

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!

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

- Klassische Spargelcrèmesuppe mit Vanille parfümiert   CHF 13.70
grüne und weisse Spargeln als Einlage
- Rote Linsencrèmesuppe     CHF 12.50
mit Curry und Granatapfelkernen
- Frische Rindskraftbrühe „Printemps“   CHF 13.00
mit einer Einlage von feingeschnittenem Frühlingsgemüse

SALATE

- Spargel-Erdbeersalat im Parmesan-Körbchen    CHF 14.00
abgeschmeckt mit Bärlauch und Orange,
garniert mit Pinienkernen und Gartenkresse
- Assortierte Blattsalate „Binziker Art“   CHF 11.50
angerichtet mit gerösteten Sonnenblumenkernen,
Karottenstreifen, Tomate, Ei und Sprossen
- Baby-Spinat mit mariniertem Ziegenfrischkäse   CHF 14.70
serviert mit weissen Bohnen und Granatapfelkernen
- Bunter Farfalle-Salat mit Frühlingsgemüse  CHF 18.00
präsentiert mit sautierten Riesencrevetten

Nachstehende hausgemachte Salatdressings stehen zu Ihrer Wahl:

Bärlauch-Senfdressing,    
Italienische- oder französische Sauce



KALTE UND WARMER VORSPEISEN

- Vegetarisches Tatar garniert mit einem Wachtelei**  CHF 15.00
zubereitet mit Cognac, nach Ihrem Gusto abgeschmeckt
(auch für Fleischliebhaber eine Alternative; ohne Ei Vegan!) 
- Oder das original Beefsteak Tatar mit einem Wachtelei** CHF 17.00
zubereitet mit Cognac, nach Ihrem Gusto abgeschmeckt
- Ziegenkäsemousse „à la Zemp“** CHF 16.00
präsentiert mit knackigen Frühlingssalaten an italienischer Sauce,
rotem Linsen-Gemüsesalat und Nussbrot aus Bauma
- Konfiertes Seesaibling**   CHF 17.50
auf lauwarmem Kartoffelsalat mit Orangen-Salsa Verde,
garniert mit Kresse, Frisée und Kaviar vom Saibling

VEGETARISCHE GERICHTE

- Bärlauch-Ziegenkäsestrudel an Zitronensauce** CHF 28.50
begleitet von saisonalen Blattsalaten
mit dem Dressing Ihrer Wahl
- Frühlings-Pfännchen garniert mit Parmesan-Chips** CHF 29.00
zubereitet mit Farfalle, Champignons, Kefen und Krautstiel an einer
Basilikumrahmsauce, garniert mit glasierten Fingerkarotten
- Gluschtiger Spargelrisotto „Printemps“**  CHF 29.50
begleitet von Mandelbroccoli, Balsamico-Raspeln,
Trüffel-Pesto und konfierten Cherrytomaten
- Quinoa-Gemüsetätschli mit Bärlauch-Sauerrahm-Senf-Dip** CHF 32.00
begleitet von Rosmarin-Country Cuts und frischem Blattspinat

BELIEBTE KLASSIKER

- Cordon Bleu vom hiesigen Schwein "classic"** CHF 38.00
gefüllt mit Rohschinken und Appenzeller, begleitet von knusprigen Pommes frites und einem Gemüsebouquet
- Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“**  CHF 39.50
mit chüstiger Butterrösti und einem Bündeli von grünem Spargel mit gekochtem Schinken
- Tafelspitz vom hiesigen Rind an Meerrettichsauce**  CHF 37.00
serviert mit Petersilien-Salzkartoffeln und Bouillon-Wurzelgemüse
- Saftiges Rindsfiletmédailon mit Bärlauch-Jus** Ladies cut 160 g CHF 44.00
garniert mit Thai-Spargeln,  Gentlemens cut 200 g CHF 49.00
dazu erhalten Sie Spargelrisotto sowie ein Bouquet von jungem Frühlingsgemüse


FISCHGERICHTE

- Hausgemachte Zanderfischknusperli (EST) an Tartaresauce** CHF 37.00
präsentiert mit frischem Rahmspinat und Country-Cuts
- Pochiertes Gossauer Forellenfilet an Riesling-Safranschaum** CHF 35.00
begleitet von Pak-Choi-Champignon Gemüse und feine Bärlauch-Nudeln
- Gebratener Frischlachs (GB) mit Balsamico-Fäden** CHF 38.00
angerichtet auf Fenchel-Basilikum-Zitronenrisotto garniert mit grünen Spargelspitzen, als Beilage erhalten Sie frischen Blattspinat und konfierte Cherrytomaten

