



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

RIND- UND SCHWEINEFLEISCH	Ojo de Agua – Argentinien Metzgerei Angst – Zürich Metzgerei Ziegler – Zürich
WILD	Weinländer Wildspezialitäten – Thalheim an der Thur Metzgerei Angst – Zürich Metzgerei Köferli, Döttingen
KALBFLEISCH	Metzgerei Angst – Zürich
WURSTWAREN	Metzgerei Ziegler – Zürich Weinländer Wildspezialitäten – Thalheim an der Thur Metzgerei Angst – Zürich
GEFLÜGEL	Metzgerei Angst – Zürich
LAMM	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
TORTELLONI	hausgemacht

VORSPEISEN TAVOLATA

„Sharing is caring!“

HACKTÄTSCHLI	15.00
Kartoffelstock, Jus	
WARME ZIEGE	15.00
Nüsslisalat, Kürbischutney	
KALBSTATAR	15.00
Parmesan	
BÜNDNERFLEISCH	15.00
Rucola, Pinienkerne, Radiesli, Parmesan	
ENTENLEBERTERRINE	15.00
Birne, Kaffee	
JAKOBSMUSCHEL	15.00
Sellerie	
BERKEL	15.00

Preise für Vorspeisen Tavolata:

- 1 = 15.00
- 2 = 29.00
- 3 = 42.00
- 4 = 52.00
- 5 = 60.00

jede weitere kostet 12.00

SUPPEN | SALAT

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

PEPERONISUPPE 16.00
Crevetten

APFEL-SELLERIESUPPE 15.00
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

PARMASCHINKEN 21.00
Pfirsich, Basilikum

REH CARPACCIO 23.00
Waldpilze, Parmesan

RANDEN CARPACCIO 20.00
Orange, Büffelmozzarella

RINDSTATAR 26.00
Mühlebrot
Markknochen 5.00
Züri-Frites 6.00

PASTA

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

TAGLIATELLE AMORE	Vorspeise	24.00
Rindsbolognese, Trüffel	Hauptgang	31.00
TAGLIATELLE DI MANZO	Vorspeise	27.00
Rindsfilet, Knoblauch, Kräuter und Peperoncini	Hauptgang	35.00
TAGLIATELLE CIMA DI RAPA	Vorspeise	23.00
Haselnuss, Cherrytomaten, getrocknete Tomaten	Hauptgang	29.00
KALBFLEISCH TORTELLONI	Vorspeise	27.00
Pilze, Kräuter, Pinien, Jus, Parmesan	Hauptgang	30.00
SPINAT-RICOTTA TORTELLONI	Vorspeise	22.00
Frischkäse, junger Spinat	Hauptgang	29.00

VEGETARISCHES

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

KRÄUTER-POLENTA	28.00
Wurzelgemüse (Vegan verfügbar)	
RANDEN-RISOTTO	29.00
Baumnüsse, Federkohl (Vegan verfügbar)	
TAGES-VEGI	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

ZANDER	42.00
Spitzkohl, Speck, Haselnüsse, Kartoffelkugeln, Kerbelsauce	
CREVETTENPFANNE	43.00
Risotto, Chili, Knoblauch, Cipolotti, Cherrytomaten	
WOLFSBARSCH	43.00
Blauer Kartoffelstock, Crème fraîche, Kräuter	

FLEISCH

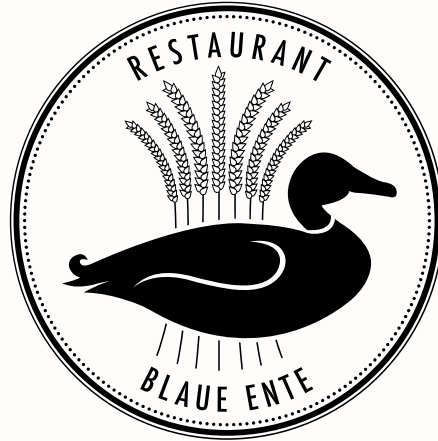
„Wer einen guten Braten macht, hat auch ein gutes Herz.“
– Wilhelm Busch

KALBSWIENERSCHNITZEL	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	
LAMMRACK	45.00
Gratin, Artischocken, Spinat	
KALBSKOTELETT 350gr	66.00
Gnocchi, Pilze, Basilikum, Cherrytomaten, Jus	
RINDSTATAR	36.00
Mühlebrot	
Markknochen	5.00
Züri-Frites	6.00

DESSERT

„Ohne Fett? Ohne Zucker? Ohne mich!“
– Gerhard Kocher

FRISCHE WAFFEL	13.00
Zwetschge	
WALDBEEREN GRATIN	14.00
Vanille Glacé	
SCHOGGI TIRAMISÚ IM GLAS	15.00
Brombeeren	
TAGESDESSERT	12.00
Fragen Sie nach unserem Dessert des Tages	
GLACÉS VON „LIPP“	pro Kugel 4.50
Schokolade, Vanille, Erdbeere, Sauerrahm, Amaretto, Kaffee	
SORBET „LIPP“	pro Kugel 4.50
Fragen Sie nach unserer Sorbet Auswahl	



Fleischdeklaration

Rindfleisch:	Schweiz Argentinien
Kalbfleisch:	Schweiz
Schwein:	Schweiz
Geflügel:	Schweiz Ungarn Frankreich
Wild:	Schweiz Österreich
Lamm:	Neuseeland

Fischdeklaration

Zander	Zucht (Binnenfischerei)	(RU) Russland (FAO 04/05)	Kiemennetze/ Stellnetze (GNS) QF (gefroren)
Crevetten	Zucht (Aquakultur)	(VN) Vietnam (FAO 04)	Reuse (FPO)IQF(gefroren)
Jakobsmuscheln	Wildfang(MSC)	(JP) Japan(FAO61)	Schleppnetz(PTB)
Wolfsbarsch	Zucht (Aquakultur)	(GR) Griechenland (FAO 05)	Treibnetz (GND)

Begriffs Erklärung: IQF (gefrorenes Produkt)
FAO (Bezieht sich auf das Fanggebiet)
GNS/FPO/GND/GTN (Bezieht sich auf die Fangmethode)

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