

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.

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

- Tagessuppe (*Montag bis Samstag*) CHF 7.00
- Klassische Spargelcrèmesuppe mit Vanille parfümiert   CHF 12.00
grüne und weisse Spargeln als Einlage
- Basilikumschaumsuppe mit einem Wachtelei  CHF 11.50
serviert mit feingeschnittenen Champignons
- Frische Rindskraftbrühe „Printemps“   CHF 12.00
mit einer Einlage von feingeschnittenem Frühlingsgemüse

SALATE UND VORSPEISEN

- Gemischter Salat  CHF 11.00
gartenfrisch zusammengestellte Saisonsalate
- Assortierte Blattsalate „Binziker Art“   CHF 9.50
angerichtet mit gerösteten Sonnenblumenkernen,
Karottenstreifen, Tomate, Ei und Sprossen
- Vegetarisches Tatar garniert mit einem Wachtelei   CHF 13.50
zubereitet mit Cognac, nach Ihrem Gusto abgeschmeckt
(auch für Fleischliebhaber eine Alternative; ohne Ei Vegan!) 
- Frühlingsalat mit Erdbeeren und Spargeln    CHF 14.00
zubereitet mit Löwenzahn und weiteren Frühlingsalaten
an einem Bärlauch-Senfdressing

Nachstehende hausgemachte Salatdressings stehen zu Ihrer Wahl:


Bärlauch-Senfdressing,    
Italienische- oder französische Sauce

UNSERE FISCHGERICHTE


- Gluschtiges Lachs-Pfännchen (GB)** CHF 29.00
zubereitet mit Risotto und Frühlingsgemüse mit Dill sowie gebratenen Lachsstreifen, garniert mit Mandelbroccolirosen
- Hausgemachte Zanderfischknusperli an Tartaresauce (EST)** CHF 32.00
angerichtet mit frischem Rahmspinat und Country-Cuts
- Pochiertes Gossauer Forellenfilet an Riesling-Safranschaum** CHF 31.00
begleitet von Pak-Choi-Champignongemüse und Bärlauch-Nudeln

VEGETARISCHE GERICHTE




- Bärlauch-Ziegenkäsestrudel an Zitronensauce** CHF 25.00
begleitet von saisonalen Blattsalaten mit dem Dressing Ihrer Wahl
- Frühlings-Pfännchen garniert mit Parmesan-Chips** CHF 26.00
zubereitet mit Farfalle, Champignons, Kefen und Krautstiel an einer Basilikumrahmsauce, garniert mit glasierten Fingerkarotten
- Original „Bern Bümpliz“**  CHF 27.00
sehr reichhaltiger Gemüseteller präsentiert mit feinem Spargelrisotto
- Quinoa-Gemüsetäschli mit Bärlauch-Sauerrahm-Senf-Dip** CHF 28.00
begleitet von Rosmarin-Country Cuts und frischem Blattspinat

UNSERE KLASSIKER

- Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“**  CHF 36.00
serviert mit Butterrösti und Schinken-Spargel-Bündeli
- Original Clubsandwich** CHF 32.00
gesteckt mit Pouletbrüstchen vom Grüniger Heggenhof,
Speck, Ei, Eisbergsalat, Tomate und Thousand Island-Dressing
dazu erhalten Sie knusprige Country-Cuts
- Schweins-Cordon Bleu „classic“** CHF 35.00
gefüllt mit Appenzeller und Rohschinken,
serviert mit Pommes frites und einem Gemüsebouquet
- Fitnessteller mit panierten Schweinsschnitzel** CHF 26.00
wahlweise serviert mit einer grosszügigen Auswahl von
saisonalen Gemüsen oder gemischten- und Blattsalaten
- Saftige Patà-Negra-Filetstreifen an Curryrahmsauce (E)** CHF 41.00
dazu erhalten Sie Thai-Spargel-Farfalle zubereitet
mit Cherrytomaten und Krautstiel-Gemüse

FRÜHLINGSGERICHE

- Rassiges Rindsfiletgulasch „Stroganoff“** CHF 39.00
angerichtet mit Bärlauchnudeln und Blumenkohl „Polnisch“
- Patà Negras-Filet-Medaillons an Knoblauch-Pfefferrahmsauce** CHF 43.00
serviert mit hausgemachten Kartoffelgnocchi (E)
sowie frischen Spargeln
- Poulet- Oberschenkelsteak vom Heggenhof**  CHF 27.00
an Curry-Mandelrahmsauce, begleitet von Weissweinsrisotto
und in Mandelbutter gebratenem Broccoli

