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

Vorspeise

Marroni-Selleriecremesuppe mit Kürbis-Baumnusspesto 16

Gemischter Blattsalat mit Hausdressing 15
Geröstete Kerne, Sprossen und Blüten

Nüsslisalat mit französischer Sauce, Croûtons und Ei 16
dazu Speck +2

Gebackener Brie de Meaux 22 / 32
Portweinfeigen und Salatbouquet

Veltliner Bresaola mit Zitronenfrischkäse 29 / 39
Rucola und geröstete Pinienkerne (Bresaola aus Italien)

Hausgebeizter Schweizer Lachs 29
Wasabi-Mayonnaise und Gurken-Ingwer-Salat (Lachs von Swiss Lachs in Lostallo)

Rindfleisch-Tartar (mild oder scharf) 29 / 39
Kapern, Zwiebelwürfeli, Radiesli und Röstbrot (Schweizer Fleisch von der Metzgerei Angst in Zürich)

Hauptgang

Hokkaido-Kürbisrisotto mit Rosmarin 26 / 36
Aceto Balsamico und Croûtons

Blätterteigpastetli mit saisonalem Pilzragout 36
Ofenkürbis und frischer Blattspinat (Blätterteigpastetli von der Confiserie Freytag, Seefeld)

Kalbshackbraten vom Metzger Urs Widmer in Lichtensteig 38
Sherry-Rahm-Sauce, Kartoffelstock, Jus-Seeli und glasierte Rübli

Gebratenes Alpenzanderfilet an Räuschlingsauce 49
Castelluccio-Berglinsen und Venere-Reis (Fisch von Swiss Fish in Susten)

Geschnetzelte Kalbsleber in Salbei-Jus 49
Butterrösti (Schweizer Fleisch von der Metzgerei Angst in Zürich)

Rindsfilet-Tournedos (180g) «Ojo de Agua» mit Sauce Bordelaise 65
Bio-Risinabohnen aus Spello und Zürifrites (Fleisch von Dieter Meier, Argentinien)

Dessert

Crema Catalana klassisch 15

Colonel - Zitronensorbet mit Wodka 15

Hausgemachte Cremeschnitte mit Holunderbeerenkompott 16

Schokoladen-Cremoso, Brotchip und Olivenkaviar 18
(68% Bolivia Cru Sauvage Schokolade von Felchlin)

Hausgemachte Glaces und Sorbets pro Kugel 5
Unsere Servicemitarbeitenden geben gerne Auskunft dazu Schlagrahm +2

Kleine Käseauswahl nach Angebot 16

IM GLAS

Schaumwein

1DL / FL.

Prosecco Superiore DOCG Brut — 9.50 / 57
Nani Rizzi, Valdobbiadene

«De Facto» vin pétillant nature 2022 — 10.50 / 63
Domaine La Colombe - Laura & Raymond Paccot, Féchy (Chasselas)

Rosé

1DL / FL

Friuli Colli Orientali DOC Pinot Grigio 2024 — 10.50 / 63
Specogna, Corno di Rosazzo (UD)

Weisswein

1DL / FL.

Riesling-Sylvaner «Esprit – Barrique» Aargau AOC 2022 — 11.50 / 69
Weingut Wehrli, Küttigen

Wiener Gemischter Satz DAC 2025 — 10 / 60
Bio Weingut Zahel, Wien (Grüner Veltliner, Riesling, Chardonnay, Pinot Blanc, Pinot Gris, Gewürztraminer)

Scheurebe Trocken 2022 — 10 / 60
Weinmanufaktur Steinbock, Neustadt-Haardt - Pfalz

Rotwein

1DL / FL.

Merlot «Touché» Ticino DOC 2022 — 11.50 / 69
Gialdi Vini SA, Mendrisio

Spätburgunder «Jechtinger Eichert» 1G / VDP Erste Lage 2020 — 11 / 66
Weingut Bercher, Vogtsburg-Burkheim – Kaiserstuhl (Pinot Noir)

Lagrein «Perl» DOC Alto Adige 2023 — 11 / 66
Kellerei Bozen, Südtirol

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
Sparkling Tea «Blå» Copenhagen Tea Company, Dänemark	1dl / FL.	11 / 65
Sparkling Tea No. 9 «Herbal Garden» La Maison, Österreich	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	12
Quitte Wild, Edition Sommelier 2023 Obsthof Retter, Steiermark	1dl	14

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