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

Gemischter Blattsalat mit Hausdressing 14
Geröstete Kerne, Sprossen und Blüten

Noix-Gras-Millefeuille mit Gewürzcracker 24
Preiselbeeren und Rosenkohlsalat

Terrine aus Gänseschenkel und ungestopfter Gänseleber im Rieslinggelee 26
Preiselbeeren und Kräutersalat (Bündner Gänse von Culinarium Ostschweiz)

Geräuchertes Bio-Forellenfilet von der Familie Glauser 25
Randen-Shitakepilz-Tatar und Meerrettich (Zuchtforelle von Glausers in Bachs)

Ziegenfrischkäse-Kroketten 24
Oliven-Dattel-Tapenade und Frisée-Granatapfelsalat (Ziegenfrischkäse aus dem Moutathal)

Zwischengang

Artischockencremesuppe 15
Sardellen-Blätterteigstange und Majoranöl

Hausgemachte Ravioli Ricotta-Käse-Füllung 21 / 32
Mangoldsauce, Pinienkerne, Zitronenzesten

Gebratene Leber von der Appenzeller Ente 26
Tarte-Tatin mit Tropea Zwiebeln dazu Randenjus (Ente: Culinarium Ostschweiz)

Kürbis-Risotto mit Taggiasca-Oliven und Thymian 24 / 36
Mit Bio-Chämispeck vom Uelihof in Ebikon (auf Wunsch auch vegetarisch möglich)

Hauptgang

Auberginen-Parmigiana 34
Zucchettiblüte im Backteig, Tomatensauce und gebratene Polenta

Gebratenes Filet vom Brüggli-Saibling 52
Venere-Reis, Safransauce, Mönchsbart und getrocknete Tomaten (Fisch von der Familie Reichmuth in Sattel)

Fang des Tages – unsere Fischempfehlung Preis nach Angebot
Unsere Servicemitarbeitenden geben gerne Auskunft.

Cordon Bleu vom Toggenburger Kalb mit Bündner Bergkäse 48
Pommes Alumettes und Wurzelspinat (Schweizer Fleisch von Urs Widmer, Lichtensteig)

Geschmorte Bio-Schweinsbäggli 42
Tessiner Polanta, Rosenkohl und Rüebli (Säuli vom Uelihof in Ebikon)

Kalbshackbraten von Metzger Urs Widmer in Lichtensteig 36
Sherry-Rahm-Sauce, Kartoffelstock mit Jus-Seeli, glasierte Rüebli (Fleisch: Schweizer Fleisch)

Flat Iron Steak mit Périgord-Trüffel-Sauce 65
Spinat-Gnocchi, Schwarzwurzeln, Herbsttrompeten (Rind von Holzen Fleisch in Ennetbürgen)

Dessert

Minidessert		9
Vanilletöpfchen Quittensauce und Orangen-Kardamon-Hippe		16
Pavlova mit frischen Feigen Vanillerahm und Szechuanpfeffer und Zitrone		15
Warmer Schokoladenkuchen aus «Bolivia Schokolade» Feigen und Doppelrahm aus Gruyère – für dieses Dessert brauchen Sie 15 Minuten Geduld. (Schoggi von Felchlin, Schwyz)		16
Hausgemachte Glaces und Sorbets	p. Kugel	5
Unser Service weiss Bescheid über das aktuelle Angebot$.	+ Schlagrahm	2
Schweizer Rohmilchkäse nach Wahl Gewürzbrot und Feigensenf	je nach Grösse ab	18
Süsswein Cuvée Auslese 2022 Weinlaubenhof Kracher, Illmitz (Chardonnay, Welschriesling)		14.50

IM GLAS

Schaumwein

1DL / FL.

Prosecco Brut DOCG — 9.50 / 57
Nani Rizzi, Valdobbiadene

Champagne «L'Assemblage» Brut AOC Coteaux Sézannais — 14.50 / 87
Pertois-Moriset, Le Mesnil-sur-Oger (50% Pinot Noir & 50% Chardonnay, 2 g/l Dosage)

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))

Petite Arvine Valle d'Aosta DOC 2024 — 11 / 65
Michel Vallet, Sarre (I)

Grüner Veltliner Ried Hohenberg 1 ÖTW 2020 — 14 / 85
Josef Ehmoser, Grossweikersdorf

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

Frank Phélan Saint-Estéphe AOC 2016 11 / 65
Xavier Gardinier & Fils, Saint- Estèphe (C.S., Merlot)

Illumina Tinto Reserva 2022 9.50 / 57
Antonio Mançanita, Alentejo (Arragonez, T. Nacional, Alicante Bouschet, Trincadeira)

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**