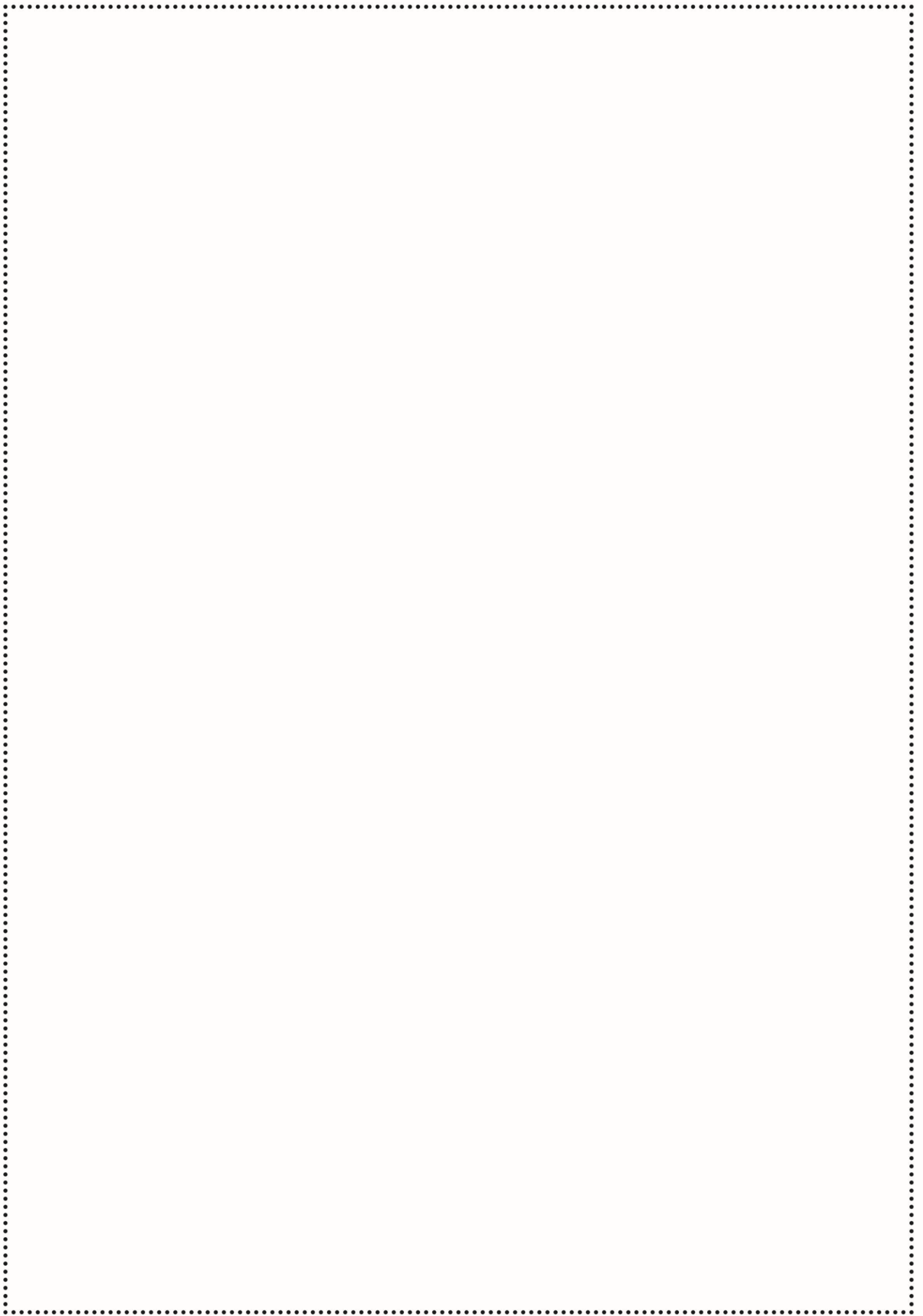




MITTAGSKARTE

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 Ziegler – Zürich Urs Widmer – Lichtensteig Hugo Dubno – Hendschiken
GEFLÜGEL	Metzgerei Angst – Zürich Bianchi – Zürich
FISCH & MEERESFRÜCHTE	Bianchi – Zürich Braschler's Comestibles – Zürich
KÄSE	Käsererei Jumi – Bern Pasquale Aleari – Schlieren
MILCHPRODUKTE	Pasquale Aleari – Schlieren
GEMÜSE	Jeune Primeur – Dietikon Pasquale Aleari – Schlieren
BROT	Bäckerei Imholz – Zürich

SUPPEN

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

KAROTTEN-INGWERSUPPE 16.00
Mit Koriander

SALAT

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

FRUCHTIG 16.00
Romanasalat, Cherrytomaten, Granatapfel, Gurken und Minze

HERB 16.00
Rucolasalat mit geräucherter Entenbrust, roten Zwiebeln und Baumnüssen

VEGI

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

GNOCCHI 29.00
Mit Eierschwämmli, Cherrytomaten und Basilikum

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 VONGOLE	Vorspeise	25.00
Mit Knoblauch, Tomaten und Hofkräutern	Hauptgang	31.00
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

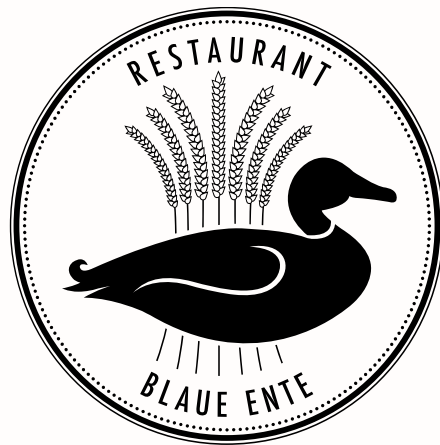
„Iss den Fisch, solange er noch frisch ist;
verheirate die Tochter, solange sie noch jung ist.“
– Skandinavisches Sprichwort

SAIBLINGSFILET– Bianchi	43.00
Mit Fenchel-Blutorangensalat und Dill	
ZANDER – Bianchi	44.00
Mit Kohlrabi, Gartenkresse und Gnocchi	

FLEISCH

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

KALBSWIENERSCHNITZEL „CHRISTIAN NEBEL“ – Metzgerei Angst	51.00
Mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren	
OSSOBUCO – Metzgerei Angst	41.00
Mit Eierschwämmli-Risotto und Gemüse	
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.

