

# 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


- Tagessuppe (*Montag bis Samstag*) CHF 7.00
- Petersilienwurzelcrèmesuppe mit geräucherter Entenbrust (F) CHF 13.00  
garniert mit Röstzwiebeln
- Spannende Zitronengras-Ingwercrèmesuppe    CHF 12.00  
mit einer Einlage von Gemüsestreifen
- Klare Ochsenschwanzsuppe   CHF 12.50  
serviert mit Ochsenschwanzwürfeli

# SALATE

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

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




# KALTE UND WARMES VORSPEISEN

- Mariniertes Randencarpaccio mit Rucola und Feigen**   CHF 14.00  
präsentiert mit Guacamole, und Ziegenfrischkäse im Mandelmantel  
garniert mit gerösteten Pinienkernen
- Delikates Beefsteak Tatar** CHF 15.50  
zubereitet mit Cognac, nach Ihrem Gusto abgeschmeckt
- Seesabling mit Dörrbirnenkruste (ISL)**  CHF 17.50  
angerichtet mit einem Ragoût von Fenchel und Orange,  
abgeschmeckt mit Noilly Prat
- Hausgemachte Ravioli mit Ricotta-Eierschwämmfüllung**  CHF 16.00  
serviert mit Pimpinellesauce (*Gewürz und Heilkräuter*)  
und einem Mangopüree, garniert mit Baumnüssen


# VEGETARISCHE GERICHTE

- Spannendes Kichererbsen-Curry**   CHF 25.00  
zubereitet mit Kürbis-, Kartoffel-, und Tomatenwürfel,  
abgeschmeckt mit Koriander, Ingwer und Knoblauch
- Reichhaltiger Gemüseteller** CHF 28.00  
sie erhalten Schwarzwurzeln, Rotkraut, Rosenkohl, Fingerkarotten,  
Kürbis, Pastinaken und Fenchel mit Wirsing-Rahmtagliatelle
- Winterlicher Risotto garniert mit Fingerkarotten**  CHF 27.00  
dieses Gericht kochen wir mit Wirsing, Erbsen, Gorgonzola,  
Birnenhälften und Nüssen
- Appenzeller Brotknödel mit Spinat** CHF 24.00  
serviert mit einem Waldpilzragout und einem  
winterlichen Gemüsebouquet

## BELIEBTE KLASSIKER

- Cordon Bleu vom hiesigen Schwein** CHF 35.00  
mit Rohschinken und Camembert gefüllt, begleitet von knusprigen Pommes frites und einem Gemüsebouquet
- Oberländer Birnen-Speckrösti mit einem Spiegelei** CHF 22.00  
serviert im Gusseisenpfännchen
- 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 Wirsing-Specksauce**  CHF 39.00  
begleitet von Butterreis sowie glasierten Fingerkarotten

## AUS DEM WASSER

- Gebratenes Lachsforellenfilet mit Mandel-Tomatenbutter (l)** CHF 35.00  
abgeschmeckt mit Zitrone und Dill, angerichtet mit Butterreis und Kürbisschnitzen, garniert mit frittierten Kapern
- Im Safransud pochierte Seezungenröllchen (NL Wildfang)**  CHF 39.50  
auf Balsamico-Linsen mit Orangen angerichtet, nappiert mit Pimpinellesauce, garniert mit Romanesco-Rosen

# UNSERE FESTTAGSGERICHTE

- Zarte Kalbbschnitzel an Cognac-Morchelrahmsauce CHF 42.00  
serviert mit knusprigen Röstikroketten  
sowie einer reichhaltigen Gemüse garnitur
- Sous vide gegarte Gänsekeule an Preiselbeer-Orangensauce (F) CHF 34.50  
begleitet von Rotkraut mit Maroni, frischen Rosenkohlblättern  
und hausgemachten Waldpilz-Brotknödeln
- Gefüllte Geflügelroulade an Curry-Mandelsauce  CHF 31.00  
mit einer Füllung von Aprikosen, Datteln und Ziegenkäse.  
serviert mit Butterreis-Pyramide und glacierten Fingerkarotten
- Lammgigot an Pflaumen-Specksauce mit Röstzwiebeln CHF 35.00  
serviert mit Rosmarin-Brandteigkartoffelkrapfen und Dörrbohnen

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

# UNSERE KINDERTELLER

Dorfbeiz

## Tyrannosaurus Rex

paniertes Schweinsschnitzel  
mit Pommes frites und Rüabli

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 13.00



### Geschätzte Eltern:

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

# UNSERE FESTTAGS-DESSERTS

## Der beliebte Klassiker: Vermicelles

verfeinert mit Kirsch, serviert mit saisonalen Früchten und Rahm  
CHF 10.00

## Feines Apfel-Tirami sù im Weckglas

abgeschmeckt mit Calvados  
CHF 10.50

## Kleine Kombi zum Abrunden

dreifarbigere Tobleronemousse im Shotglas, „Schlorzifladen“ und Kaffee oder Espresso  
CHF 8.00

## Schokoladen-Zimt-Flammerie

mit lauwarmen Waldbeeren und Orangenfilets  
CHF 11.50

## Coupe „Hot Berry“

lauwarm servierte Waldbeeren mit 2 Kugeln Vanilleglacé und Rahm  
CHF 11.00

## Süsse Crema Catalana

mit hausgemachtem Grüninger Traubensorbet angerichtet  
CHF 9.50

## Feines Apfel-Tirami sù im Weckglas

abgeschmeckt mit Calvados  
CHF 11.00

## Original Wiener Eiskaffeebecher

mit Vanilleglacé und Schlagobers  
CHF 11.00

Selbstverständlich finden Sie bei uns weitere Dessert-Klassiker  
auf unserer Dessertkarte im Hause

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)