

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 Tafern und Wirthshüseren in der Herrschafft Grüningen“. Bis 1830 diente dieses markante Riegel-haus, 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

Winterliche Apfel-Wirsingsuppe CHF 13.50
mit einer Einlage von Speck

Klare Ochsenschwanzsuppe   CHF 14.50
serviert mit Ochsenschwanzwürfeli

Zitronengras-Ingwercrèmesuppe     CHF 14.00
mit einer Einlage von Gemüse-Juliennes

SALATE

Nüsslisalat „Grand-Mère“   CHF 14.50
mit gedünsteten Waldpilzen und Speckwürfeli
mit der Sauce Ihrer Wahl

Lauwarmer Kichererbsensalat     CHF 13.00
zubereitet mit Wirsing, Äpfeln, Orangen und Sultaninen,
abgeschmeckt mit Knoblauch, Ingwer, Paprikapulver, Koriander
und Kurkuma, garniert mit Sesamsaat

-zusätzlich mit luftgetrocknetem Wildfleisch angerichtet  CHF 15.50

Zweifarbiger Chicoréesalat   CHF 13.00
mit Bananen, Curry und Haselnüssen bunt vermengt




Assortierte Blattsalate „Binziker Art“   CHF 11.50
mit gerösteten Pinienkernen, Karottenspänen, Tomate, Ei und Sprossen

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

KALTE UND WARME VORSPEISEN

- Mariniertes Randencarpaccio**   CHF 15.00
präsentiert mit Erbsenmousse, gerösteten Pinienkernen
und einem Nüsslisalat-Nest an italienischer Sauce
- Beefsteak Tatar mit Toast und Butter** CHF 17.00
zubereitet mit Cognac, nach Ihrem Gusto abgeschmeckt
- Geräucherte Entenbrust (F)**   CHF 18.50
begleitet von Selleriesalat „Waldorf“, Kürbis- und Apfelschnitzen
„sous vide“ sowie Preiselbeerkompott
- Seesaibling mit Dörrbirnenkruste (ISL)**  CHF 19.00
angerichtet mit einem Ragout von Fenchel und Orange,
abgeschmeckt mit Noilly Prat

VEGETARISCHE GERICHTE

- Spannendes Kichererbsen-Curry**   CHF 28.00
zubereitet mit Kürbis-, Kartoffel- und Tomatenwürfel,
abgeschmeckt mit Koriander, Ingwer und Knoblauch
- Hausgemachte Lauch-Limettenravioli**  CHF 31.00
serviert mit Orangenschaum und gehackten Baumnüssen
- Winterliche Selleriepiccata mit Kürbissauce** CHF 32.00
angerichtet mit Weissweinsrisotto und Rosenkohl

UNSERE WINTERGERICHTE

Sous vide gegarte Gänsekeule an Preiselbeer-Orangensauce (F) CHF 38.00
begleitet von hausgemachten Brotknödeln mit Käse und Spinat
und winterlichen Dörrbohnen

Gefüllte Pouletbrust an milder Curry-Mandelsauce CHF 35.00
mit einer Füllung von Aprikosen, Datteln und Frischkäse.
serviert mit Butterreis-Pyramide und glasierten Fingerkarotten


Saftiges Rindsfiletmédaille Ladies cut 160 g CHF 44.00
präsentiert unter einer Baumnusskruste, Gentlemens cut 200 g CHF 49.00
nappiert mit Honig-Portweinjus, dazu erhalten
Sie eine grosszügige Gemüsegarntur und Tagliatelle

Lammgigot vom Lützelsee CHF 37.00
an Pflaumen-Specksauce mit Röstzwiebeln,
serviert mit Kartoffelstampf und winterlicher Gemüsegarntur



Saftiges Kalbssteak an Cognac-Morchelrahmsauce CHF 45.00
begleitet von knusprigen Röstikroketten
sowie einem reichhaltigen Gemüsebouquet

AUS DEM WASSER

Gebratenes Lachsforellenfilet mit Mandel-Tomatenbutter (I) CHF 38.00
abgeschmeckt mit Zitrone und Dill, angerichtet mit
Butterreis und Kürbisschnitzen, garniert mit frittierten Kapern

