
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 15
Geröstete Kerne, Sprossen und Blüten

Marroni-Selleriecremesuppe 16
Kürbis-Baumnusspesto

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

Gebackener Brie de Meaux 22 / 32
Portweinfeigen und Salatbouquet

Gebratene Wildwasser-Crevetten 27
Auberginenkaviar und Orangen-Sauerrahm (Wildwasser-Crevetten aus Patagonien)

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

Jäger ohne Glück 38
Hokkaido-Kürbis, Rotkraut, Marroni Spätzli und Pilzrahmsauce

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 Rüebli

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

Zürcher Geschnetzeltes vom Prime-Kalbsfilet 56
Knusprige Butterrösti (Schweizer Kalb von der Metzgerei Angst in Zürich)

Gebratenes Hirsch-Entrecôte mit Wildjus 49
Spätzli, Rotkraut und Marroni (Fleisch aus Schweizer oder österreichischer Jagd)

Dessert

Vermicelles mit Meringues 16
Schlagrahm und Vanilleglace

Hausgemachte Cremeschnitte mit Holunderbeerenkompott 16

Schoggimousse mit Greyerzer Doppelrahm 16
(68% Bolivia Cru Sauvage Schokolade von Felchlin)

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

Kleine Käseauswahl nach Angebot 16

IM GLAS

Aperitif 1DL

Kir Royal mit Champagner Drappier «Carte d'Or» und Crème de Cassis 16

Kir mit Bourgogne Aligoté AOC 2023 und Crème de Cassis 12

Schaumwein 1DL / FL.

Prosecco Superiore DOCG Brut 9.50 / 57
Nani Rizzi, Valdobbiadene

Champagne AOC Drappier «Carte d'Or» Extra Brut 14.50 / 87
Familie Drappier, Urville Côte de Bar (80% Pinot Noir, 15% Chardonnay & 5% Pinot Meunier – Dosage 5g/l)

Weisswein 1DL / FL.

Blanc de Noir «Brestenberg» AOC Aargau 2024 9.50 / 57
Weingut Wehrli, Küttigen (Pinot Noir)

Bourgogne Aligoté AOC 2023 10.50 / 63
Domaine Bersan, Saint-Bris-le-Vineux

Grüner Veltliner «Ried Hohenberg» 1ÖTW 2020 13 / 78
Josef Ehmoser, Grossweikersdorf - Niederösterreich

Rotwein 1DL / FL.

Merlot «Tinello» Ticino DOC 2022 11.50 / 69
Kopp von der Crone Visini, Barbengo

Zweigelt «Alte Reben» 2024 10.50 / 63
Paul Achs, Gols - Burgenland

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