



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
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 Bianchi – Zürich
FISCH & MEERESFRÜCHTE	Bianchi – Zürich
KÄSE & MILCHPRODUKTE	Käserei Jumi – Bern Jeune Primeur – Dietikon
GEMÜSE & FRÜCHTE	Jeune Primeur – Dietikon
BROT	Bäckerei Imholz – Zürich
TORTELLONI	hausgemacht
FLATBREAD TEIGLINGE	Bäckerei Buchmann – Zürich

SUPPEN

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

KRÄUTERSUPPE	15.00
Gartenkresse	
GAZPACHO	16.00
Peperoni, Basilikum	
TAGESSUPPE	12.00
Fragen Sie nach unserer Tagessuppe	

SALAT

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

FRUCHTIG	16.00
Panzanella, Melone, Gurke, Cherrytomate, Burrata	
HERB	17.00
Rucola, Pecorino, Taggiasca Olive, Pinienkerne, Kräuter-Speck	

VORSPEISEN

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

IBERICO SCHINKEN	23.00
Pfirsich, Basilikum, Burrata	
FENCHEL CARPACCIO	21.00
Grüne Sauce, Radiesli, Kräutersalat	
RINDSTATAR	28.00
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
SPAGHETTI VONGOLE	Vorspeise	23.00
Tomate, Knoblauch	Hauptgang	29.00
ENTENTORTELLONI	Vorspeise	24.00
Parmesan, Jus	Hauptgang	30.00
ZITRONEN-RICOTTA TORTELLONI	Vorspeise	22.00
Cherrytomate, Rucola	Hauptgang	29.00

VEGI

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

TOMATENPOLENTA	28.00
Gemüsegarten (Vegan verfügbar)	
SAFRAN-RISOTTO	31.00
Erbsen, Bohnen, grüner Spargel (Vegan verfügbar)	
WOCHEN-VEGI	24.00
Fragen Sie nach unserem Vegi der Woche	

FLATBREAD

GRIECHISCHES FLATBREAD	32.00
Lammhack, Feta, Granatapfel, Tzaziki, Minze	
NORDISCHES FLATBREAD	27.00
Rauchforelle, Apfel, Kapern, Sauerrahm, Dill	

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	29.00
RINDSFILETSTREIFEN	39.00
RIESENCREVETTEN	37.00

FISCH

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

CREVETTENPFANNE	41.00
Risotto, Chili, Knoblauch, Cipolotti, Cherrytomate	
FJORD-LACHSFORELLE	41.00
Erbsen-Risotto, wilder Broccoli, Basilikum	

FLEISCH

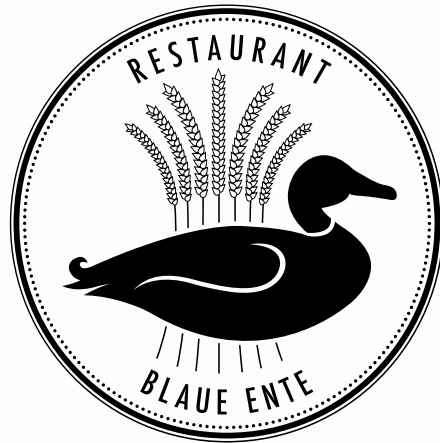
„Wer einen guten Braten macht, hat auch ein gutes Herz.“
– Wilhelm Busch

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	
ENTENBRUST	39.00
Karotten-Blutorangencrème, Mini-Karotte, Fenchel, Venere-Risotto	
RINDSTATAR	38.00
Mühlebrot	
Markknochen	5.00
Züri-Frites	6.00

DESSERT

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

SÜSSES FLATBREAD	16.00
CHEESECAKE	14.00
Erdbeere, Basilikum	
ZITRONENCRÈME	13.00
Amaretti	
GLACÉS VON „LIPP“	pro Kugel 4.50
Fragen Sie nach unserer Glacé Auswahl	
SORBET VON „LIPP“	pro Kugel 4.50
Fragen Sie nach unserer Sorbet Auswahl	



Fleischdeklaration

Rindfleisch:	Schweiz
Kalbfleisch:	Schweiz
Schwein:	Schweiz
Geflügel:	Schweiz Ungarn Frankreich
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)
Fjordlachsforelle	Zucht	(NO) Norwegen	
Vongole	Zucht	(IT) Italien	

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