

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

- Birnen-Selleriecrèmesuppe **G** CHF 15.00
garniert mit einem Cracker vom Iberico-Schinken
- Bisque de homard (US) CHF 18.00
die Hummer-Bisque präsentieren wir Ihnen
mit gebackenen Crevetten-Bällchen (VIE)
- Kräftige Essenz von Wurzelgemüsen **VEL** CHF 16.00
mit Gemüse-Crêpes-Röllchen und Buchenpilzen

SALATE

- Spinat-Zuckerhutsalat mit Focaccia-Chips **VEL** CHF 16.50
zubereitet mit Grapefruit-Filets und getrockneten
Kokosnussstückchen an Kalamansi-Zimt-Vinaigrette
- Assortierte Blattsalate „Binziker Art“ **VTGL** CHF 12.00
mit verschiedenen Garnituren und dem Dressing Ihrer Wahl
- Winterlicher Nüsslisalat «Grand Mère» CHF 14.50
klassisch serviert mit gerösteten Speckstreifen,
frischen Waldpilzen und Brotcroutons
- Gelb-Randen-Dinkelsalat mit Granatapfelkernen **VT** CHF 14.50
auf winterlichen Blattsalaten an Mascarpone-Dressing

Nachstehende hausgemachte Salatdressings stehen zu Ihrer Wahl:

Kalmansi-Zimt-Vinaigrette **VEL**,
italienische **VTLG**-oder französische Sauce **LG**

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

KALTE UND WARME VORSPEISEN

- Buntes Karotten-Carpaccio an Gremolata-Sauce **GV** CHF 16.50
mit Frischkäsemousse serviert, dazu Pinien-Crumble
garniert mit Kapuzinerkresse
- Tatar vom Rind mit Senfglacé CHF 21.00
präsentiert mit einem Kartoffel-Espuma
und Rotkabis-Focaccia-Chips
- Soft-Shell-Crabs (INO) im Randenteig gebacken **L** CHF 22.00
begleitet von einem Gemüse-Papaya-Salat mit Erdnüssen und Chili
sowie einer grünen Shiso-Mayonnaise

VEGETARISCHE GERICHTE

- Linsen-Bohnen-Burger **VT** CHF 34.00
im Butter-Brioche-Bun, geschichtet mit getrockneten Tomaten,
Rotwein-Schalotten, Feigensenfsauce und Lolloalat
dazu servieren wir Ihnen Pommes Allumettes
- Hausgemachte Maroni-Gnocchi in **VT** CHF 32.00
geschwenkt in Salbeibutter, an einer Waldpilzrahmsauce,
garniert mit gebackenem Randen-Blumenkohl
- Reichhaltiger Wintergemüse-Teller mit Pinienkernbutter **VTG** CHF 38.00
angerichtet mit Palmkohl, Ofen-Sandkarotten, wildem Broccoli,
glasiertem Stangensellerie und Blumenkohl auf Venere-Risotto
- Popcorn-Mais-Falafel **VEG L** CHF 32.00
an einer Curry-Kokoscrème,
garniert mit gebackenem Randen-Blumenkohl

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

UNSERE KLASSIKER

- Rassige Rindsfiletstreifen «Stroganoff» CHF 43.00
begleitet von hausgemachten Safran-Tagliatelle
und einem Bouquet von Wintergemüsen
- Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“ **G** CHF 42.00
angerichtet mit chüstiger Butterrösti
und zwei Speckbohnen-Bündeli
- Spannender Burger mit Butter-Brioche «Adler» CHF 37.00
geschichtet mit Kalbsschulterbraten, Kaffee-Orangensauce,
Palmkohl, Rotwein-Schalotten. Begleitet von Pommes Alouettes
- Cordon Bleu von der Swiss-Angus-Rindshuft CHF 44.00
an Panko-Panade, gefüllt mit Rohschinken und Vacherin Mont D'Or
serviert mit Pommes Allouettes und einem kleinen Gemüsebouquet

AUS DEM WASSER

- Gebratene Altberg-Zanderfilets aus Dänlikon CHF 45.00
an Prosecco-Schaum. Begleitet von hausgemachten
Safran-Tagliatelle, garniert mit wildem Broccoli
- Pochiertes Heilbuttfilet (NL) mit Schalotten-Beurre-Rouge **G** CHF 42.00
begleitet von glasiertem Stangensellerie und Venere-Risotto


