

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 Tafern 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 schönen Anlässe bietet, näher kennen zu lernen.

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 Servicemitarbeitenden.

Vegetarisch: **VT** Vegan: **VE** Glutenfrei: **G** Laktosefrei: **L**

Wir wünschen Ihnen einen genussreichen Aufenthalt!

Nicole Seinet Baumann & Harry Baumann

SUPPEN

- Blutorangensuppe mit Crème fraîche
garniert mit Zimt-Brotcroutons CHF 15.00
- Popcorncrèmesuppe **G** **VE** CHF 14.50
serviert mit Mais-Chips
- Kräftige Consommé von der Ente *(F)* **L** CHF 17.00
präsentiert mit hausgemachten Enten-Wan-Tans,
Szechuan-Pfeffer und Gemüsestreifen

SALATE

- Portulak-Zuckerhutsalat an Passionsfrucht-Dressing **G** CHF 16.50
zubereitet mit reifem Mango, Cashewnüssen
und gezupftem Joghurt
- Assortierte Blattsalate „Binziker Art“ **VT** **G** **L** CHF 11.50
mit verschiedenen Garnituren und dem Dressing Ihrer Wahl
- Winterlicher Nüsslisalat «Grand Mère» CHF 14.50
klassisch serviert mit gerösteten Speckstreifen,
frischen Waldpilzen und Brotcroutons

Nachstehende hausgemachte Salatdressings stehen zu Ihrer Wahl:

Passionsfrucht-Vinaigrette **VE** **G** **L**,
italienische **VT** **L** **G** -oder französische Sauce **L** **G**

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

KALTE UND WARME VORSPEISEN

- Ceviche vom Premium-Swiss-Alpine-Lachsfilet **LG** CHF 18.50
zubereitet mit Granny-Smith-Apfelspalten, Friséesalat,
roten Zwiebeln und Koriandersprossen
- Orientalisches Tatar vom hiesigen Kalb CHF 21.00
verfeinert mit Bulgur, Minze und Pinienkernen
serviert auf einem Fladenbrot
- Hausgemachte Ravioli gefüllt mit schwarzem Trüffel CHF 22.00
angerichtet mit Champagner-Schaumsauce
garniert mit gehobeltem Sprinz

VEGETARISCHE GERICHTE

- Randen-Quinoa-Burger **VT** CHF 34.00
im Erbsen-Brioche-Bun, geschichtet mit Portulak,
Crème fraîche und Zwiebel-Chutney,
dazu servieren wir Ihnen hausgemachte Süsskartoffel-Chips
- Hausgemachte Kürbis-Capuns **VT** CHF 32.00
mit Bündner Bergkäse überbacken, an einer Ur-Karottensauce,
begleitet von gebratenen Waldpilzen und Röstzwiebeln
- Reichhaltiger Wintergemüse-Teller «Adler» **LV** CHF 35.00
zubereitet mit frischem Spinat, wildem Blumenkohl,
Kalettes und Bulgur, serviert auf einer luftigen Rotchabis-Crème

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

UNSERE KLASSIKER

- Zarte Rindsfiletstreifen an einer violetten Senf-Buttersauce **G** CHF 43.00
zubereitet mit Lauchstreifen, Karotten, Petersilienwurzeln,
als Beilage erhalten Sie Wildreis
- Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“ **G** CHF 42.00
angerichtet mit chüstiger Butterrösti
und zwei Speckbohnen-Bündeli
- Sous-Vide gegarter Rinds-Sauerbraten **G** CHF 38.00
begleitet von einer Bramata-Polenta-Schnitte
und einem Bouquet von winterlichem Wurzelgemüse
- Cordon Bleu vom Kalb mit einer Panko-Panade CHF 44.00
gefüllt mit Rohschinken und Taleggio, angerichtet
mit Pommes frites und einem Bouquet von Wintergemüsen

AUS DEM WASSER

- Eglifilets vom Zürichsee im Randen-Backteig frittiert CHF 42.00
wir servieren Ihnen dazu eine Kräuter-Gurken-Emulsion,
Rahm-Wurzelspinat und blaue Salzkartoffeln
- Gebratenes Premium-Swiss Alpine-Lachsfilet aus Lostallo CHF 46.00
an einer violetten Senf-Buttersauce, angerichtet mit hausgemachten
Nudeln und in Butter geschwenkten Kalettes mit Speckwürfeli

