

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 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**

Nicole Seinet Baumann & Harry Baumann

SUPPEN

| | |
|---|-----------|
| Tagessuppe (<i>Montag bis Samstag</i>) | CHF 8.00 |
| Birnen-Selleriecrèmesuppe G garniert mit einem Cracker vom Iberico-Schinken | CHF 13.50 |
| Kräftige Essenz von Wurzelgemüsen VEL mit Gemüse-Crêpes-Röllchen und Buchenpilzen | CHF 15.00 |

SALATE

| | |
|--|-----------|
| Assortierte Blattsalate „Binziker Art“ VTGL mit verschiedenen Garnituren und dem Dressing Ihrer Wahl | CHF 10.00 |
| Junger Nüsslisalat «Mimosa» VTL serviert mit gehacktem Ei, Brotcroutons und Garnituren | CHF 12.00 |
| Gemischter Salat VTG saisonal frisch zusammengestellt | CHF 11.00 |
| Gelb-Randen-Dinkelsalat mit Granatapfelkernen VT auf winterlichen Blattsalaten an Mascarpone-Dressing | CHF 12.50 |
| Spinat-Zuckerhutsalat mit Focaccia-Chips VEL zubereitet mit Grapefruit-Filets und getrockneten Kokosnussstückchen an einer Kalamansi-Zimt-Vinaigrette | CHF 14.50 |

Nachstehende hausgemachte Salatdressings stehen zu Ihrer Wahl:

Kalamansi-Zimt-Vinaigrette **VEGL**,
italienische **VTLG**-oder französische Sauce **LG**

UNSERE KLASSIKER

- Rassige Rindsfiletstreifen «Stroganoff» CHF 40.00
begleitet von hausgemachten Safran-Tagliatelle
und einem Bouquet von Wintergemüsen
- Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“ **G** CHF 38.00
angerichtet mit chüstiger Butterrösti
und zwei Speckbohnen-Bündeli
- Panierte Schweinsschnitzel vom Dorfmetzger CHF 29.00
klassisch serviert mit Pommes frites
sowie einem kleinen Gemüsebouquet

VEGETARISCHE GERICHTE

- Hausgemachte Maroni-Gnocchi **VT** CHF 28.00
geschwenkt in Salbeibutter, an einer Waldpilzrahmsauce,
garniert mit gebackenem Randen-Blumenkohl
- Reichhaltiger Wintergemüse-Teller mit Pinienkernbutter **VTG** CHF 34.00
angerichtet mit Palmkohl, Ofen-Sandkarotten, wildem Broccoli,
glasiertem Stangensellerie und Blumenkohl auf Venere-Risotto
- Popcorn-Mais-Falafel **VEGL** CHF 28.00
an Curry-Kokoscrème,
garniert mit gebackenem Randen-Blumenkohl
- Linsen-Bohnen-Burger **VT** CHF 31.00
im Butter-Brioche-Bun, geschichtet mit getrockneten Tomaten,
Rotwein-Schalotten, Feigensenfsauce und Lollosalat,
dazu servieren wir Ihnen Pommes Allumettes

UNSERE FESTTAGSGERICHTE

- Pouletbrust vom Grüninger Heggenhof «Tempura»** CHF 35.00
frittiert im Randenteig, an Portwein-Jus, garniert mit Knusperhaut,
Venere-Risotto und Ofen-Sandkarotten
- Hiesiges Rindsfilet überbacken mit einer Pfefferkruste** CHF 45.00
an Schalotten-Beurre-Rouge, begleitet von getrüffeltem
Kartoffel-Mille-Feuille, garniert mit wildem Broccoli
- Secreto vom Pata Negra-Schwein (E) mit Rosmarin-Jus** CHF 39.00
an Honig-Senf-Marinade kurz gebraten, angerichtet mit
hausgemachten Maroni-Gnocchi und glasiertem Stangensellerie
- Cordon Bleu von der Swiss-Angus-Rindshuft** CHF 41.00
an Panko-Panade, gefüllt mit Rohschinken und Vacherin Mont D'Or
serviert mit Pommes Allumettes und einem kleinen Gemüsebouquet
- Spannender Burger mit Butter-Brioche «Adler»** CHF 34.00
geschichtet mit Kalbsschulterbraten, Kaffee-Orangensauce,
Palmkohl, Rotwein-Schalotten, begleitet von Pommes Alumettes

FISCHGERICHTE

- Pochiertes Heilbuttfilet (NL) mit Schalotten-Beurre-Rouge**  CHF 39.00
begleitet von glasiertem Stangensellerie und Venere-Risotto
- Gebratene Altberg-Zanderfilets aus Dänlikon** CHF 42.00
an Prosecco-Schaum, dazu hausgemachte
Safran-Tagliatelle, garniert mit wildem Broccoli

