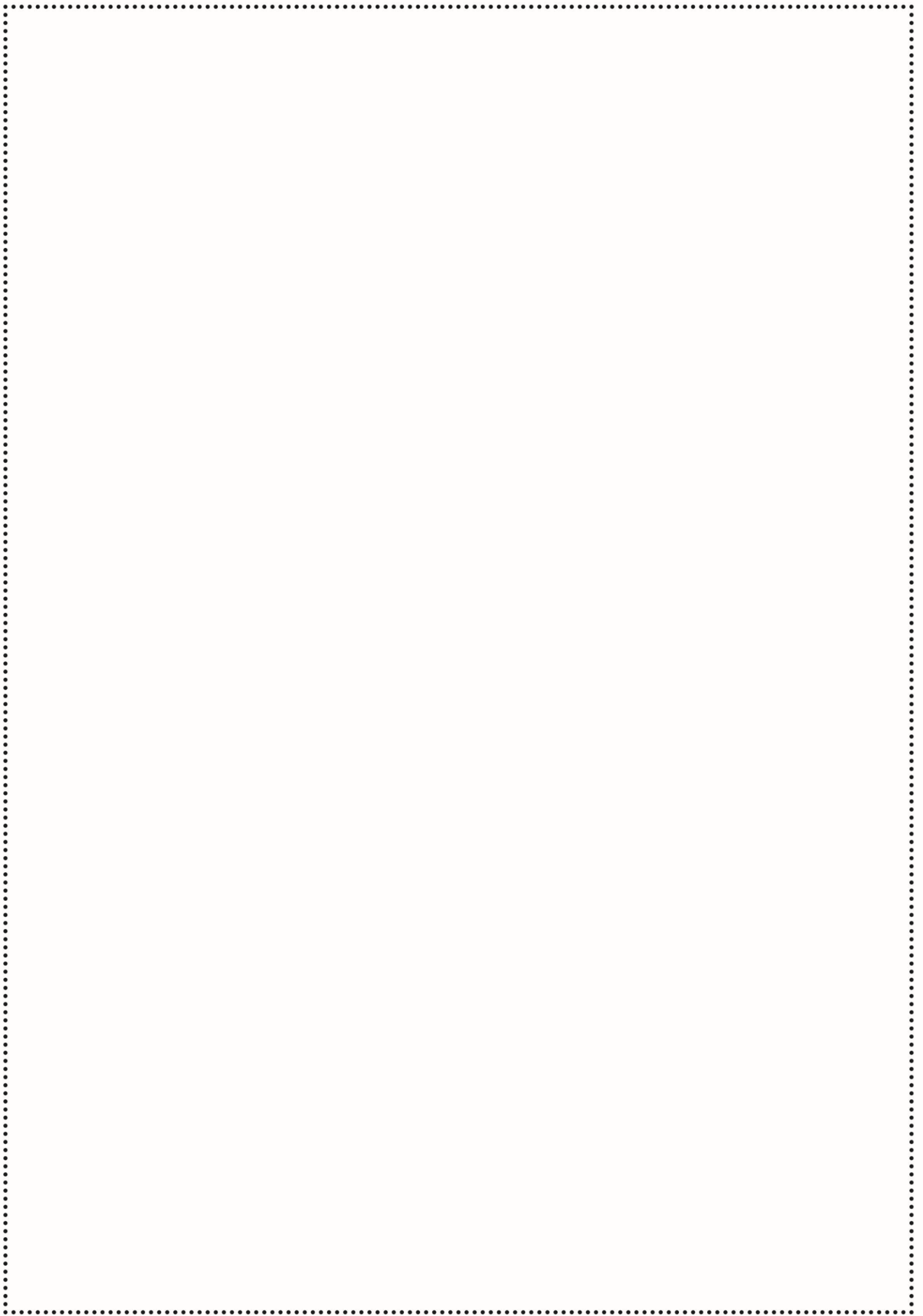




MITTAGSKARTE

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

SUPPEN

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

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

SALAT

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

FRUCHTIG	16.00
Garniert mit grünem Spargel, Erdbeeren, Dill und Ricotta	
HERB	16.00
Eisberg, Roastbeef, Radiesli, Sbrinz und Kerbel	

VEGI

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

WEISSWEIN-RISOTTO	27.00
Mit grünem Spargel, Dill und Datterini Tomaten	
GEFÜLLTE AUBERGINE (vegan)	24.00
Mit Couscous und Tomate	

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 TORTELONI	Vorspeise	21.00
An Zitronenbutter, mit Cherrytomaten und Rucola	Hauptgang	27.00

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

FITNESS TELLER

„Mein Verstand sagt Salat, mein Herz sagt Pizza“
Demokratie ist nicht immer gut für die Figur

Mit einem bunten Salat

POULETBRUSTSTREIFEN	140gr	28.00
RINDSFILETSTREIFEN	160gr	38.00
RIESENCREVETTEN	160gr	32.00

FISCH

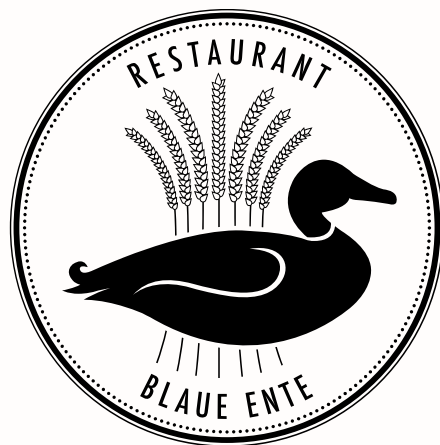
„Iss den Fisch, solange er noch frisch ist;
verheirate die Tochter, solange sie noch jung ist.“
– Skandinavisches Sprichwort

SAIBLINGSFILETT– Bianchi	42.00
Erbsen-Basilikum-Risotto, Meer-Fenchel und Erbsenschoten	
ZANDER – Bianchi	43.00
Mit geröstetem Fenchelmousse, Romanesco, Kapern Taggiasca Oliven und Jus meunière	

FLEISCH

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

KALBSWIENERSCHNITZEL „CHRISTIAN NEBEL“ – Metzgerei Angst	51.00
Mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren	
RINDERBRUST – Metzgerei Angst	39.00
Mit Kohlrabi-Estragon-Gemüse, Meerrettich und pikanter Polenta	
ROASTBEEF „OJO DE AGUA“ – D.M. Estanzia Argentina	48.00
Am Stück gegart, mit Hofkräutersalsa und Sauce Béarnaise Dazu Pommes Allumettes und saisonales Gemüse	



Fleischdeklaration

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

Alle Preise in CHF und inkl. 8% MwSt.