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

UNSERE FESTTAGSGERICHTE

- Mit einer Steinpilz-Farce gefülltes Rindsfilet **G** CHF 48.00
an kräftigem Thymian-Jus, begleitet von
wildem Blumenkohl und blauen Salzkartoffeln
- Zart rosa gebratene Entenbrust (F) an Orangen-Jus CHF 42.00
als Beilage erhalten Sie Wurzel-Rahmspinat
sowie Servietten-Brotknödel
- Duett vom Gams als Mais-Ravioli und Entrecôte (EU) CHF 44.00
im Lardo-Mantel rosa gebraten, präsentiert mit Barolo-Jus
begleitet von Kalettes (*Kreuzung aus Federkohl und Rosenkohl*)
- Saftige Kalbskotelette im Assam-Pfeffermantel gebraten **G** CHF 56.00
nappiert mit einer Kräuter-Beurre-Blanc, begleitet von einer
Bramata-Polentaschnitte sowie einem winterlichen Gemüsebouquet

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,
wahlweise serviert mit Pommes frites, blauen Salzkartoffeln, Butterrösti,
Country-Cuts, Servietten-Knödel, Wildreis oder Polenta-Schnitte

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

DEGUSTATIONSMENU

ab 2 Personen

1. Gang: **Ceviche vom Lachsfilet** **LG**
mit Granny Smith-Apfel, Friséé, roten Zwiebeln
und Koriandersprossen
2. Gang: **Popcorncrème-Süppchen** **LGVE**
garniert mit Mais-Chips
3. Gang: **Hausgemachte schwarze Trüffel-Ravioli**
auf Champagnerschaumsauce mit Sprinz serviert
4. Gang: **Sorbet vom Bratapfel mit gebrannten Mandeln** **LG**
5. Gang: **Rindsfiletmédailon gefüllt mit einer Steinpilz-Farce**
präsentiert mit Thymian-Jus, Rotchabis-Crème,
Servietten-Knödel und wildem Blumenkohl
6. Gang: **Kleine Käseauswahl von der Grüninger Käsehütte**
dazu erhalten Sie Feigensenf
7. Gang: **Original «Crêpes Suzette»**
mit Orangenfilet, flambiert mit Grand Marnier
präsentiert mit Tonka-Bohnen-Glacé



| | | |
|---------|------------|------------|
| 3 Gänge | pro Person | CHF 62.00 |
| 5 Gänge | pro Person | CHF 86.00 |
| 7 Gänge | pro Person | CHF 110.00 |

*Bitte bestellen Sie Ihr 5- oder 7-Gang-Menu vor 20.30 Uhr,
damit Sie die einzelnen Gänge gemütlich geniessen können.*

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

UNSERE FESTTAGS-DESSERTS

Kleines Vermicelles-Törtchen

das hat immer Platz...

CHF 10.00

Kleine Kombi zum Abrunden **G**

Nougat-Mousse mit Glühweinperlen präsentiert
wahlweise serviert mit Kaffee oder Espresso

CHF 9.50

Spannendes Amarula-Parfait

angerichtet auf Schokoladenerde, begleitet von einem Zwerg-Orangen-Kompott

CHF 14.00

Vegane Lebkuchen-Crème-Brûlée **G VE**

serviert mit einem Bratapfel-Sorbet und kandierten Mandeln

CHF 15.00

Kleine Käseauswahl aus der Grüninger Käse-Hütte

dazu erhalten Sie hausgemachtes Früchtebrot und Feigensenf

CHF 17.00

Original «Crêpes Suzette»

wir servieren Ihnen den mit Grand Marnier flambierten Klassiker mit
karamellisierten Orangenfilets und einem hausgemachtem Tonka-Bohnen Glacé

CHF 16.00

Bitte fragen Sie Ihre Bedienung vor Ort nach
weiteren gluschtigen Dessert-Klassikern

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)