

Zürisee in der Blauen Ente

Dezember 2020

Mehl	Mühlerama, Mühle Tiefenbrunnen
Gemüse	Pura Verdura Balgrist, Juker Farm Jona, Hubihof Bellikon, Enikerhof Cham
Waldstauden- roggenrisotto	Böhler Mellikon
Milchprodukte	Molkerei Höhn Hirzel, Molkerei Amselspitz Bergdietikon
Pilze	Fine Funghi Gossau
Fisch	Adrian Gerny Wollishofen
Wagyu	Sahra Balzli Wiler
Ente	Roman Clavadetscher Malans
Kalbfleisch & Speck	Ernst Brönnimann Jona

blaue ente

Fisch, Fleisch und Gemüse stammen ausschliesslich aus der Schweiz.

Gerne informieren wir Sie über Allergene in unseren Gerichten. Alle Preise in CHF, inkl. MWST.

Vorspeisen

Joner Kürbiscremesuppe mit seinem Kürbiskernöl	14
Traditionelle Zürcher Choschtsuppe mit Speck	16
Grünes aus der Nachbarschaft mit Hausdressing	13
Ceviche vom Züriseefisch mit Haferwurzelcreme und Wildkräutersalat	24
Ententerrine mit Fortikussauce und hausgemachtem lauwarmen Brioche	33
Wagyu Rinstatar mit Züri-Ei, Selleriecreme, lauwarmes Hausbrot	28/35

blaue ente

Fisch, Fleisch und Gemüse stammen ausschliesslich aus der Schweiz.

Gerne informieren wir Sie über Allergene in unseren Gerichten. Alle Preise in CHF, inkl. MWST.

Hauptgänge

Kräuter-Waldstaudenroggen-Risotto mit Wirz im Dinkel-Teig	28
Haus-Pasta mit Topinambur, eingelegte Salzzitrone und Züri-Trüffel	27/34
Gemüsestrudel auf Karottenpürre und gebratenen Kohlrösen	30
Zürichsee Bouillabaisse mit Sauce Rouille	38
Fischwähe mit Peperoni-Sauerkraut und Federkohl	32
Wiener Schnitzel mit zweierlei Kartoffeln	45
Halbe Ente (Keule und Brust) mit Serviettenknödel, mariniertem Rotkraut und Marroni	69
Wagyu Hacktätschli mit Kartoffelpüree, Pilzrahmsauce und Wurzelgemüse	41
Kohlvogel gefüllt mit Buchweizen auf hausgemachter Tomatensauce	24

blaue ente

Fisch, Fleisch und Gemüse stammen ausschliesslich aus der Schweiz.

Gerne informieren wir Sie über Allergene in unseren Gerichten. Alle Preise in CHF, inkl. MWST.