

# 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

- Weisse Tomatencrèmesuppe   CHF 13.50  
serviert mit Basilikumrahmhaube
- Würzige Geflügelkraftbrühe   CHF 12.50  
mit einer Einlage von Sommergemüse
- Peperoni-Kokoscrèmesuppe    CHF 12.50  
präsentiert mit mediterranem Gemüsespiess

## SALATE

- Avocado-Mangosalat garniert mit Beeren    CHF 14.50  
mit Apfel-Balsamico und kaltgepresstem Rapsöl
- Assortierter Blattsalat „Binziker Art“   CHF 11.50  
angerichtet mit gerösteten Sonnenblumenkernen,  
Karottenstreifen, Tomate, Ei und Sprossen
- Tomatensalat mit Feta und Melone   CHF 13.50  
zubereitet mit Gurke und Peperoni,  
abgeschmeckt mit Honig und Basilikum



## KALTE UND WARMER VORSPEISEN

- Beefsteak Tatar mit Garnituren CHF 17.00  
zubereitet mit Cognac, nach Ihrem Gusto abgeschmeckt
- Mit Ziegenkäse gefüllte Auberginenröllchen   CHF 15.50  
mit Frühlingszwiebeln und Thymian,  
serviert auf lauwarmem Zucchini-Tomaten-Carpaccio
- Schottischer Frischlachs "Ceviche" mit Avocado  CHF 19.50  
serviert mit Tomaten-Bruschetta



## BELIEBTE KLASSIKER

- Zarte Rindsfiletstreifen „Stroganoff“ CHF 42.00  
zubereitet mit Peperonistreifen, Champignons und Zwiebeln,  
serviert mit Weissweinrisotto und Mandelbroccoli
- Geschnetzeltes Kalbfleisch mit Champignons  CHF 39.50  
an Cognac-Rahmsauce, serviert mit chüstiger Butterrösti  
und zwei Speckbohnenbündeli
- Saftiges Rindsfiletmédailon mit Trüffeljus  Ladies cut 160 g CHF 44.00  
serviert mit Tagliatelle Gentlemens cut 200 g CHF 49.00  
und sommerlichem Ratatouille-Gemüse
- Cordon Bleu vom hiesigen Schwein "Classic" CHF 38.00  
gefüllt mit Rohschinken und Appenzeller, begleitet von  
knusprigen Pommes frites und einem Gemüsebouquet

## AUS DEM WASSER

- Pochierter Heilbutt (NL) an Rieslingsauce   CHF 36.00  
garniert mit geringelten Karottenstreifen  
serviert mit Weissweinrisotto sowie Sesam-Kefen-Gemüse
- Gebratener Zuchtsaibling aus Gossau  CHF 38.00  
begleitet von tournierten Petersilienkartoffeln  
und frischem Rahmspinat
- Hausgemachte Zanderfischknusperli (EST) mit Tartaresauce CHF 37.00  
serviert mit Cole Slaw Salade und Country-Cuts

# VEGETARISCHE GERICHTE

- Hausgemachte vegane Frühlingsrollen**     CHF 28.00  
zubereitet mit Peperoni, Karotten, Sellerie, Mungosprossen,  
Frühlingszwiebeln und Pilzen, dazu reichen wir Mango-Chili-Chutney  
sowie Chinakohlsalat mit Sesam und Orangen
- Auberginen und Zucchini im Käse-Ei-Kräutermantel**   CHF 31.00  
mit würziger Tomatensauce, präsentiert mit Tagliatelle,  
dazu erhalten Sie frische sautierte Eierschwämmli
- Gefüllte Zucchettiblüten**  CHF 28.50  
angerichtet mit Tomatenrisotto,  
garniert mit Piunienkernen und Balsamicoraspeln