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 14.50	CHF 25.00
An Bärlauchrahmsauce  	CHF 14.50	CHF 25.00
Mit grüner Pfeffersauce parfümiert mit Vanille  		CHF 27.00
Im Rohschinkenmantel, paniert gebraten serviert mit einem Sauerrahm-Dipp		CHF 31.00
Mit zartem Rindsfiletmédaille (180g) 		CHF 42.00
Mit Lammnierstück unter einer Tomaten-Olivenkruste		CHF 38.00
Mit einer Lachstranche (GB) an Zitronen-Dillsauce 		CHF 34.00
Stärkebeilage nach Ihrer Wahl Country-Cuts, Kartoffel-Gnocchi, Weissweinrisotto, Rösti, Salzkartoffeln, Pommes frites, Bärlauchnudeln, Farfalle oder Röstikroketten		CHF 5.00

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

KALTE TELLERGERICHTE

Hausgemachte Ziegen-Frischkäsemousse CHF 25.00
präsentiert mit mariniertem Blattspinat, Gemüsesalat
mit roten Linsen und Nussbrot

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


Grosse Salatschüssel „Lehmans Art“  CHF 24.00
grosszügige Auswahl von Frühlings-Blattsalaten,
mit zarten Streifen vom Schwein (CH/E), Spargeln und Sprossen

Vegetarisches Tatar garniert mit einem Wachtelei CHF 25.00
zubereitet mit Cognac, nach Ihrem Gusto abgeschmeckt
(auch für Fleischliebhaber eine Alternative) ohne Ei auch 

Grosser Salatteller mit Ei und Spargel   CHF 18.50

Wurstsalat "Metzger Art"  CHF 19.50
reich garniert mit bunten Salaten

Wurstkäsesalat "Emmentaler Art"  CHF 20.50

Währschafter Bauerteller  CHF 24.00
Sie erhalten Kuh-Entrecote, Bündnerfleisch, Rohschinken,
Wildfleisch, Appenzeller, Tête de Moine und 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

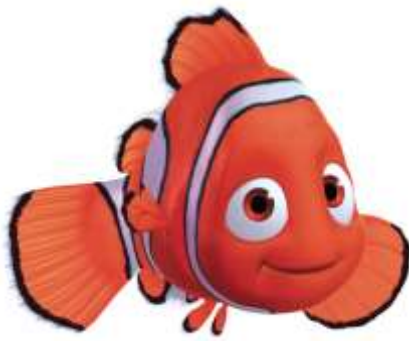
UNSERE KINDERTELLER

Dorfbeiz

Tyrannosaurus Rex

paniertes Schweinsschnitzel mit
Pommes frites und Rüäbli

CHF 13.50



Finding Nemo

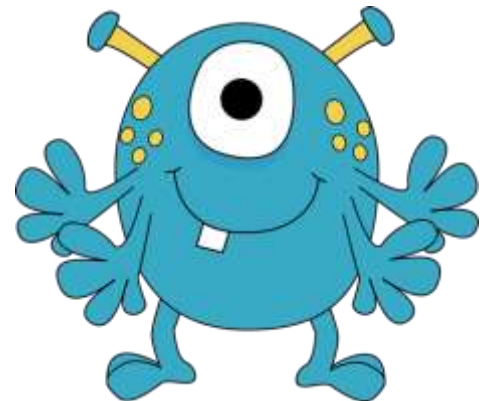
hausgemachte Zander-Fischknusperli mit Tartaresauce
serviert mit Country Cuts und Rahmspinat

CHF 14.00

The Monsters

kleine Portion Pommes frites mit
Ketchup oder Mayo

CHF 5.00



Geschätzte Eltern:

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

UNSERE FRÜHLINGS-DESSERTS

Geschichtete Erdbeeren „Rudolf“

zubereitet mit Whisky-Joghurtcrème, garniert mit knusprigen Frosties

CHF 11.00

Coupe „Romanoff“



frische Erdbeeren mit Vanille- und Erdbeerglacé mit Rahm

CHF 11.50

Kleine Kombi zum Abrunden



mit Joghurt-Minze-Panna Cotta, Rum-Ganache und Kaffee

CHF 8.00

Caramelchöpfli nach Grosis Rezept



garniert mit saisonalen Früchten und Rahm

CHF 8.00

Rhabarber-Tiramisù im Weckglas

garniert mit frischen Frühlingsfrüchten

CHF 10.70

Crème „Dulche de leche“

mit einem Schoko-Brownie und marinierten Erdbeeren

CHF 11.00

Orangen-Quarkkuchen mit Mürbeteigboden

serviert mit einem Fruchtbouquet und Rahm

CHF 12.00

Ricotta-Nuss-Biskuit-Schnitte mit Erdbeerkompott

abgeschmeckt mit Vanille, Ingwer und Orange

CHF 12.50

fragen Sie Ihren Service nach weiteren leckeren Dessert-Klassikern