



MITTAGSKARTE

Kulinarisches Handwerk in der Mühle Tiefenbrunnen
Seit 1890

Für Informationen betreffend Allergenen verlangen Sie bitte unsere Deklarationskarte.

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 – Henschiken Metzgerei Angst – Zürich
GEFLÜGEL	Metzgerei Angst – Zürich Bianchi – Zürich
FISCH & MEERESFRÜCHTE	Bianchi – Zürich
KÄSE & MILCHPRODUKTE	Käserei Jumi – Bern Jeune Primeur – Dietikon
GEMÜSE	Jeune Primeur – Dietikon
BROT	Bäckerei Imholz – Zürich
TORTELONI	Pasquale Aleardi – Schlieren

SUPPEN

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

GURKENKALTSCHALE	14.00
Rauchforelle, Dill, rosa Pfeffer	
HERZHAFTE FISCHSUPPE	16.00
Verschiedene Fische, Crevetten, Muscheln, Safran	
TAGESSUPPE	12.00

SALAT

„Da haben wir den Salat.“
– Deutsches Sprichwort

FRUCHTIG	16.00
Junger Spinat, frische Beeren, Ziegenkäse, Mandeln	
HERB	17.00
Rucolasalat, Kräuterspeck, Eierschwämmli, Parmesan	

VEGI

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

OLIVEN-KRÄUTERPOLENTA	28.00
Gemüsegarten, pochiertes Ei	
GRILLGEMÜSE TELLER	27.00
Peperoni, Zucchetti, Auberginen, getrocknete Tomaten, Oliven, geräucherter Ricotta	
VEGI DER WOCHE	24.00

PASTA

„Alles was Sie sehen, verdanke ich der Pasta!“
– Sophia Loren

KALBFLEISCH TORTELONI	Vorspeise	24.00
Salbei, braune Butter, Pinienkerne	Hauptgang	30.00
SPINAT-RICOTTA TORTELONI	Vorspeise	23.00
Zitronenbutter, Cherrytomaten, Rucola	Hauptgang	29.00
PACCHERI CONCHIGLIA	Vorspeise	24.00
Miesmuscheln, Herzmuscheln, Tomatensauce	Hauptgang	31.00
TAGLIATELLE AMORE	Vorspeise	24.00
Bolognese, Trüffel	Hauptgang	31.00
TAGLIATELLE	Vorspeise	24.00
Basilikumpesto, Ricotta, Cherrytomaten, Parmesan	Hauptgang	29.00

FITNESS TELLER

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

Bunter Salat, Oliven, Peperoni, Kräuter, Frühlingszwiebeln

POULETBRUSTSTREIFEN	28.00
RINDSFILETSTREIFEN	38.00
RIESENCREVETTES	34.00

MEERESFRÜCHTE

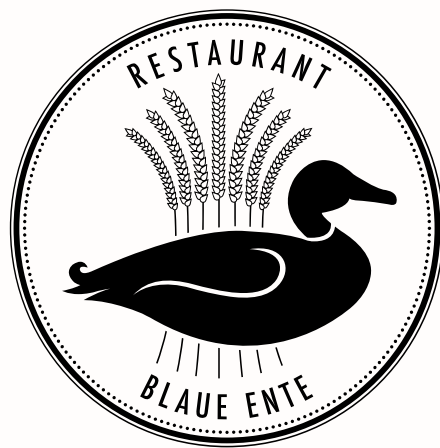
„Iss den Fisch, solange er noch frisch ist;
verheirate die Tochter, solange sie noch jung ist“
– Skandinavisches Sprichwort

MOULES-FRITES	39.00
Miesmuscheln, Herzmuscheln, Züri-Frites	
CREVETTENPFANNE	42.00
Zitronen-Risotto, Cherrytomaten, Chili, Knoblauch, Frühlingszwiebeln	

KLASSIKER

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

KALBSWIENERSCHNITZEL „CHRISTIAN NEBEL“	51.00
Gurkensalat, Preiselbeeren	
ROASTBEEF „OJO DE AGUA“ – D.M. Estanzia Argentina	48.00
Am Stück niedergegart, BBQ-Sauce, Sauce Béarnaise Züri-Frites, saisonales Gemüse	
RINDSTATAR	37.00
Markknochen	5.00
Züri-Frites	6.00



Fleischdeklaration

Rindfleisch:	Schweiz Argentinien USA
Kalbfleisch:	Schweiz
Schwein:	Schweiz
Poulet:	Schweiz
Dorade:	Frankreich Griechenland
Moules:	Dänemark
Vongolé:	Italien
Crevetten:	Vietnam Bio

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