KALTE TELLERGERICHTE

Tatar vom Rind mit Senf-Glacé CHF 35.00
präsentiert mit einem Kartoffel-Espuma
und Rotkabis-Focaccia-Chips

Grosse Salatschüssel „Metzger Art“ GL CHF 32.00
grosszügige Auswahl von herbstlichen Blattsalaten mit
zarten Streifen vom hiesigen Rindsfilet und
gedünsteten Waldpilzen, mit dem Dressing nach Ihrer Wahl

Buntes Karotten-Carpaccio an Gremolata-Sauce G CHF 21.00
mit Frischkäsemousse serviert, dazu Pinien-Crumble
garniert mit Kapuzinerkresse

Grosser Salatteller mit Ei VT CHF 19.00

Wurstsalat "Metzger Art" G CHF 21.00
reich garniert mit bunten Salaten

Wurstkäsesalat "Emmentaler Art" G CHF 22.50
reich garniert mit bunten Salaten

Währschafter Bauerteller G CHF 26.00
Sie erhalten Bündnerfleisch, Rohschinken, Speck,
Appenzeller Käse und Tête de Moine sowie Garnituren

Gemischte kalte Platte mit Käse

klein (2-3 Personen) CHF 40.00

mittel (4-5 Personen) CHF 60.00

gross (6-8 Personen) CHF 96.00

UNSERE FESTTAGS-DESSERTS

Vermicelles abgeschmeckt mit Kirschwasser **G**

der Klassiker per se...

CHF 13.00

Kleine Kombi zum Abrunden **G**

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

CHF 8.50

Original Wiener Eiskaffee-Becher **G**

zubereitet mit Vanilleglacé und Schlagobers

CHF 12.00

Passionsfrucht-Crème Brûlée **G**

begleitet von Kokos-Glacé, garniert mit Mango-Chips

CHF 16.00

Gluschtige Schokoladen-Variation

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

CHF 15.00

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

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

CHF 14.00

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

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 Kirschengelee, 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!

PORTUGAL ZU GAST IN BINZIKON

Zum Aperitif

| | | | |
|---|-----------------------|-----|----|
| White Port Extra Dry | | 5cl | 12 |
| Quinta de la Rosa, Douro | mit Tonic und Limette | | 15 |
| Visinho, Gouveio, Rabigato, Malvasia. Der Duft nach türkischem Honig, Malz, Mirabellen und Quittengelee begeistert und ist eine Entdeckung! | | | |

Weissweine

| | | | |
|---|------|------|-----|
| Sauvignon Blanc IGP Durinese | 2022 | 75cl | 49 |
| Lavradores de Feitoria, Douro | | 1 dl | 7.5 |
| geprägt von mineralischer Würze. Von markanter Frische und Würze. | | | |
| Quinta de la Rosa White Wine Reserva | 2023 | 75cl | 58 |
| Quinta de la Rosa, Douro | | 1 dl | 8.5 |
| Rabigato, Gouveio, Codega do Larinho. Herbe Würze im Duft, mit Aromen von Limettenschale, Thymian, Tomatenkraut und weissem Pfeffer. Kontrapunkt von Jasmin-Blüten. Im Mund würzig und kraftvoll. | | | |

Rotweine

| | | | |
|---|------|------|-----|
| Três Bagos Tinto Reserva DOP | 2020 | 75cl | 52 |
| Lavradores de Feitoria, Douro | | 1 dl | 7.8 |
| Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz. Acht Monate gereift auch im Barrique. Dunkle Beeren, würzig und mineralisch. Am Gaumen weich, dunkel mit pfeffrigem Abgang. Viel Wein zu einem fairen Preis! | | | |
| Quinta de la Rosa DOC | 2021 | 75cl | 58 |
| Quinta de la Rosa, Douro | | 1 dl | 8.5 |
| Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz. Von typischer Blumigkeit. Mit Düften von Rosen, Lilien und Flieder. Fruchtige Aromen von Amarenakirschen und Dörripflaumen. Kräftiger | | | |
| Passagem Reserva DOC | 2022 | 75cl | 80 |
| Quinta das Bandeiras, Douro | | 1 dl | 12 |
| Touriga Vacional, Touriga Franca. Elegant und harmonisch aus dem oberen Tal nahe Spanien. Breites Aroma, fruchtig, würzig mit hellem Tabak, Kokos und Vanille. Präsenze Gerbstoffe und langer Abgang. | | | |
| Pò de Poria DOC | 2021 | 75cl | 58 |
| Quinta do Poeria, Douro | | 1 dl | 8.5 |
| Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz. Handgelesen und mit blossen Füßen gestampft. 12 Monate im Barrique. Frische Frucht von schwarzer Kirsche, Johannisbeere und Zwetschge | | | |