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
Ei 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) 27 / 37
Kapern, Zwiebelwürfeli, Radiesli und Röstbrot (Schweizer Fleisch von der Metzgerei Angst in Zürich)

**Gänseleberterrine mit Briochetoast** 32
Dörraprikosen und Salatbouquet (Gänseleber: HU, Brioche von der Bio-Bäckerei Lehmann in Lanterswil)

## 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, Austernpilze, Herbsttrompeten, Kräuterseitlinge)

**Kalbshackbraten vom Metzger Urs Widmer in Lichtensteig** 36
Sherry-Rahm-Sauce, Kartoffelstock, Jus-Seeli, glasierte Rübli (Schweizer Fleisch)

**Gebratenes Alpen-Zander-Filet mit Estragonsauce** 48
Venerereis und violette Rüebli (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

**Caramelköpfli** 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** — 9.50 / 57
Nani Rizzi, Valdobbiadene

**Ufergold Brut, méthode traditionelle AOC St. Gallen** — 12 / 72
Weingut Höcklistein, Fuchsenberg bei Rapperswil (Johanniter)

## Weisswein

1DL / FL.

**Vin Surprise** — 8.50 / 55
Überraschungen aus unserem Weinkeller

**Solaris Vitis Robusta AOC Zürichsee 2022** — 9.50 / 57
Gebrüder Kümin, Freienbach SZ (Merzlinger x Gm 6493 (=Severny x Muscat Ottonel))

**Pinot Bianco Collio DOC 2020** — 11.50 / 69
Doro Princic, Friuli (I)

**Grüner Veltliner Ried Wechselberg DAC 2023** — 9.50 / 57
Birgit Eichinger, Kamptal (A)

# Rotwein

1DL / FL.

**Vin Surprise** — 10.50 / 63
Überraschungen aus unserem Weinkeller

**Pinot Noir Adank AOC Graubünden 2022** — 11.50 / 69
Weingut Hansruedi Adank, Fläsch

**Chianti Classico DOCG 2022** — 11 / 66
Tenuta di Carleone, Radda in Chianti (Sangiovese)

**Pago de Cirsus DO Navarra 2023** — Barrique — 9.50 / 57
Familia Gómez-Magnone, Ablitas (Tempranillo, Merlot, Syrah)

# Alkoholfrei

| | | |
|---|---|---|
| **Prickelnd Cuveé Blanc Nr. 1**<br>Kolonne Null, Berlin (Silvaner, Weissburgunder) | 1dl / 3.75 dl | 11 / 37 |
| **Riesling 2023**<br>Kolonne Null, Berlin | 1dl / Fl. | 9.80 / 59 |
| **Blå, Bio-Sparkling Tea**<br>Jasmine / White Tea / Darjeeling<br>Copenhagen Sparkling Tea Company, Dänemark | 1dl / FL. | 11 / 65 |
| **Lysegrøn Bio-Sparkling Tea**<br>Sench/ Green Tea / Citrus<br>Copenhagen Sparkling Tea Company, Dänemark | 1dl / FL. | 11 / 65 |
| **Frucht-Secco**<br>Apfel-Rote Johannisbeere-Himbeere / Apfel-Quitte<br>Obstkelterei van Nahmen, Nordrhein-Westfalen | 2 dl | 14 |
| **Hirschbirne Well, Edition Sommelier 2022**<br>Obsthof Retter, Steiermark | 1dl | 9.80 |
| **Quitte Wild, Edition Sommelier 2023**<br>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**<br>Lager Hell 4.8%, CH | 3 dl / 5 dl | **5.50 / 7.50** |
| **Bier Paul 01**<br>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**<br>Birra dorata con cristalli di sale, 5%, I | 3.3 dl | **8** |
| **Einsiedler**<br>Dinkel Bio 4.5%, CH | 3.3 dl | **7.50** |
| **Paulaner**<br>Hefe-Weissbier Naturtrüb 5.5%, D | 5 dl | **8.50** |
| **Pornstar**<br>IPA, Hoppypeople 6.1%, CH | 3.3 dl | **8** |