

**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

AUF DEM TELLER

Kalte Vorspeisen

Gemischter Blattsalat mit Hausdressing	14
Geröstete Kerne, Sprossen und Blüten	
Original Ceasar Salad	15
Römerlattich, Croûtons und Parmesan	
Ziegenfrischkäse im Maggiapfeffer-Nussmantel	22
Cassis-Coulis und Salatbouquet	
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)	
Hausgemachte Kalbskopfsülze dünn aufgeschnitten mit Kräuter-Vinaigrette	24
Gepickelte Radieschen und Salatbouquet	

Warme Vorspeisen

Weisse Spargelcremesuppe	14
Bärlauchcroûtons (Spargel aus der Schweiz oder Deutschland – je nach Verfügbarkeit)	
Fregola Sarda mit Kräuterseitlingen	26 / 36
Konfierte Zwergtomaten, Rucola und Parmesan	
Randenrisotto mit Feta	24 / 34
Baumnüsse und Flower-Sprouts-Chips	

Hauptgang

Cremiges Pilz-Stroganoff mit hausgemachten Spinatspätzli	34
Peperoni, Essiggurke (Pilze: Steinpilze, Champignons, Austerpilze, Herbsttrompeten, Kräuterseitlinge)	
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)	
Empfehlung des Tages	Preis nach Angebot
Unsere Servicemitarbeitenden geben gerne Auskunft.	

Dessert

Caramelköpfl	14
Schlagrahm	
Orangencreme	15
Datteln und Mandeln	
Warmer Schoggikuchen	16
Doppelrahm und Granatapfelkerne	
Hausgemachte Glaces und Sorbets	pro Kugel 5
Unsere Servicemitarbeitenden geben gerne Auskunft.	+Schlagrahm 2
Kleine Käseauswahl nach Angebot	16

IM GLAS

Schaumwein

1 DL / FL.

Prosecco Brut DOCG

Nani Rizzi, Valdobbiadene

9.⁵⁰ / 57

«Blanc» Brut AOC Zürich 2021

Schweizer Weinmanufaktur, Stäfa und Uerikon (Blauburgunder, Chardonnay)

11 / 65

Rosé

1 DL / FL.

L' Esprit du Lac AOC Amyndeon 2023

Kir Yianni, Amyndeon GR (Xinomavro)

9.⁵⁰ / 57

Weisswein

1DL / FL.

Gewürztraminer AOC Zürich 2021/22

Weingut Pircher, Eglisau

10.⁵⁰ / 63

Riesling Kreuznacher Kahlenberg 2020

Weingut Dönnhoff, Nahe (D)

11.⁵⁰ / 69

Grüner Veltliner Ried Wechselberg DAC 2023

Birgit Eichinger, Kamptal (A)

9.⁵⁰ / 57

Rotwein

1DL / FL.

Konvent «Leutschen» AOC Zürichsee 2020

Kellerei Kloster Einsiedeln, Leutschen (Pinot Noir)

Barrique

11 / 65

Brancaia Tre IGT Toscana Bio 2023

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

Bio

9.⁵⁰ / 57

Nebbiolo Sottimano DOC Langhe 2022

Azienda Agricola Sottimano, Neive

Barrique

10.⁵⁰ / 63

Touriga Nacional DOC Dão 2021

Quinta dos Carvalhas, Casevel

10.⁵⁰ / 63

Alkoholfrei

Prickelnd Cuveé Blanc Nr. 1 Kolonne Null, Berlin (Silvaner, Weissburgunder)	1dl / 3.75 dl	11 / 37
Riesling 2023 Kolonne Null, Berlin	1dl / Fl.	9. ⁸⁰ / 59
Blå, Bio-Sparkling Tea Jasmine / White Tea / Darjeeling Copenhagen Sparkling Tea Company, Dänemark	1dl / FL.	11 / 65
Lysegrøn Bio-Sparkling Tea Sench/ Green Tea / Citrus Copenhagen Sparkling Tea Company, Dänemark	1dl / FL.	11 / 65
Frucht-Secco Apfel-Rote Johannisbeere-Himbeere / Apfel-Quitte Obstkelterei van Nahmen, Nordrhein-Westfalen	2 dl	14
Hirschbirne Well, Edition Sommelier 2022 Obsthof Retter, Steiermark	1dl	9. ⁸⁰
Quitte Wild, Edition Sommelier 2023 Obsthof Retter, Steiermark	1dl	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	2 dl	5
Tonic Water / Ginger Ale / Ginger Beer / Bitter Lemon		

Bier

Offenausschank – Appenzeller Quöllfrisch

Lager Hell 4.8%, CH

3 dl / 5 dl

5.⁵⁰ / 7.⁵⁰

Bier Paul 01

Hell 5.2%, CH

3.3 dl

7

Appenzeller

Säntis Kristall 5.20%, CH

3.3 dl

7

Leermond Alkoholfrei, CH

3.3 dl

6

Messina

Birra dorata con cristalli di sale, 5%, I

3.3 dl

8

Einsiedler

Dinkel Bio 4.5%, CH

3.3 dl

7.⁵⁰

Paulaner

Hefe-Weissbier Naturtrüb 5.5%, D

5 dl

8.⁵⁰

Pornstar

IPA, Hoppypeople 6.1%, CH

3.3 dl

8