aioli und Kresse Serviert mit Pommes Allumettes	
GEFÜLLTE AUBERGINE (vegan)	24.00
Mit Couscous und Tomate	

FISCH

„Iss den Fisch, solange er noch frisch ist;
verheirate die Tochter, solange sie noch jung ist.“
– Skandinavisches Sprichwort

SAIBLINGSFILET – Bianchi	42.00
Mit Erbsen-Basilikum-Risotto, Meer-Fenchel, Erbsenschoten	
ZANDER – Bianchi	43.00
Mit geröstetem Fenchelmousse, Romanesco, Kapern Taggiasca Oliven und Jus meunière	
LOUP DE MER – Bianchi	44.00
Mit Blauem Kartoffelstampf Limetten-Sauerrahm, Kräutern und wildem Broccoli	

FLEISCH

„Wer einen guten Braten macht, hat auch ein gutes Herz.“
– Wilhelm Busch

KALBSWIENERSCHNITZEL „CHRISTIAN NEBEL“ – Metzgerei Angst	51.00
Mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren	
ENTE – Metzgerei Angst	43.00
Brust und Knusperli Serviert mit Erbsenpüree, Babykarotten, Cipolotti und Taglierini	
RINDERBRUST – Metzgerei Angst	39.00
Mit Kohlrabi-Estragon-Gemüse, Meerrettich und pikanter Polenta	
KALBSFILET – Metzgerei U. Widmer	58.00
Mit Artischockenmousse, Gemüsegarten und Taglierini	
ROASTBEEF „OJO DE AGUA“ – D.M. Estanzia Argentina	48.00
Am Stück gegart, mit Hofkräutersalsa und Sauce Béarnaise Dazu Pommes Allumettes und saisonales Gemüse	
RINDSTATAR – Metzgerei Angst	Vorspeise 29.00
Serviert mit Markknochen	
	Hauptgang 38.00
LAMMRACK – Metzgerei Angst	48.00
Mit Knoblauch-Kartoffelpüree und Peperonata	

Fleischdeklaration

Rindfleisch:	Schweiz, Argentinien, USA
Kalbfleisch:	Schweiz
Schwein:	Schweiz
Lamm:	Neuseeland
Poulet:	Schweiz
Ente:	Ungarn

Alle Preise in CHF und inkl. 8% MwSt

