



# 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

<b>RIND- UND SCHWEINEFLEISCH</b> .....	Ojo de Agua – Argentinien Metzgerei Angst – Zürich Metzgerei Ziegler – Zürich
<b>WILD</b> .....	Weinländer Wildspezialitäten – Thalheim an der Thur Metzgerei Angst – Zürich Metzgerei Köferli, Döttingen
<b>KALBFLEISCH</b> .....	Metzgerei Angst – Zürich
<b>WURSTWAREN</b> .....	Metzgerei Ziegler – Zürich Weinländer Wildspezialitäten – Thalheim an der Thur Metzgerei Angst – Zürich
<b>GEFLÜGEL</b> .....	Metzgerei Angst – Zürich Bianchi – Zürich
<b>FISCH &amp; MEERESFRÜCHTE</b> .....	Bianchi – Zürich
<b>KÄSE &amp; MILCHPRODUKTE</b> .....	Käserei Jumi – Bern Jeune Primeur – Dietikon
<b>GEMÜSE</b> .....	Jeune Primeur – Dietikon
<b>BROT</b> .....	Bäckerei Imholz – Zürich
<b>TORTELLONI</b> .....	Pasquale Aleardi – Schlieren

# SUPPEN

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

<b>KÜRBIS-INGWER CAPPUCCINO</b> .....	15.00
Steinpilz	
<b>APFEL-SELLERIESUPPE</b> .....	15.00
Karamellisierte Haselnüsse	
<b>TAGESSUPPE</b> .....	12.00
Fragen Sie nach unserer Tagessuppe	

# SALAT

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

<b>FRUCHTIG</b> .....	16.00
Spinatsalat, Brombeere, Portweinbirne, Ziegenkäse, Haselnüsse	
<b>HERB</b> .....	17.00
Nüsslisalat, Wildschweinspeck, Pilze, Ei	

# VEGI

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

<b>PIKANTE POLENTA</b> .....	28.00
Wurzelgemüse	
<b>KÜRBIS-RISOTTO</b> .....	29.00
Birne, blaues Hirni	

# PASTA

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

<b>TAGLIATELLE AMORE</b> .....	Vorspeise	24.00
Rindsbolognese, Trüffel	Hauptgang	31.00
<b>PACCHERI</b> .....	Vorspeise	23.00
Pilze, Speck, Kräuter	Hauptgang	30.00
<b>SPINAT-RICOTTA TORTELLONI</b> .....	Vorspeise	22.00
Zitronenbutter, Cherrytomaten, Rucola	Hauptgang	29.00
<b>TAGLIATELLE</b> .....	Vorspeise	23.00
Cherrytomaten, Büffelmozzarella, Basilikum	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

<b>POULETBRUSTSTREIFEN</b> .....	29.00
<b>RINDSFILETSTREIFEN</b> .....	39.00
<b>RIESENCREVETTEN</b> .....	37.00

## FISCH

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

<b>ZANDER</b> .....	45.00
Zweierlei Püree (Blaue Kartoffel, Sauerkraut), beurre blanc	
<b>CREVETTENPFANNE</b> .....	43.00
Risotto, Chili, Knoblauch, Cipolotti, Cherrytomaten	

## FLEISCH

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

<b>KALBSWIENERSCHNITZEL</b> .....	51.00
Gurkensalat, Preiselbeeren	
<b>ROASTBEEF „OJO DE AGUA“ – D.M. Estanzia Argentina</b> .....	48.00
Am Stück niedergart, BBQ-Sauce, Sauce Béarnaise Züri-Frites, saisonales Gemüse	
<b>TAGES-SPECIAL</b> .....	38.00
Fragen Sie nach unserem Tages-Special	



### **Fleischdeklaration**

Rindfleisch:	Schweiz   Argentinien
Kalbfleisch:	Schweiz
Schwein:	Schweiz
Poulet:	Schweiz   Ungarn
Taube:	Frankreich
Wild:	Schweiz   Österreich

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