Im Safransud pochierte Zanderfilets (EST)  CHF 41.00
präsentiert auf Rahmwirsing mit Limetten
dazu erhalten Sie Kartoffelstampf

BELIEBTE KLASSIKER

Geschmorte Kalbshaxe "Crémolata" 	CHF 37.00
als Beilage erhalten Sie Tagliatelle sowie winterliches Dörrbohngemüse	
Cordon Bleu vom hiesigen Schwein	CHF 38.00
klassisch gefüllt mit Schinken und Appenzellerkäse, begleitet von Pommes frites und einem Gemüsebouquet	
Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“ 	CHF 39.50
mit chüstiger Butterrösti und Speckbohnenbündeli	
Saftige Schweinsfiletmédailles im Speckmantel	CHF 41.00
an Calvadossauce, dazu erhalten Sie Trockenreis sowie einer reichhaltigen Gemüse garnitur	

AB ZWEI PERSONEN

Chateaubriand an Sauce Béarnaise	pro Person	CHF 65.00
am Stück gebratenes CH-Rindsfilet in 2 Gängen serviert, garniert mit verschiedenem Saisongemüse und frischen Waldpilzen, dazu servieren wir Ihnen wahlweise Kartoffelstampf, Tagliatelle, Weissweinrisotto, Pommes frites oder Röstikroketten		
Ganze Seezunge „meunière“ (NL)	pro Person	CHF 44.00
serviert in einem Gang mit zwei Filets pro Person, dazu erhalten Sie Kartoffelstampf, Rahmspinat und Fingerkarotten		

DEGUSTATIONSMENU

ab 2 Personen

1. Gang: **Randencarpaccio mit Erbsenmousse**
präsentiert mit einem Nüsslisalatstrauss
an Preiselbeersauce, garniert mit Pinienkernen
2. Gang: **Lauchcrèmesuppe mit Orangen verfeinert**
garniert mit frischen Kräuter
3. Gang: **Seesaibling mit Dörrobirnenkruste (ISL)**
angerichtet auf einem Ragoût von Fenchel und Nouilly Prat
4. Gang: **Erfrischendes Sorbet von Grüninger Trauben**
parfümiert mit Grüninger Weinbrand
5. Gang: **Schweinsfiletmédaille im Speckmantel**
an Calvadossauce, dazu servieren wir Kartoffelstampf
und ein winterliches Gemüsebouquet
6. Gang: **Käseauswahl von Steve's Chäshütte Grüningen**
mit Birnenfächer, Feigensenf und Baumnüssen angerichtet
7. Gang: **Schokoladen-Zimt-Flammerie**
mit caramelisierten Apfelspalten



3 Gänge	pro Person	CHF 58.00
5 Gänge	pro Person	CHF 76.00
7 Gänge	pro Person	CHF 99.00

*Bitte bestellen Sie Ihr 5- oder 7- Gang-Menu vor 20.30 Uhr,
damit Sie die einzelnen Gänge in Ruhe geniessen können.*

UNSERE WINTER-DESSERTS

Duett vom Glühwein- und Zimtparfait

begleitet von lauwarmem Kirschen-Kompott, Feigen und Apfelspalten

CHF 12.50



Käseauswahl aus der Grüniger Chäschüttä

mit Feigensenf, Birnenfächer und Baumnüssen angerichtet

CHF 15.00

Kleine Kombi zum Abrunden

dreifarbige Tobleronemousse im Shotglas, „Schlorzifladen“ und Kaffee oder Espresso

CHF 9.00

Hausgemachte Kokosmousse

präsentiert auf einem Ananas-Carpaccio

CHF 11.50

Quark-Keulchen mit Zimt-Zucker

serviert mit einer Kugel Vanilleglacé und winterlichen Früchten

CHF 12.00



Schokoladen-Zimt-Flammerie

mit caramelisierten Apfelspalten

CHF 12.50

Feines Apfel-Tirami sù im Weckglas

abgeschmeckt mit Calvados

CHF 11.70



Hausgemachtes Caramelköpflì

mit Schlagrahm und frischen Früchten

CHF 8.50

(fragen Sie Ihre Bedienung nach weiteren Dessert-Klassikern)