

**blaue
ente**

by Alex

RESTAURANT BLAUE ENTE

In der Mühle Tiefenbrunnen hat kulinarisches Handwerk Tradition: Vor fast 140 Jahren braute man in diesen Gemäuern Bier, dann vermahlte die Wehrli-Mühle hier 70 Jahre lang Getreide zu Mehl.

Im Restaurant Blaue Ente lebt diese kulinarische Tradition weiter: Wir sind ein herzliches Quartierrestaurant und gehobene Gastronomie. Der Geist unserer Küche ist klassisch. Auf dieser Basis kochen wir bodenständig bis innovativ und weltoffen bis regional – manchmal sogar alles aufs Mal. Unser Weinkeller liebt Schweizer Wein, lässt aber auch weitere Weinnationen mit ausgewählten Flaschen glänzen.

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1 % MwSt.

Bei Allergien oder Intoleranzen informieren Sie bitte unsere Mitarbeitenden

SPARGELZEIT

Weisse Schweizer Spargeln vom Schmitterhof in Diepoldsau

Vorspeise

Weisse Spargelcremesuppe	16
Bärlauchcroûtons	
Salat aus weissen Spargeln	24 / 34
Vinaigrette, Zupfsalat und Brotcroûtons	
Hausgemachte Spargelterriner mit gebackenen Kalbsmilken	24
Peperonicoulis und Zupfsalat (Kalbsmilken aus der Schweiz)	
Portion weisse Spargeln	24
Sauce Hollandaise	

Hauptgang

Weisse Spargeln mit Sauce Hollandaise und Frühlingskartoffeln	38
Weisse Spargeln mit Limmattaler Rohschinken	49
Sauce Hollandaise und Frühlingskartoffeln	
Weisse Spargeln mit Trüffelomelette	54
Sauce Hollandaise und Frühlingskartoffeln	
Weisse Spargeln mit Schweizer Rauchlachs	56
Sauce Hollandaise und Frühlingskartoffeln (Lachs von Swiss Lachs in Lostalio)	

AUF DEM TELLER

Vorspeise

Gemischter Blattsalat mit Hausdressing	14
Geröstete Kerne, Sprossen und Blüten	
Muotathaler Ziegenfrischkäse von Bernhard Gwerder	23
Olivenöl, Maggia Pfeffer, Cassiscoulis und Zupfsalat	
Hausgebeizter Schweizer Lachs	29
Wasabi-Mayonnaise und Gurken-Ingwer-Salat (Lachs von Swiss Lachs in Lostallo)	
Rindfleisch-Tartar (mild oder scharf)	29
Kapern, Zwiebelwürfeli, Radiesli und Röstbrot (Schweizer Fleisch von der Metzgerei Angst in Zürich)	
Tagliolini all'uovo aus dem Piemont	28 / 39
Mönchsbart, Salsa Tartufata und Randenblüten	
Morchelrisotto mit Cocobohnen	28 / 36
Konfierte Tomaten und Radieslisprossen	

Hauptgang

Ganze geröstete rote Zwiebel auf Miso-Bohnenpüree	34
Kräutersalat und Brotknusper (dieses Gericht ist vegan)	
Kalbshackbraten vom Metzger Urs Widmer in Lichtensteig	36
Sherry-Rahm-Sauce, Kartoffelstock, Jus-Seeli, glasierte Rübli (Schweizer Fleisch)	
Gebratenes Zürisee-Felchenfilet von Sämi Weidmann	46
Spargelbutter, Blattspinat, konfierte Tomaten und Venerereis (Fisch von Sämi Weidmann in Stäfa)	
Zürcher Geschnetzeltes vom Prime-Kalbsfilet	56
Knusprige Butterrösti (Schweizer Kalb von der Metzgerei Angst in Zürich)	
Rindsfilet Tournedos (180g) «Ojo de Agua» mit Trüffeljus	65
Zürifrites und Baby-Broccoli (Fleisch von Dieter Meier, Argentinien)	

Dessert

π

Marinierte Erdbeeren mit Stangensellerie

Sauerrahmglace, Rosmarin-Karamell und Cantuccini-Crumble

16

Konfiertes Rharbarber

Vanille-Mascarpone und Mandelstange

15

Warmer Schoggikuchen

Doppelrahm und flambierte Feige

16

Hausgemachte Glaces und Sorbets

Unsere Servicemitarbeitenden geben gerne Auskunft.

pro Kugel

5

+Schlagrahm

2

Kleine Käseauswahl nach Angebot

16

IM GLAS

Schaumwein

1DL / FL.

Prosecco Brut DOCG

9.⁵⁰ / 57

Nani Rizzi, Valdobbiadene

«Blanc» Brut AOC Zürich 2021

11 / 65

Schweizer Weinmanufaktur, Stäfa und Uerikon (Blauburgunder, Chardonnay)

Rosé

1DL / FL.

L' Esprit du Lac AOC Amyndeon 2023

9.⁵⁰ / 57

Kir Yianni, Amyndeon GR (Xinomavro)

Weisswein

1DL / FL.

Gewürztraminer AOC Zürich 2021/22

10.⁵⁰ / 63

Weingut Pircher, Eglisau

Riesling Kreuznacher Kahlenberg 2020

11.⁵⁰ / 69

Weingut Dönnhoff, Nahe (D)

Grüner Veltliner Ried Wechselberg DAC 2023

9.⁵⁰ / 57

Birgit Eichinger, Kamptal (A)

Rotwein

1DL / FL.

Konvent «Leutschen» AOC Zürichsee 2020

Barrique

11 / 65

Kellerei Kloster Einsiedeln, Leutschen (Pinot Noir)

Brancaia Tre IGT Toscana Bio 2023

Bio

9.⁵⁰ / 57

Familie Widmer, Radda in Chianti (Sangiovese, Merlot & Cabernet Sauvignon)

Nebbiolo Sottimano DOC Langhe 2022

Barrique

10.⁵⁰ / 63

Azienda Agricola Sottimano, Neive

Touriga Nacional DOC Dão 2021

10.⁵⁰ / 63

Quinta dos Carvalhas, Casevel

Alkoholfrei

Prickelnd Cuveé Blanc Nr. 1 Kolonne Null, Berlin (Silvaner, Weissburgunder)	1 dl / 3.75 dl	11 / 37
Riesling 2023 Kolonne Null, Berlin	1 dl / Fl.	9. ⁸⁰ / 59
Sparkling Tea «Blå» Copenhagen Tea Company, Dänemark	1 dl / FL.	11 / 65
Sparkling Tea No. 9 «Herbal Garden» La Maison, Österreich	1 dl / FL.	11 / 65
Frucht-Secco Apfel-Rote Johannisbeere-Himbeere / Apfel-Quitte Obstkellerei van Nahmen, Nordrhein-Westfalen	2 dl	14
Hirschbirne Well, Edition Sommelier 2022 Obsthof Retter, Steiermark	1 dl	9. ⁸⁰
Quitte Wild, Edition Sommelier 2023 Obsthof Retter, Steiermark	1 dl	11

Wasser & Co.

Züri-Wasser mit / ohne	5 dl / 1 Liter	5 / 9
Elmer Citro	3 dl / 5 dl	5 / 7
Rivella rot / blau	3 dl	6
Bio Alp Ice Tea	30 cl / 50 cl	5 / 7
Gartengold Apfelsaft / Schorle	2.75 dl	6.5
Coca-Cola / Cola-Zero	3 dl	6
Gents Tonic Water / Ginger Ale / Ginger Beer / Bitter Lemon	2 dl	5