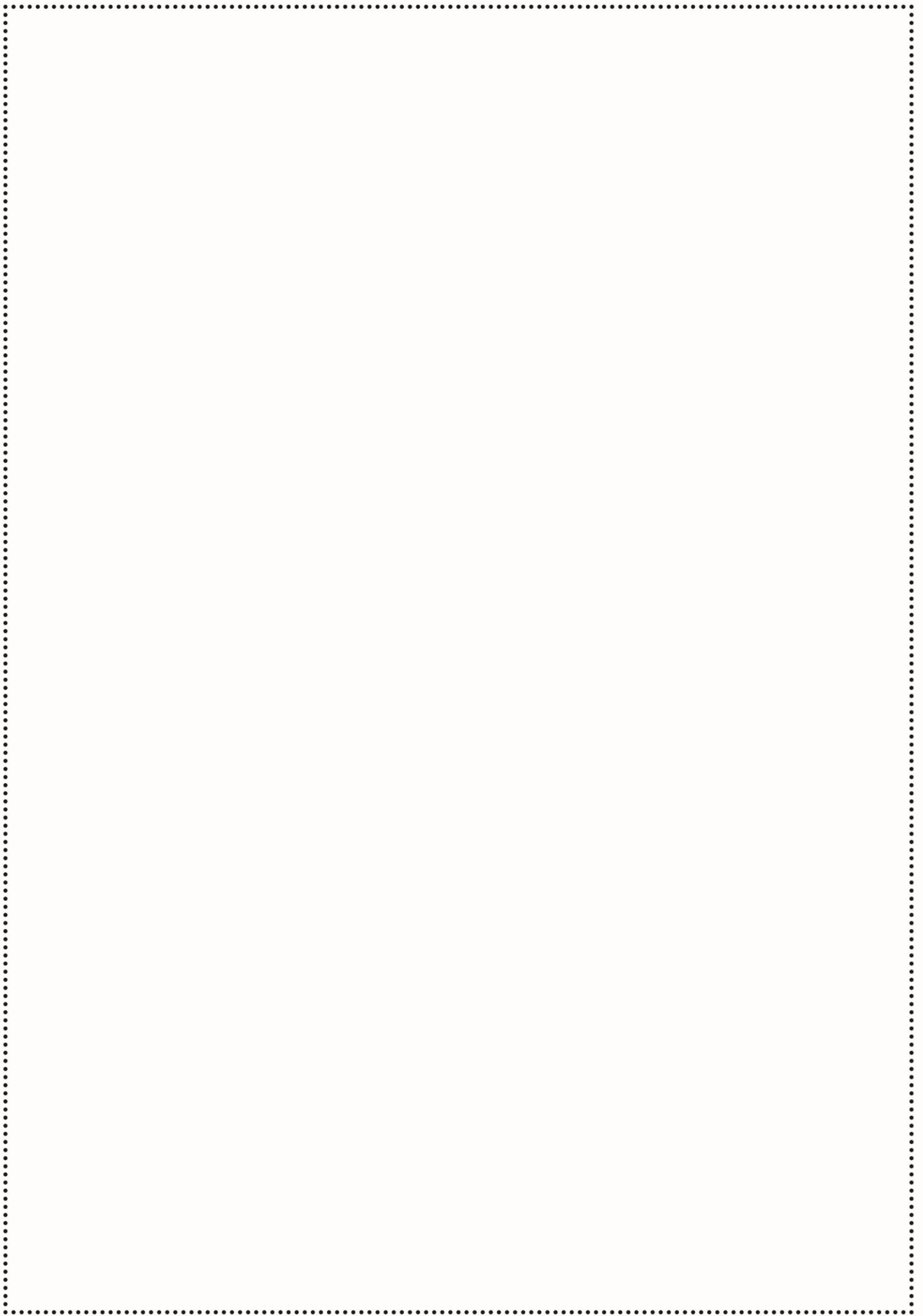


# MITTAGSKARTE

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

<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> .....	Käsererei 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

# SUPPEN

„Ich lebe von guter Suppe, nicht von schöner Rede“  
– Molière

<b>KÜRBIS-INGWERCAPPUCCINO</b> .....	14.00
Mit Steinpilz	
<b>APFEL-SELLERIE SUPPE</b> .....	15.00
Mit Haselnüssen und frischem Meerrettich	
<b>TAGESSUPPE</b> .....	12.00
Fragen Sie nach unserer Tagessuppe	

# SALAT

„Die Natur ist die beste Apotheke“  
– Sebastian Kneipp

<b>FRUCHTIG</b> .....	16.00
Romanasalat, Nüsslisalat, Portweifeigen, Baumnüssen und Ziegenkäse	
<b>HERB</b> .....	16.00
Rucolasalat, Löwenzahn, dazu geräucherter Entenbrust Kürbis-Chutney und Marroni	

# VEGI

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

<b>GNOCCHI</b> .....	29.00
Mit Kürbis, Feta, Birne und Haselnüsse	
<b>GEFÜLLTE AUBERGINE (vegan)</b> .....	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



<b>TAGLIATELLE AMORE</b> .....	Vorspeise	23.00
Mit Rindsbolognese und schwarzem Trüffel	Hauptgang	29.00
<b>TAGLIERINI</b> .....	Vorspeise	25.00
Mit Kürbis, Rauchspeck und Kräutern	Hauptgang	31.00
<b>SPINAT-RICOTTA TORTELONI</b> .....	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.

<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

# FITNESS TELLER

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

Mit einem bunten Salat

<b>POULETBRUSTSTREIFEN</b> .....	140gr	28.00
<b>RINDSFILETSTREIFEN</b> .....	160gr	38.00
<b>RIESENCREVETTEN</b> .....	160gr	32.00

# FISCH

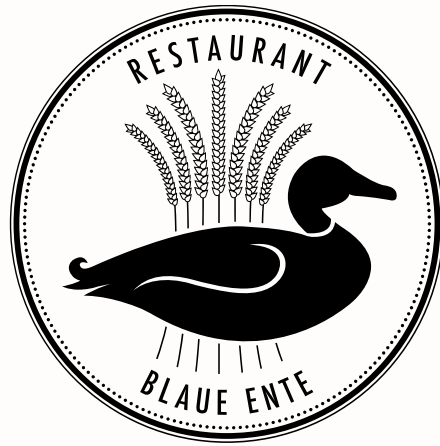
„Iss den Fisch, solange er noch frisch ist;  
verheirate die Tochter, solange sie noch jung ist“  
– Skandinavisches Sprichwort

<b>SAIBLINGSFILET– Bianchi</b> .....	43.00
Mit Gorgonzola-Risotto, Apfel und Austernpilze	
<b>ZANDER – Bianchi</b> .....	42.00
Mit Sauerkraut und Knoblauch-Kartoffelstock	

# FLEISCH

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

<b>KALBSWIENERSCHNITZEL „CHRISTIAN NEBEL“ – Metzgerei Angst</b> .....	51.00
Mit Gurkensalat und Preiselbeeren	
<b>OSSOBUCO – Metzgerei Angst</b> .....	41.00
Mit Safran-Risotto und Gemüse	
<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	



**Fleischdeklaration**

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

Alle Preise in CHF und inkl. 8% MwSt.

