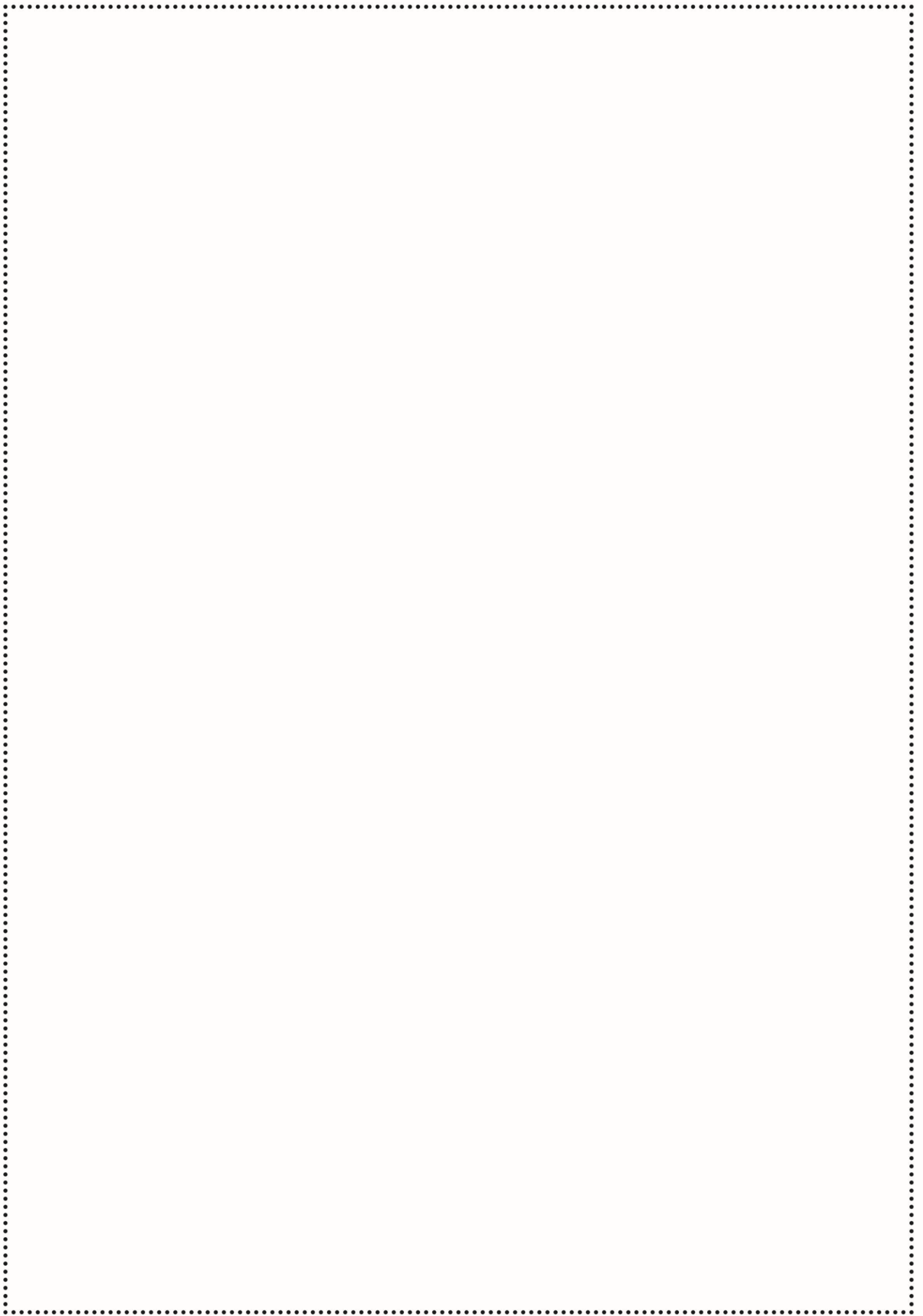


MITTAGSKARTE

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 Metzgerei Ziegler – Zürich
KALBFLEISCH	Urs Widmer – Lichtensteig Metzgerei Angst – Zürich
WURSTWAREN	Metzgerei Ziegler – Zürich Urs Widmer – Lichtensteig Hugo Dubno – Hendschiken
GEFLÜGEL	Metzgerei Angst – Zürich Bianchi – Zürich
FISCH & MEERESFRÜCHTE	Bianchi – Zürich
KÄSE	Käserei Jumi – Bern Pasquale Aleardi – Schlieren
MILCHPRODUKTE	Pasquale Aleardi – Schlieren
GEMÜSE	Jeune Primeur – Dietikon Pasquale Aleardi – Schlieren
BROT	Bäckerei Imholz – Zürich

SUPPEN

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

RANDEN-APFEL CAPPUCCINO	14.00
Mit Steinpilz	
ZÜRCHER RIESLINGSUPPE	15.00
Mit Fonduekäse	

SALAT

„Die Natur ist die beste Apotheke“
– Sebastian Kneipp

FRUCHTIG	16.00
Nüsslisalat, Portweifeigen, Baumnüsse, Ziegenkäse	
HERB	16.00
Rucolasalat, Löwenzahn, dazu geräucherte Entenbrust, Pinienkerne, Parmesan	

VEGI

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

SPINAT-POLENTA	26.00
Mit Kräuterpilzen, pochiertes Ei	
PILZ-KARTOFFELSTRUDEL	27.00
Mit Lauchgemüse, Kräutersauce	

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	24.00
Mit Rindsbolognese, schwarzem Trüffel	Hauptgang	30.00
SPINAT-RICOTTA TORTELONI	Vorspeise	21.00
