

ZUR GESCHICHTE DES LANDGASTHOF ADLER

Anno domini: Auf die ersten Spuren stossen wir bereits im Jahre 1541. „Zu Bintzicon soll nun ein Wirthshus syn und mit Namen Jacob Schärers Hus“- so lesen wir in einem „Verzeichnis der Tafernen und Wirthshüseren in der Herrschafft Grüningen“. Bis 1830 diente dieses markante Riegelhaus, das noch heute den Binziker Dorfkern bestimmt, als Gaststätte mit Tavernenrecht.

Der neue Adler: Zweihundert Schritte westlich des „alten Adlers“ wurde 1830 von Hauptmann Hs. Jacob Baumann der neue Adler erbaut. Der Bauherr kaufte für sein stattliches Haus das Wirtshausschild samt dem Tavernenrecht von Herrn Schärer ab.

Persönlichkeiten, die den Landgasthof seit 1830 führten und prägten:

1830 - 1833	Hs. Jacob Baumann, Hauptmann und Friedensrichter
1833 - 1836	Salomon Baumann, Säckelmeister
1836 - 1853	Caspar und Esther Weber- Baumann (Witwe des obigen)
1853 - 1901	Hermann Baumann- Buchmann, Oberst, Kirchen- pfleger, Friedensrichter und Gemeinderat
1901 - 1929	Hermann Baumann- Wäspi, Gemeindepräsident
1929 - 1967	Hermann Baumann- Lehmann, Vizepräsident des Gemeinderates
1967 - 1994	Heidi Baumann-Tschanz und Hermann Baumann
seit 1994	Nicole Seinet Baumann und Harry Baumann

Gerne sind Sie jederzeit willkommen, bei einem kleinen Rundgang durch unsere festlichen Räumlichkeiten diesen Gasthof, der immer wieder eine würdige Plattform für so manche schöne Anlässe bietet, näher kennen zu lernen. Unsere Zimmer sind stilvoll renoviert und doch preiswert!

Für halbe Portionen verrechnen wir ca. 5 % weniger.






Herkunftsdeklaration und Deklaration von Allergenen:

Wo nicht anders deklariert handelt es sich um Schweizer Fleisch, bzw. Schweizer Fisch.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Servicemitarbeiter.

Vegetarisch:  Vegan:  Glutenfrei:  Laktosefrei: 

SUPPEN

Tagessuppe (<i>Montag bis Samstag</i>)	CHF 7.00
Winterliche Lauchcrèmesuppe mit Orange verfeinert	CHF 11.50
Spannende Zitronengras-Ingwercrèmesuppe mit einer Einlage von Gemüsestreifen	   CHF 12.00
Klare Ochsenchwanzsuppe serviert mit Ochsenchwanzwürfeli	  CHF 12.50

SALATE UND VORSPEISEN




Assortierter Blattsalat „Binziker Art“ angerichtet mit gerösteten Pinienkernen, Karottenstreifen, Tomate, Ei und Sprossen	  CHF 9.50
Junger Nüsslisalat „Mimosa“ klassisch mit gehacktem Ei, Brotcroûtons und Garnituren	 CHF 11.50
Mariniertes Randencarpaccio präsentiert mit Erbsenmousse, gerösteten Pinienkernen und einem Nüsslisalat-Nest an italienischem Dressing	CHF 13.50
Gemischter Salat saisonal frisch zusammengestellt	  CHF 10.50
Lauwarmer Wirsingsalat zubereitet mit Kichererbsen, Äpfeln, Orangen und Sultaninen, abgeschmeckt mit Knoblauch, Ingwer, Paprikapulver, Koriander und Kurkuma, garniert mit Sesamsaat	    CHF 12.00

Nachstehende hausgemachte Salatdressinas stehen zu Ihrer Wahl:
Preiselbeer-Dressing   Italienische-  oder französische Sauce




UNSERE WINTERGERICHTE

- Zarte Kalbschnitzel an Cognac-Morchelrahmsauce CHF 42.00
serviert mit knusprigen Röstikroketten
sowie einer reichhaltigen Gemüse garnitur
- Gefüllte Pouletbrust an Curry-Mandelsauce  CHF 31.00
mit einer Füllung von Aprikosen, Datteln und Ziegenkäse.
serviert mit Butterreis-Pyramide und glasierten Fingerkarotten
- Lammgigot an Pflaumen-Specksauce mit Röstzwiebeln CHF 35.00
serviert mit Kartoffelstampf und winterlicher Gemüse garnitur


VEGETARISCHE GERICHTE

- Spannendes Kichererbsen-Curry   CHF 25.00
zubereitet mit Kürbis-, Kartoffel-, und Tomatenwürfel,
abgeschmeckt mit Koriander, Ingwer und Knoblauch
- Hausgemachte Lauch-Limettenravioli CHF 28.00
serviert mit Orangenschäum und gehackten Baumnüssen
- Winterliche Sellerie-Piccata mit Kürbissauce  CHF 27.00
angerichtet mit Weissweinsrisotto und Rosenkohl
- Appenzeller Brotknödel mit Spinat CHF 24.00
serviert mit einem Waldpilzragout sowie
einem grosszügigen Gemüsebouquet

