

# 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 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: 


Nicole Seinet Baumann & Harry Baumann

## SUPPEN







- Randenschaumsuppe mit einer Riesencrevette am Spiess (VIE) CHF 16.00  
abgeschmeckt mit Kokosmilch und Meerrettich  
- Klare Ochsenschwanzsuppe   CHF 14.50  
serviert mit Ochsenschwanzwürfeli
- Zitronengras-Ingwercrèmesuppe     CHF 14.00  
mit einer Einlage von Gemüse-Juliennes

## SALATE

- Junger Nüsslisalat   CHF 14.50  
mit sautierten Kürbiswürfeln, Maroni, Granatapfelkernen,  
Feigen und caramelisierten Trauben
- Lauwarmer Wirsingsalat     CHF 13.00  
zubereitet mit Kichererbsen, Äpfeln, Orangen und Sultaninen,  
abgeschmeckt mit Knoblauch, Ingwer, Paprikapulver, Koriander  
und Kurkuma, garniert mit Sesamsaat
- zusätzlich mit luftgetrocknetem Wildfleisch angerichtet  CHF 15.50
- Bunter Blattsalat „Hiver“   CHF 15.00  
Frisée, Chinakohl und Cikorino Rosso mit sautierten Eierschwämmli  
Mandelkernen und Birnenspalten serviert mit Ziegenfrischkäse
- 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 WARMES VORSPEISEN

- Mariniertes Randencarpaccio**   CHF 15.70  
präsentiert mit Guacamole und Ziegenfrischkäsenocken im Mandelmantel, garniert mit gerösteten Pinienkernen, Feigen und Rucola
- 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
- Hausgemachte Ravioli mit Ricotta-Eierschwämmfüllung**  CHF 18.50  
serviert mit Pimpinellesauce (*Gewürz und Heilkraut*) und einem Mangopüree, garniert mit Baumnüssen
- Seesaibling mit Dörrbirnenkruste (ISL)**  CHF 19.00  
angerichtet mit einem Ragoût 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
- Winterlicher Risotto garniert mit Fingerkarotten**  CHF 31.00  
dieses Gericht kochen wir mit Wirsing, Erbsen, Gorgonzola, Birnenspalten und Nüssen
- Reichhaltiger Gemüseteller** CHF 32.00  
Sie erhalten Schwarzwurzeln, Rotkraut, Rosenkohl, Fingerkarotten, Kürbis, Pastinaken und Fenchel mit Wirsing-Rahmtagliatelle

# UNSERE FESTTAGSGERICHTE

Zarte Rehfilets im Speckmantel mit Burgundersauce (EU)  CHF 46.00  
angerichtet mit Waldpilzrisotto  
und geschmortem Wirsingemüse

Sous vide gegarte Gänsekeule an Preiselbeer-Orangensauce (F) CHF 38.00  
begleitet von Rotkraut mit Maroni, frischen Rosenkohlblättern  
und hausgemachten Waldpilz-Brotknödeln

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


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

Lammgigot an Pflaumen-Specksauce mit Röstzwiebeln CHF 37.00  
serviert mit Rosmarin-Brandteigkartoffelkrapfen und Dörrbohnen

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 Seezungenröllchen (NL Wildfang)  CHF 42.00  
auf Balsamico-Linsen mit Orangen angerichtet, nappiert  
mit Pimpinellesauce, garniert mit Romanesco-Rosen

# BELIEBTE KLASSIKER

<b>Geschmorte Kalbshaxe "Crémolata"</b> 	CHF 37.00
als Beilage erhalten Sie Tagliatelle sowie winterliches Dörrbohngemüse	
<b>Cordon Bleu vom hiesigen Schwein</b>	CHF 38.00
gefüllt mit Rohschinken und Camembert, begleitet von knusprigen Pommes frites und einem Gemüsebouquet	
<b>Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“</b> 	CHF 39.50
mit chüstiger Butterrösti und Speckbohnenbündeli	
<b>Original Wiener Schnitzel vom hiesigen Kalb</b>	CHF 44.00
DER Klassiker begleitet von à part servierten Pommes frites sowie einer reichhaltigen Gemüse garnitur	

# AB ZWEI PERSONEN

<b>Chateaubriand an Sauce Béarnaise</b>	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 Rosmarin-Brandteigkartoffelkrapfen, Tagliatelle, Weissweinisotto, Pommes frites oder Röstikroketten		
<b>"Surf &amp; Turf"</b> 		CHF 46.00
im Tempura-Sesamteig gebackene Black Tiger Riesencrevetten (VIE) und am Stück gegartes Kalbsfilet an Calvadosrahmsauce mit Apfelspalten, präsentiert mit einer reichhaltigen Gemüse garnitur und Butterreis		

# DEGUSTATIONSMENU

ab 2 Personen

1. Gang: **Junger Nüsslisalat**  
garniert mit Kürbiswürfeli, Maroni, Granatapfelkernen, Feigen  
und caramelisierten Trauben
2. Gang: **Petersilienwurzelsuppe mit Entenbruststreifen**  
garniert mit Röstzwiebeln
3. Gang: **Seesaibling mit Dörrbirnenkruste (ISL)**  
angerichtet auf einem Ragoût von Fenchel und Orange
4. Gang: **Erfrischendes Sorbet von Grüninger Trauben**  
parfümiert mit Grüninger Weinbrand
5. Gang: **Duett vom Rehfilet und Wildhasenrücken**  
an Quitten-Jus, dazu servieren wir gedünstete Waldpilze,  
duftendes Rotkraut und Rosmarin-Brandteigkartoffeln
6. Gang: **Verschieden marinierter Ziegenfrischkäse aus Bäretswil**  
mit Birnenfächer, Feigensenf und Baumnüssen angerichtet
7. Gang: **Schokoladen-Zimt-Flammerie**  
mit lauwarmen Beeren und Orangenfilets



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 FESTTAGS-DESSERTS

## Duett vom Glühwein- und Zimtparfait



begleitet von lauwarmem Kirschen-Kompott, Feigen und Apfelspalten

CHF 12.50

## Kleine Variation von Dessertkäse

dazu erhalten Sie Nussbrot aus Bauma

CHF 15.00

## Kleine Kombi zum Abrunden

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

CHF 9.00

## Süsse Crema Catalana



mit hausgemachtem Grüninger Traubensorbet angerichtet

CHF 10.50

## Quark-Keulchen mit Zimt-Zucker

serviert mit einer Kugel Vanilleglacé und winterlichen Früchten

CHF 11.50

## Schokoladen-Zimt-Flammerie



mit lauwarmen Waldbeeren und Orangenfilet

CHF 12.50

## Feines Apfel-Tirami sù im Weckglas

abgeschmeckt mit Calvados

CHF 11.70

## Glühwein-Sabayone



mit sämigem Zimtglacé

CHF 14.50

Fragen Sie Ihren Service für weitere leckere Desserts!

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)