

# SPEISEKARTE

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 | SALAT

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

**KÜRBIS-INGWER CAPPUCCINO** ..... 15.00  
Steinpilz

**APFEL-SELLERIESUPPE** ..... 15.00  
Karamellisierte Haselnüsse

**TAGESSUPPE** ..... 12.00  
Fragen Sie nach unserer Tagessuppe

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

**BUNT** ..... 14.00  
Blattsalat, Karotten, Gurken, Cherrytomaten

**FRUCHTIG** ..... 16.00  
Spinatsalat, Brombeere, Portweinbirne, Ziegenkäse, Haselnüsse

**HERB** ..... 17.00  
Nüsslisalat, Wildschweinspeck, Pilze, Ei

# VORSPEISEN

„Essen ist ein Bedürfnis, geniessen ist eine Kunst.“  
– Blaue Ente Team

**BERKEL** ..... pro Person 18.00  
Fragen Sie nach unserem Angebot

**ZÜRI EI** ..... 18.00  
Blattspinat, Kartoffelschaum, Trüffel

**TAUBENBRUST** ..... 26.00  
Sellerie, Grapefruit

**RINDSTATAR** ..... 26.00  
Mühlebrot  
Markknochen 5.00  
Züri-Frites 6.00

# 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
<b>KALBFLEISCH TORTELLONI</b> .....	Vorspeise	24.00
Salbei, Pinienkerne, braune Butter	Hauptgang	30.00

# VEGETARISCHES

„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	
<b>TAGES-VEGI</b> .....	24.00
Fragen Sie nach unserem Vegi des Tages	

# FISCH

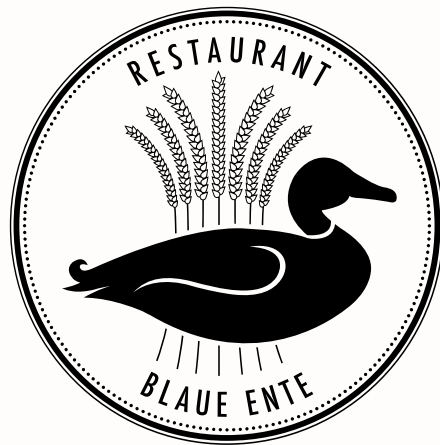
„Iss den Fisch, solange er noch frisch ist;  
verheirate die Tochter, solange sie noch jung ist“  
– Skandinavisches Sprichwort

<b>ZANDER</b> .....	45.00
Zweierlei Püree (Blaue Kartoffel, Sauerkraut), beurre blanc	
<b>CREVETTENPFANNE</b> .....	43.00
Risotto, Chili, Knoblauch, Cipolotti, Cherrytomaten	
<b>TAGESFISCH</b> .....	36.00
Fragen Sie nach unserem Fisch des Tages	

# 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 niedergegart, BBQ-Sauce, Sauce Béarnaise Züri-Frites, saisonales Gemüse	
<b>TAGES-SPECIAL</b> .....	38.00
Fragen Sie nach unserem Tages-Special	
<b>RINDSTATAR</b> .....	36.00
Mühlebrot	
Markknochen	5.00
Züri-Frites	6.00



### **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.