BELIEBTE KLASSIKER

- Cordon Bleu vom hiesigen Schwein** CHF 35.00
klassisch gefüllt mit Schinken und Appenzeller, begleitet von knusprigen Pommes frites und einem Gemüsebouquet
- Chüstige Zwiebel-Speckrösti im Gusseisenpfännchen** CHF 21.00
mit Appenzeller Käse überbacken
- Geschmorte Kalbshaxe "Crémolata"**  CHF 34.00
als Beilage erhalten Sie Tagliatelle und winterliche Dörrbohnen
- Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“**  CHF 36.00
mit chüstiger Butterrösti und Speckbohnenbündeli
- Saftige Rindsfiletstreifen an Paprikasauce**  CHF 39.00
begleitet von Butterreis sowie glasierten Fingerkarotten

AUS DEM WASSER

- Gebratenes Lachsforellenfilet mit Mandel-Tomatenbutter (I)** CHF 35.00
abgeschmeckt mit Zitrone und Dill, angerichtet mit Butterreis und Kürbisschnitzen, garniert mit frittierten Kapern
- Im Safransud pochierte Zanderfilets (EST)**  CHF 38.00
präsentiert auf Rahmwirsing mit Limetten, dazu erhalten Sie Kartoffelstampf

KALTE TELLERGERICHTE

Geräucherte Entenbrust (F) „Délice“   CHF 25.00
mit Selleriesalat, Preiselbeerkompott und Kürbis- und Apfelschnitzen


Köstliches Beefsteak Tatar CHF 34.00
zubereitet mit Cognac, mild, mittelscharf oder scharf gewürzt,
serviert mit Garnituren, Toast und Butter

Grosszügige Salatschüssel „sportif“ CHF 23.00
saisonale Blattsalate mit dem Dressing Ihrer Wahl serviert
mit Streifen vom Schweinsfilet und Kürbiswürfeln

Grosser Salatteller mit Ei  CHF 18.50

Wurstsalat "Metzger Art"  CHF 19.50
reich garniert mit bunten Salaten

Wurstkäsesalat "Emmentaler Art"  CHF 20.50
reich garniert mit bunten Salaten

Währschafter Bauerteller  CHF 24.00
Sie erhalten Bündnerfleisch, Rohschinken, Kuh-Entrecôte, Wildfleisch,
Appenzellerkäse und Tête de Moine sowie kleine Garnituren

Gemischte kalte Platte mit Käse

klein (2-3 Personen) CHF 39.00

mittel (4-5 Personen) CHF 58.00

gross (6-8 Personen) CHF 95.00

UNSERE KINDERTELLER

Dorfbeiz

Tyrannosaurus Rex

paniertes Schweinsschnitzel
mit Pommes frites und Rüäbli

CHF 13.50



Wallace & Gromit

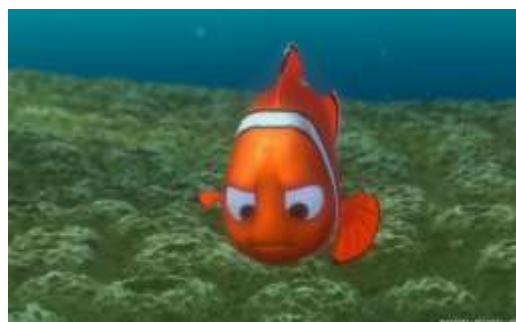
hausgemachte Pouletknusperli mit
Country-Cuts und Cocktailsauce

CHF 12.00

Finding Nemo (I)

gluschtige Butternudeln mit
Streifen von der Lachsforelle an
feiner Rahmsauce

CHF 14.00



Geschätzte Eltern:

Bitte fragen Sie Ihren Service nach unserer Spielkiste und Malsachen!
Und bei schönem Wetter winkt der Spielplatz mit Karussell.

UNSERE WINTER-DESSERTS

Gluschtiges Caramelköpfl
garniert mit saisonalen Früchten und Rahm
CHF 7.50



Feines Apfel-Tirami sù im Weckglas
abgeschmeckt mit Calvados
CHF 10.50

Kleine Kombi zum Abrunden
dreifarbige Tobleronemousse im Shotglas, „Schlorzifladen“ und Kaffee oder Espresso
CHF 8.00

Hausgemachte Schwarzwäldertorte
präsentiert mit frischen Früchten
CHF 8.00

Schokoladen-Zimt-Flammerie
präsentiert mit caramelsierten Apfelspalten
CHF 11.50

Luftige Kokosmousse
präsentiert auf einem Ananas-Carpaccio
CHF 11.50

Duett von Glühwein- und Zimtparfait
begleitet von lauwarmem Kirschen-Kompott, Feigen und Apfelspalten
CHF 13.00

Original Wiener Eiskaffeebecher
mit Vanilleglacé und Schlagobers
CHF 11.00

fragen Sie Ihre Bedienung nach weiteren Dessert-Klassikern