An Zitronenbutter, Cherrytomaten, Rucola	Hauptgang	27.00
ENTEN TORTELONI	Vorspeise	23.00
Mit Zwetschgen, Jus	Hauptgang	29.00
KALBFLEISCH TORTELONI	Vorspeise	23.00
Mit Salbei, Pinienkernen, und brauner Butter	Hauptgang	29.00

FITNESS TELLER

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

Mit einem bunten Salat

POULETBRUSTSTREIFEN	28.00
RINDSFILETSTREIFEN	38.00
RIESENCREVETTEN	34.00

FISCH

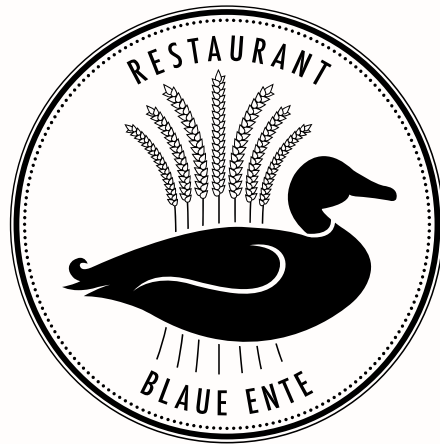
„Iss den Fisch, solange er noch frisch ist;
verheirate die Tochter, solange sie noch jung ist“
– Skandinavisches Sprichwort

GANZE FORELLE „MÜLLERIN“	38.00
Mit Spinat, Kartoffeln, Mandelbutter	
ZANDER – Bianchi	42.00
Mit Sauerkraut, Kartoffelstock	

FLEISCH

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

KALBSWIENERSCHNITZEL „CHRISTIAN NEBEL“ – Metzgerei Angst	51.00
Mit Gurkensalat, Preiselbeeren	
OSSOBUCO – Metzgerei Angst	43.00
Mit Safran-Risotto, Gemüse	
ROASTBEEF „OJO DE AGUA“ – D.M. Estanzia Argentina	48.00
Am Stück gegart, mit Hofkräutersalsa und Sauce Béarnaise	
Pommes Allumettes, saisonales Gemüse	
RINDSTATAR – Metzgerei Angst	Vorspeise 29.00
Serviert mit Markknochen	Hauptgang 38.00



Fleischdeklaration

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

Alle Preise in CHF und inkl. 7,7% MwSt.