(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

UNSERE FESTTAGSGERICHE

Hiesiges Rindsfilet überbacken mit einer Pfefferkruste CHF 48.00
an Schalotten-Beurre-Rouge, begleitet von getrüffeltem
Kartoffel-Mille-Feuille, garniert mit wildem Broccoli

Pouletbrust vom Grüninger Heggenhof CHF 39.00
frittiert im Randenteig, an Portwein-Jus. Garniert mit Knusperhaut,
Venere-Risotto und Ofen-Sandkarotten

Secreto vom Pata Negra-Schwein (E) mit Rosmarin-Jus CHF 42.00
an Honig-Senf-Marinade kurz gebraten. Begleitet von
hausgemachten Maroni-Gnocchi und glasiertem Stangensellerie

Saftige Kalbskotelette mit Rosmarin gebraten  CHF 56.00
an Portwein-Jus, begleitet von einem getrüffeltem Kartoffel-Mille-Feuille
sowie einem reichhaltigen 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, Safran-Tagliatelle, Venere-Risotto,
Butterrösti, getrüffeltem Kartoffel-Mille Feuille oder
hausgemachten Maroni-Gnocchi

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

DEGUSTATIONSMENU

ab 2 Personen

1. Gang: Rindstatar mit einem Senf-Glacé
mit einem Kartoffel-Espuma
und Rotchabis-Focaccia
2. Gang: Kräftige Essenz von Wurzelgemüsen **VEL**
mit Karotten-Carpaccio und Kapuzinerkresse
3. Gang: Im Randenteig gebackene Softshell-Crabs
angerichtet mit Papaya-Salat mit Erdnüssen
4. Gang: Apfel-Zimt-Sorbet mit Glühwein-Espuma
garniert mit Lebkuchen-Crumble
5. Gang: Duett vom Pata Negra als Secreto (E) und Rohschinken
an Schalotten-Beurre-Rouge, mit einem getrüffeltem
Kartoffel-Mille-Feuille, Sandkarotten und wildem Broccoli
6. Gang: Pfeffer-Frischkäse-Frächterolle mit Haselnuss-Crumble
begleitet von Apfel-Chutney und Maroni-Toast
7. Gang: Variation von der Schokolade
weisses Mousse, Schoko-Erde, Sorbet,
Kuchen, Chips, Sauce und Schoko-Steine



3 Gänge	pro Person	CHF 65.00
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 11.00

Kleine Kombi zum Abrunden **G**

Glühwein-Espuma im Orangenröllchen mit Lebkuchen-Crumble
wahlweise serviert mit Kaffee oder Espresso

CHF 10.00

Espuma von der gebrannten Crème **G V E**

präsentiert mit einem Apfel-Zimt-Sorbet und Mandel-Crunch

CHF 15.00

Passionsfrucht-Crème Brûlée **G**

begleitet von Kokos-Glacé, garniert mit Mango-Chips

CHF 16.00

«Pfeffer-Früchterolle» *(Frischkäserolle aus Schweizer Kuhmilch)*

angerichtet mit Feigensenf, Haselnuss-Crumble,
einem Apfel-Chutney und hausgemachtem Maroni-Toast

CHF 17.00

Gluschtige Schokoladen-Variation

weisse Mousse, Erde, Sorbet, Kuchen, Chips und Steine

CHF 16.00

*Bitte fragen Sie Ihre Bedienung vor Ort
nach weiteren gluschtigen Dessertklassikern*

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

PORTWEINE ZUM (WIEDER-) ENTDECKEN

Ruby Reserve Port Lotte No 601

5 cl CHF 12.00

Quinta de la Rosa, Douro

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Souzão.

Noten von Rosenwasser, Litschi, Nusskrokant und Kakao. Süsse und Alkohol sind nicht schwer oder plump, sondern wohl dosiert. Dezente Tannine und fülliger Körper.

Pairing mit aromatischem Käse und Schokoladendesserts!

Late Bottled Vintage Port 2017 (Ruby Port)

5 cl CHF 14.00

Quinta de la Rosa, Douro

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Souzão.

Flieder- und Rosenduft mit Cassis- und Kirschegelee, Orange und Lebkuchen und frisch gerösteten Bohnen. Süss, aber mit markanten Gerbstoffen. Mit Amarena-Kirschen, Schmelz und langem Abgang.

Tawny Port 10 years old

5 cl CHF 16.00

Quinta de la Rosa, Douro

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca.

Ausbau im kleinen Holzfass. Malz, Tabak Walnuss, Leder und Dörrfrüchte mit dezenter Süsse und harmonischem Alkohol. Zur Crème Brulée und Caramelglacé ein Muss!

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)