

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.

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 (<i>Montag bis Samstag</i>)	CHF 7.00
Original Gazpacho  präsentiert mit einer Knoblauch-Baguettescheibe	CHF 11.50
Sommerliche Erbsensuppe mit Croûtons mit gebratenen Speckwürfeli	CHF 12.00
Würzige Geflügelkraftbrühe   als Einlage erhalten Sie Sommergemüse	CHF 11.50

SALATE UND VORSPEISEN

Tomatensalat mit Büffelmozzarella   angerichtet mit Basilikumpesto, Pinienkernen und Balsamicoraspeln	CHF 12.50
Assortierter Blattsalat „Binziker Art“   mit saisonalen Beilagen	CHF 9.50
Gemischter Salat   der gartenfrisch zusammengestellte Klassiker	CHF 10.50
Avocado-Mangosalat garniert mit Beeren    mit Apfel-Balsamico und kaltgepresstem Rapsöl	CHF 13.00
Schottischer Frischlachs „Ceviche“ mit Avocado  serviert mit Tomaten-Bruschetta	CHF 17.50
Beefsteak Tatar „classic“ zubereitet mit Cognac, nach Ihrem Gusto mild, mittelscharf oder scharf abgeschmeckt.	CHF 15.50

Unsere Salatsaucen zu Ihrer Wahl:
Erdbeer-Balsamico-Dressing,  Französisch  oder Italienisch  




UNSERE KLASSIKER

- Rassiges Rindsfiletgulasch „Stroganoff“**  CHF 39.00
zubereitet mit Peperonistreifen, Champignons und Zwiebeln,
serviert mit Tagliatelle und Mandelbroccoli
- Geschnetzeltes Kalbfleisch mit Champignons** CHF 36.50
an Cognac-Rahmsauce, serviert mit chüstiger Butterrösti
und zwei Speckbohnenbündeli
- Panierte Schweinsschnitzel** CHF 26.00
mit knusprigen Pommes frites
und einer sommerlichen Gemüse garnitur
- Schweins-Cordon Bleu „Classic“** CHF 35.00
gefüllt mit Appenzeller und Rohschinken,
serviert mit Pommes frites und einem Gemüsebouquet



VEGETARISCHE GERICHTE

- Quorn-Schnitzel auf geschmortem Weisskohlcurry**   CHF 23.50
mit Peperoni, dazu erhalten Sie Country Cuts
- Ziegenkäse à la Zemp im Gusseisenpfännchen**  CHF 28.00
mit gedünstetem Gemüse und Ziegenkäse,
überbacken mit Thymian-Bechamelsauce, dazu ein Baguette
- Hausgemachte vegane Frühlingssrollen**     CHF 25.00
zubereitet mit Peperoni, Karotten, Sellerie, Mungosprossen,
Frühlingsschwamm und Pilzen, dazu reichen wir Mango-Chili-Chutney
sowie Chinakohlsalat mit Sesam und Orangen
- Auberginen und Zucchini im Käse-Ei-Kräutermantel**   CHF 29.00
mit würziger Tomatensauce, präsentiert mit Tagliatelle,
dazu erhalten Sie frische sautierte Eierschwämmli

SOMMERGERICHTE

- Sommerliches Clubsandwich** CHF 32.00
zubereitet mit Pouletbrustschnitzel, Speck, Tomate, Ei, Cocktailsauce und Blattsalat, serviert mit Pommes frites
- Geschmortes Lammcurry mit Frühlingszwiebeln**  CHF 35.00
mit Cherry-Tomaten, dazu Thai-Spargeln und Fingerkarotten, präsentiert mit Basmatireis
- Marinierte Schaschlik-Schweinshalsspiesse**   CHF 29.50
gesteckt mit Speck, Peperoni, Zucchetti und Zwiebeln, dazu erhalten Sie hausgemachten Kartoffelsalat
- Zarte Kalbsschnitzel mit Rahmsauce, Pfirsich und Mandeln** CHF 38.00
als Beilage erhalten Sie Tagliatelle sowie eine reichhaltige Gemüse garnitur

