

**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	
Nüsslisalat mit französischer Sauce	18
Eistreusel und Croûtons	
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 Rilettes von der Appenzeller Freilandente	29
Valle Maggia Pfeffer, Preiselbeeren, Salatbouquet und Röstbrot (Ente: Culinarium Ostschweiz)	

Warme Vorspeisen

Rüebli-Ingwer-Suppe mit Kurkuma	14
Chiliöl und Pinienkerne	
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)	
Gebrautes Alpen-Zander-Filet mit Estragonsauce	48
Venerereis und violette Rübli (Fisch von Swissfish in Susten)	
Kalbs-Cordon-Bleu mit Bündner Bergkäse	48
Zürifrites und Blattspinat (Schweizer Fleisch 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

Caramelköppli	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

1DL / FL.

Prosecco Brut DOCG

Nani Rizzi, Valdobbiadene

9.⁵⁰ / 57

Ufergold Brut, méthode traditionnelle AOC St. Gallen

Weingut Höcklistein, Fuchsberg bei Rapperswil (Johanniter)

12 / 72

Weisswein

1DL / FL.

Vin Surprise

Überraschungen aus unserem Weinkeller

8.⁵⁰ / 55

Chasselas Les Cépages AOC Vully 2021

Cave et Domaine du Petit Château, Môtier

9 / 54

Grüner Veltliner Ried Wechselberg DAC 2023

Birgit Eichinger, Kamptal (A)

9.⁵⁰ / 57

Pinot Bianco Collio DOC 2020

Doro Princic, Friuli (I)

11.⁵⁰ / 69

Rotwein

1DL / FL.

Vin Surprise

Überraschungen aus unserem Weinkeller

10.⁵⁰ / 63

Syrah Les Sepentines AOC Valais 2020

Domaine Gérald Besse, Matigny

12 / 72

Nebbiolo Sottimano DOC Langhe 2022

Azienda Agricola Sottimano, Neive

Barrique

10.⁵⁰ / 63

Pago de Cirsus DO Navarra 2023

Familia Gómez-Magnone, Ablitas (Tempranillo, Merlot, Syrah)

Barrique

9.⁵⁰ / 57

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
Gazosa Arrancia Amara	3.5 dl	6
Rivella rot / blau	3 dl	5
Bio Alp Ice Tea	30 cl / 50 cl	5 / 7
Gartengold Apfelsaft / Schorle	2.75 dl	6
Coca-Cola / Cola-Zero	3 dl	5
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