



# 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

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

<b>KRUSTENTIERBISQUE</b> .....	16.00
Mit Crevetten	
<b>TOMATENESSENZ</b> .....	16.00
Mit Peperoni	
<b>ERBSEN-CAPPUCCINO</b> .....	14.00
Mit Minze und Steinpilz	

# SALAT

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

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

# VORSPEISEN

<b>JAKOBSMUSCHEL CARPACCIO</b> .....	24.00
Dazu Maracuja und Granatapfel	
<b>SÜDAFRIKA SCAMPI</b> .....	27.00
Mit Zitronen-Risotto und mariniertem Gemüse	
<b>ENTEN VARIATION</b> .....	28.00
Praline, Terrine und Glacé	
<b>KALTER ROASTBEEF TELLER</b> .....	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



<b>TAGLIATELLE AMORE</b> .....	Vorspeise	23.00
Mit Rindsbolognese und schwarzem Trüffel	Hauptgang	29.00
<b>TAGLIERINI</b> .....	Vorspeise	35.00
Mit Hummer und Hofkräutern	Hauptgang	44.00
<b>SPINAT-RICOTTA TORTELONI</b> .....	Vorspeise	21.00
An Zitronenbutter, mit Cherrytomaten und Rucola	Hauptgang	27.00
<b>ENTEN TORTELONI</b> .....	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.

<b>ENTEN TORTELONI</b> .....	5 Hauptgang - Portionen	30.00
<b>SPINAT-RICOTTA TORTELONI</b> .....	5 Hauptgang - Portionen	25.00
<b>TAGLIATELLE</b> .....	pro Kg	20.00
<b>TAGLIERINI</b> .....	pro Kg	20.00

# VEGETARISCHES

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

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

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

# FLEISCH

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

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