UNSERE FISCHGERICHTE

- Hausgemachte Zanderfischknusperli (EST) mit Tartaresauce** CHF 32.00
serviert mit Karottensalat und Country-Cuts
- Pochierter Heilbut (NL) an Rieslingsauce**   CHF 33.00
garniert mit geringelten Karottenstreifen, serviert mit Weissweinsrisotto sowie Sesam-Kefen-Gemüse
- Tagliatelle mit schottischen Lachsstreifen** CHF 31.00
zubereitet mit sommerlichem Gemüse an Pernod-Limettensauce

UNSERE FITNESSSTELLER

Mit Heggenhofer Pouletbrust (160 g)  CHF 24.00
dazu erhalten Sie Kräuterbutter

Mit hausgemachten Zanderfischknusperli (EST) CHF 27.50
serviert mit Tartaresauce

Mit panierten Schweinsschnitzel CHF 24.00

Mit Rindsfiletmédaille (180 g)  CHF 42.00
mit Café de Paris-Butter

Mit mariniertem Schweinshalsspiess   CHF 29.00
angerichtet mit Kräuterbutter

serviert mit gartenfrischen Saisonsalaten wahlweise mit Erdbeer-Balsamico,
französischer- oder italienischer Sauce
(auf Wunsch auch mit einer grosszügigen Gemüseauswahl erhältlich)

UNSERE KINDERTELLER



Tyrannosaurus-Rex CHF 13.50
Panierte Schweinsschnitzel mit Pommes und Rüeblì


Finding Nemo mit Tartaresauce CHF 14.00
Hausgemachte Zanderknusperli mit Salzkartoffeln und Spinat



The Monsters CHF 5.00
Portion Pommes frites mit Ketchup

KALTE TELLERGERICHTE

Vitello Tonnato vom Kalbshohrücken  CHF 32.00
an sämiger Thunfischcrème auf knackigem Eisbergsalat,
klassisch garniert mit Sardellen, Kapernäpfeln, Tomate und Zwiebelringen

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

Grosse Salatschüssel „Adler“  CHF 27.00
grosszügige Auswahl von sommerlichen Blattsalaten,
mit zarten gebratenen Rindsfiletstreifen

Sommerlicher Tomaten-Feta-Melonensalat   CHF 19.50
zubereitet mit Salatgurke und Peperoni,
abgeschmeckt mit Honig und Basilikum

Honig- und Wassermelone mit Puschlaver Rohschinken  CHF 22.50
garniert mit Pinienkernen, Beeren und Kresse

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
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 SOMMER-DESSERTS

Geschichtete Erdbeeren „Rudolf“

zubereitet mit LC1, Whisky, Puderzucker
und natürlich süssen Thurgauer Erdbeeren

CHF 11.00



Sommerliches Pfirsich-Melba-Tiramisù

im Weckglas präsentiert

CHF 10.50

Feine Kombi zum Abrunden

Kleines Pfirsich-Melba-Tiramisù, Himbeersorbet und Kaffee oder Espresso

CHF 8.00

Caramelchöpfli nach Grosis Rezept

garniert mit saisonalen Früchten und Rahm

CHF 8.00



Hausgemachter Aprikosen-Mandelstrudel

angerichtet mit Vanillesauce

CHF 11.50

Coupe „Romanoff“

frische Erdbeeren mit Vanille- und Erdbeerglacé mit Rahm

CHF 11.50



Brombeer- und Himbeermousse auf Erdbeercarpaccio

garniert mit Schokolade, Beeren und Minze

CHF 12.00

Coupe „Pêche Melba“

mit Himbeercoulis marinierte Pfirsiche
angerichtet mit Vanilleglacé und Rahm

CHF 11.00



(fragen Sie Ihren Service nach weiteren feinen Dessert-Klassikern)