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

Grüne Gazpacho von der Zebratomate 14
Avocadowürfeli, Sauerrahm und Brotcroûtons

Gemischter Blattsalat mit Hausdressing 14
Geröstete Kerne, Sprossen und Blüten

Panzanella – Brotsalat aus der Toskana 22 / 29
Burrata und geröstete Pinienkerne

Carpaccio von der Cedro-Zitrone 26
Rucola, Burrata und geeiste Tomate

Muotathaler Ziegenfrischkäse von Bernhard Gwerder 23
Olivenöl, Maggia Pfeffer, Cassiscoulis und Zupfsalat

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)

Vitello Tonnato 29/ 39
Rosa Kalbfleisch, Thunfischcreme, gepickelte Zwiebel, Kapern und Wachtelei (Schweizer Fleisch von der Metzgerei Angst, Zürich)

Hauptgang

Sommerliches Zitronenrisotto mit Mascarpone 26 / 36
Geröstete Pekannusskerne und knusprige Salbeiblätter

Pinke Tagliolini mit Randenstreifen 26 / 36
Geröstete Pistazienkerne, Hüttenkäse und Baby-Basilikum

Gebratene Catalogna auf Favabohnen-Püree 34
Gebackene Süsskartoffelwürfel, konfierte Tomaten, Pane Carasau

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

Gebratenes Zürisee-Felchenfilet von Sämi Weidmann 48
Räuschlingsauce, 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 getrüffeltes Mangoldgemüse (Fleisch von Dieter Meier, Argentinien)

Dessert

Marinierte Erdbeeren mit Stangensellerie 16
Sauerrahmglace, Rosmarin-Karamell und Cantuccini-Crumble

Crema Catalana klassisch 15

Joghurtmousse mit Wassermelonen Granita 15
Basilikum

Colonel – Zitronensorbet mit Wodka 15

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

«Väterchen Frost» Vin Mousseux VDP **10 / 60**
Herter Weine, Hettlingen (Pinot Noir, méthode traditionelle)

Rosé

1DL / FL

L' Esprit du Lac AOC Amyndeon 2023 **9.50/ 57**
Kir Yianni, Amyndeon GR (Xinomavro)

Weisswein

1DL / FL.

Müller-Thurgau AOC Schaffhausen 2020 **9.50 / 57**
Weingut Baumann, Oberhallau

Chardonnay «Ancestral» 2023 9.50 / 57
Weigut Karsten Peter, Bad Dürkheim – Pfalz

Grüner Veltliner «Horizont» 2022 **10.50 / 63**
Carmen und Herbert Zillinger, Ebenthal – Niederösterreich

Rotwein

1DL / FL.

«Rubin – Sternenhalde» AOC Zürichsee 2021 **10 / 60**
Pünter Weinbau, Stäfa (Pinot Noir, Diolinoir, Malbec)

«Mimmo» Rosso d'Italia 2020 **12 / 72**
Le Piane, Boca – Piemont (Nebbiolo, Croatina)

Touriga Nacional DOC Dão 2021 **10.50 / 63**
Quinta dos Carvalhas, Casevel

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	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 Tonic Water / Ginger Ale / Ginger Beer / Bitter Lemon	2 dl	5