



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 13.-

BERKEL Heimat, Mitarbeiter, Aufschnitt-Spezialitäten
WARME ZIEGE Rhabarber, Ingwer, rosa Pfeffer, Thymianhonig
KÄSEKRAINER Wurst, Käse, Meerrettich
BIO ZÜRI-EI Blattspinat, Kartoffel, schwarzer Trüffel
KALBSHACKTÄTSCHLI Sbrinz, 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

KÜRBIS-INGWER CAPPUCCINO	14.00
Mit Steinpilz	
APFEL-SELLERIE SUPPE	15.00
Mit Haselnüssen und frischem Meerrettich	
TAGESSUPPE	12.00
Fragen Sie nach unserer Tagessuppe	

SALAT

„Die Natur ist die beste Apotheke“
– Sebastian Kneipp

BUNT	14.00
Garniert mit Karotten, Gurken und Cherrytomaten	
FRUCHTIG	16.00
Romanasalat, Nüsslisalat, Portweinfеigen, Baumnüssen und Ziegenkäse	
HERB	16.00
Rucolasalat, Löwenzahn, dazu geräucherte Entenbrust Kürbis-Chutney und Marroni	

VORSPEISEN

RANDEN CARPACCIO	19.00
Mit Büffelmozzarella und Orangen	
BÜNDNERFLEISCH TATAR BLAUE ENTE	23.00
Mit Sbrinz, Rucola und Pilzen	
ENTENSÜLZE	21.00
Mit Kartoffelsalat	

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	Vorspeise	25.00
Mit Kürbis, Rauchspeck und Kräutern	Hauptgang	31.00
SPINAT-RICOTTA TORTELONI	Vorspeise	21.00
An Zitronenbutter, mit Cherrytomaten und Rucola	Hauptgang	27.00
ENTEN TORTELONI	Vorspeise	23.00
Mit Zwetschgen 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

SPINAT-POLENTA	25.00
Mit Kräuterpilzen und einem pochierten Ei	
GNOCCHI	29.00
Mit Kürbis, Feta, Birne und Haselnüsse	
GEFÜLLTE AUBERGINE (vegan)	24.00
Mit Couscous und Tomate	

FISCH

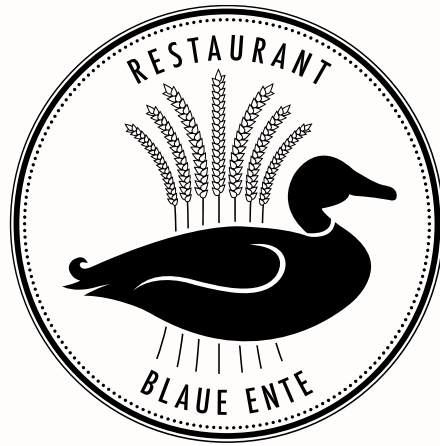
„Iss den Fisch, solange er noch frisch ist;
verheirate die Tochter, solange sie noch jung ist“
– Skandinavisches Sprichwort

SAIBLINGSFILET– Bianchi	43.00
Mit Gorgonzola-Risotto, Apfel und Austernpilze	
ZANDER – Bianchi	42.00
Mit Sauerkraut und Knoblauch-Kartoffelstock	
TAGESFISCH	39.00
Fragen Sie nach unserem Fisch des Tages	

FLEISCH

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

KALBSWIENERSCHNITZEL „CHRISTIAN NEBEL“ – Metzgerei Angst	51.00
Mit Gurkensalat und Preiselbeeren	
OSSOBUCO – Metzgerei Angst	41.00
Mit Safran-Risotto und Gemüse	
KALBSKOTELETT 350g – Metzgerei U. Widmer	68.00
Petersilie, Maggia Pfeffer und Risotto	
ROASTBEEF „OJO DE AGUA“ – D.M. Estanzia 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
WAADTLÄNDER SAUCISSON	36.00
An einer Rotwein-Emulsion, dazu Kartoffel-Lauchstampf	



Fleischdeklaration

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

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