# SOMMERGERICHTE

- Sommerliches Clubsandwich** CHF 36.00  
zubereitet mit Pouletbrustschnitzel, Speck, Tomate, Ei  
Cocktailsauce und Blattsalat, serviert mit Pommes frites
- Geschmortes Lammcurry mit Frühlingszwiebeln**  CHF 41.00  
mit Cherry-Tomaten, dazu Thai-Spargeln und Fingerkarotten,  
präsentiert mit Basmatireis
- Marinierter Schaschlik-Schweinshals-Spiess**   CHF 33.00  
gesteckt mit Speck, Peperoni, Zucchini und Zwiebeln  
dazu erhalten Sie Kartoffelsalat auf saisonalen Blattsalaten
- Mit Pfirsich und Frischkäse gefüllte Kalbsinvoltni an Kräuterjus** CHF 44.00  
als Beilage erhalten Sie Tagliatelle  
sowie eine reichhaltige Gemüse garnitur
- Vitello Tonnato vom Kalbshohrücken**  CHF 36.00  
an sämiger Thunfischcrème auf knackigem Eisbergsalat  
klassisch garniert mit Sardellen, Kapernäpfeln, Tomate und Zwiebelringen

# FITNESSTELLER

Mit Heggenhofer Pouletbrust (160 g)  CHF 26.00  
dazu erhalten Sie Kräuterbutter

Mit hausgemachten Zanderfischknusperli (EST) CHF 31.00  
mit Tartarsauce serviert

Mit panierten Schweinsschnitzel CHF 28.00

Mit mariniertem Schaschlik-Schweinshals-Spiess CHF 32.00

Mit Rindsfiletmédaille (180 g)  CHF 45.00  
mit Café de Paris-Butter

Mit Kalbschnitzel und Kräuterbutter  CHF 42.00

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

# FÜR LIEBHABER

Köstliches Beefsteak Tatar CHF 38.00  
zubereitet mit Cognac, mild, mittelscharf oder scharf gewürzt,  
serviert mit Garnituren, Toast und Butter

# 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 Pommes frites, Weisswein-Risotto,  
Tagliatelle, Röstikroketten, Country-Cuts oder Petersilienkartoffeln

# DEGUSTATIONSMENU

ab 2 Personen

1. Gang: Avocado-Mangosalat mit frischen Beeren  
mit Apfel-Balsamico und kaltgepresstem Rapsöl
2. Gang: Würzige, kalt servierte Gazpacho 🌍  
präsentiert mit einer Knoblauch-Baquettescheibe
3. Gang: Schottischer Frischlachs „Ceviche“  
mit Avocado und Tomaten-Bruschetta
4. Gang: Erfrischendes Zitronensorbet
5. Gang: Kleines hiesiges Rindsfilet an Trüffeljus  
begleitet von Tagliatelle  
und einem sommerlichen Gemüsebouquet
6. Gang: Käse von der Grüninger Chäshütte  
dazu erhalten Sie Nüsse und Feigensenf
7. Gang: Saisonales Pfirsich-Melba-Tiramisù  
garniert mit frischen Früchten



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 SOMMER-DESSERTS

## Sommerliches Pfirsich-Melba-Tiramisù

im Weckglas präsentiert

CHF 11.70

## Coupe „Romanoff“



frische Erdbeeren mit Vanille- und Erdbeerglacé mit Rahm

CHF 12.00

## Kleine Kombi zum Abrunden

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

CHF 9.00

## Caramelchöpfli nach Grosis Rezept



garniert mit saisonalen Früchten und Rahm

CHF 9.50

## Brombeer- und Himbeermousse auf Erdbeercarpaccio

garniert mit Schokolade, Beeren und Minze

CHF 13.50

## Heidelbeer-Parfait auf seinem Coulis präsentiert



serviert mit marinierten Ziegenfrischkäsekugeln

CHF 12.00

## Hausgemachter Aprikosen-Mandelstrudel

angerichtet mit Vanillesauce

CHF 13.00

## Geschichteter Erdbeerbecher „Rudolf“

Erdbeeren geschichtet mit Whisky-Joghurtrahm, garniert mit Frosties

CHF 12.00

*(fragen Sie uns nach weiteren Dessert-Klassikern)*