FRÜHLINGSGERICHTE

- Zarte Rindsfiletstreifen „Stroganoff“  CHF 42.00
belgeitet von Weissweinsteinrisotto und Mandelbroccoli
- Delikate Schweinsfiletmédallions „Patà Negra“ (E) CHF 45.00
an Knoblauch-Pfefferrahmsauce, als Beilage servieren wir Ihnen Kartoffel-Gnocchi sowie frische Spargeln
- Kalbfleisch-Involtini an Thymianjus  CHF 44.00
gefüllt mit Bärlauch, Spargeln und getrockneten Tomaten dazu erhalten Sie Weissweinsteinrisotto und sautierten Krautstiel
- Lammnierstück (NZ) an Tomaten-Olivenkruste CHF 42.00
angerichtet mit Rosmarin-Country-Cuts sowie Krautstiel-Tomaten-Blattspinatgemüse

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 Country-Cuts, Kartoffel-Gnocchi Weissweinsteinrisotto, Rösti, Salzkartoffeln, Pommes frites, Bärlauchnudeln, Farfalle oder Röstikroketten
- Gossauer Forelle „blau“  pro Person CHF 42.00
bei Tisch präsentiert, gerne zerlegen wir diese für Sie. Dazu servieren wir Ihnen frischen Rahmspinat, Fenchelgemüse und Strauchtomaten sowie Petersilienkartoffeln

FRÜHLINGSZEIT – SPARGELZEIT

Bei den nachstehenden Gerichten spielt der weisse und grüne Spargel (so regional wie möglich eingekauft) die erste Geige. Gerne dürfen Sie sich aber je nach Gusto auch eine Stärkebeilage zu den Kreationen bestellen.

	Vorspeise	Portion
Mit Sauce Hollandaise  	CHF 15.50	CHF 28.00
An Bärlauchrahmsauce  	CHF 15.50	CHF 28.00
Mit grüner Pfeffersauce parfümiert mit Vanille  		CHF 30.00
Im Rohschinkenmantel, paniert gebraten serviert mit einem Sauerrahm-Dipp		CHF 34.00
Mit Rindsfiletmédaille (180g) präsentiert mit Kräuterbutter und Bratensauce		CHF 44.00
Mit Lammnierstück (NZ) unter einer Tomaten-Olivenkruste		CHF 41.00
Mit einer Lachstranche (GB) an Zitronen-Dillsauce 		CHF 38.00
Stärkebeilage nach Ihrer Wahl Country-Cuts, Kartoffel-Gnocchi, Weissweinisotto, Rösti, Salzkartoffeln, Pommes frites, Bärlauchnudeln, Farfalle oder Röstikroketten		CHF 6.00

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

„Win Win“ 2017

1 dl CHF 6.20 7.5 dl CHF 42.00

Weingut von Winning, Pfalz Deutschland

dieser reine Riesling ist zu diesem Preis schlicht der Hammer. Er besticht durch seine Komplexität, seine Eleganz und feiner Mineralik mit präsender Zitrusfrucht

DEGUSTATIONSMENU

ab 2 Personen

1. Gang: **Leichter Spargel-Erdbeersalat mit Bärlauch**
präsentiert auf liebevoll angerichtetem Frühlingssalaten
2. Gang: **Basilikumschaumsüppchen**
mit Champignons und einem Wachtelei
3. Gang: **Konfiertes Saibling**
an Orangen-Salsa verde
4. Gang: **Erfrischendes Mangosorbet**
5. Gang: **Zartes Rindsfiletmédailon an Pfeffer-Vanillesauce**
begleitet von hausgemachten Kartoffel-Gnocchi
sowie einem Bouquet von Frühlingsgemüse
6. Gang: **Käseauswahl von der Grüninger Käsehütte**
dazu erhalten Sie Birnenfächer, Nüsse und Feigensenf
7. Gang: **Kleines Rhabarber-Tirami-sù**
präsentiert im Glas




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 FRÜHLINGS-DESSERTS

Passionsfruchtmousse auf Erdbeeren-Carpaccio
garniert mit dunkler Schokolade-Rumganache im Cornet
CHF 14.00

Coupe „Romanoff“ 
frische Erdbeeren mit Vanille- und Erdbeerglacé mit Rahm
CHF 12.50

Kleine Kombi zum Abrunden 
Joghurt-Minze-Panna Cotta, Rum-Ganache und Kaffee
CHF 9.00

Caramelchöpfli nach Grosis Rezept 
garniert mit saisonalen Früchten und Rahm
CHF 9.00

Rhabarber-Tiramisù serviert im Weck-Glas
garniert mit frischen Frühlingsfrüchten
CHF 12.50

Crème „Dulche de leche“
mit einem Schoko-Brownie und marinierten Erdbeeren
CHF 12.00

Orangen-Quarkkuchen mit Mürbeteigboden
serviert mit einem Fruchtbouquet und Rahm
CHF 13.00

Ricotta-Nuss-Biskuit-Schnitte mit Erdbeerkompott
abgeschmeckt mit Vanille, Ingwer und Orange
CHF 13.50

fragen Sie Ihren Service für weitere Dessert-Klassiker