



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 Ziegler – Zürich Urs Widmer – Lichtensteig Hugo Dubno – Hendschiken
GEFLÜGEL	Metzgerei Angst – Zürich Bianchi – Zürich
FISCH & MEERESFRÜCHTE	Bianchi – Zürich Braschler's Comestibles – Zürich
KÄSE	Käserei Jumi – Bern Pasquale Aleari – Schlieren
MILCHPRODUKTE	Pasquale Aleari – Schlieren
GEMÜSE	Jeune Primeur – Dietikon Pasquale Aleari – 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
KÄSEKRAINER Wurst, Käse, Meerrettich

HÄPPLI CHF 13.-

BIO ZÜRI-EI Blattspinat, Kartoffel, schwarzer Trüffel
KRÄUTERCREVETTEN Ingwer, Petersilie, Koriander
KALBSHACKTÄTSCHLI Sbrinz, Zwiebeln
CEVICHE Saibling, Kumquats, Koriander und rote Zwiebeln

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

KAROTTEN-INGWERSUPPE	16.00
Mit Koriander	
GEEISTE TOMATENESSENZ	16.00
Mit Peperoni, Sardellen und Eiswürfel	
ERBSEN-CAPPUCCINO	15.00
Mit Minze und Steinpilzen	

SALAT

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

BUNT	14.00
Garniert mit Karotten, Gurken und Cherrytomaten	
FRUCHTIG	16.00
Romanasalat, Cherrytomaten, Granatapfel, Gurken und Minze	
HERB	16.00
Rucolasalat, geräucherte Entenbrust, rote Zwiebeln und Baumnüsse	

VORSPEISEN

FORELLENTATAR	22.00
Mit Apfel, Gurke und Dill	
VITELLO TONNATO „BLAUE ENTE“	25.00
Rosa gebratenes Kalbfleisch mit Thunfischcrème	
FRISSELLE „BURRATA“	21.00
Italienische Brotspezialität mit Burrata, Taggiasca Oliven und gebratenen Sardinen	
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 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
ENTEN TORTELONI	Vorspeise	23.00
Mit Himbeeren 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 TORTELONI	5 Hauptgang - Portionen	30.00
SPINAT-RICOTTA TORTELONI	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

KRÄUTERPOLENTA	27.00
Mit Gemüsegarten	
GNOCCHI	29.00
Mit Eierschwämmli, Cherrytomaten und Basilikum	
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

FRAGEN SIE NACH UNSEREN SÜSSWASSERFISCH-WOCHEN

LOUP DE MER (FÜR 2 PERSONEN) – Bianchi	112.00
Mit Ofengemüse und Kartoffeln, dazu Beurre blanc	

FLEISCH

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

KALBSWIENERSCHNITZEL „CHRISTIAN NEBEL“ – Metzgerei Angst	51.00
Mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren	
MISTKRATZERLI „HÄHNEL-STYLE“ – Metzgerei Angst	38.00
Dazu gefüllte Ofenkartoffel mit Chorizo, Crème fraîche und Gemüse	
OSSOBUCO – Metzgerei Angst	41.00
Mit Eierschwämmli-Risotto und Gemüse	
KALBSKOTELETT 350g – Metzgerei U. Widmer	68.00
Mit Eierschwämmli, Cherrytomaten, Basilikum und Pommes Allumettes	
ROASTBEEF „OJO DE AGUA“ – D.M. Estancia 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
ROASTBEEFBURGER „OJO DE AGUA“ – D.M. Estancia Argentina	38.00
Mit Coleslaw, BBQ-Sauce und Pommes Allumettes	

Fleischdeklaration

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

Alle Preise in CHF und inkl. 8% MwSt

