



# 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 Ziegler – Zürich Urs Widmer – Lichtensteig Hugo Dubno – Hendschiken
<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 Pasquale Aleari – Schlieren
<b>MILCHPRODUKTE</b> .....	Pasquale Aleari – Schlieren
<b>GEMÜSE</b> .....	Jeune Primeur – Dietikon Pasquale Aleari – 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  
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

<b>KAROTTEN-INGWERSUPPE</b> .....	16.00
Mit Koriander	
<b>GEEISTE TOMATENESSENZ</b> .....	16.00
Mit Peperoni, Sardellen und Eiswürfel	
<b>ERBSEN-CAPPUCCINO</b> .....	15.00
Mit Minze und Steinpilzen	

# SALAT

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

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

# VORSPEISEN

<b>FORELLENTATAR</b> .....	22.00
Mit Apfel, Gurke und Dill	
<b>VITELLO TONNATO „BLAUE ENTE“</b> .....	25.00
Rosa gebratenes Kalbfleisch mit Thunfischcrème	
<b>FRISSELLE „BURRATA“</b> .....	21.00
Italienische Brotspezialität mit Burrata, Taggiasca Oliven und gebratenen Sardinen	
<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 VONGOLE</b> .....	Vorspeise	25.00
Mit Knoblauch, Tomaten und Hofkräutern	Hauptgang	31.00
<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 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.

<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>KRÄUTERPOLENTA</b> .....	27.00
Mit Gemüsegarten	
<b>GNOCCHI</b> .....	29.00
Mit Eierschwämmli, Cherrytomaten und Basilikum	
<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> .....	43.00
Mit Fenchel-Blutorangensalat und Dill	
<b>ZANDER – Bianchi</b> .....	44.00
Mit Kohlrabi, Gartenkresse und Gnocchi	
<b>LOUP DE MER (FÜR 2 PERSONEN) – BIANCHI</b> .....	112.00
Mit Ofengemüse und Kartoffeln, dazu Beurre blanc	

# 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>MISTKRATZERLI „HÄHNEL-STYLE“ – Metzgerei Angst</b> .....	38.00
Dazu gefüllte Ofenkartoffel mit Chorizo, Crème fraîche und Gemüse	
<b>OSSOBUCO – Metzgerei Angst</b> .....	41.00
Mit Eierschwämmli-Risotto und Gemüse	
<b>KALBSKOTELETT 350g – Metzgerei U. Widmer</b> .....	68.00
Mit Eierschwämmli, Cherrytomaten, Basilikum und Pommes Allumettes	
<b>ROASTBEEF „OJO DE AGUA“ – D.M. Estancia 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>ROASTBEEFBURGER „OJO DE AGUA“ – D.M. Estancia Argentina</b> .....	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

