

# 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**

Wir wünschen Ihnen einen genussreichen Aufenthalt!

Nicole Seinet Baumann & Harry Baumann

## SUPPEN

- Indische Linsensuppe **L VE** CHF 15.00  
abgeschmeckt mit Kreuzkümmel, Zwiebeln  
dazu erhalten Sie indisches Naan-Brot
- Petersilienwurzelcrèmesuppe mit schwarzem Olivenöl **G** CHF 14.50  
präsentiert mit gebackenem Randenstroh
- Wild-Consommé mit hausgemachten Gams-Ravioli CHF 16.00  
die Ravioli im Rotchabis-Teig, mit Kürbiswürfeln und Rosenkohlbättern

## SALATE

- Kürbis-Herbstsalat mit Wildschweinrohschinken **L** CHF 16.50  
angerichtet mit süss-sauren Kürbiswürfeln und Haselnüssen  
an Cranberry-Vinaigrette
- Assortierte Blattsalate „Binziker Art“ **VTGL** CHF 11.50  
mit gerösteten Kürbiskernen und verschiedenen Garnituren serviert
- Saisonaler Nüsslisalat «Grand Mère» CHF 14.50  
klassisch serviert mit gerösteten Speckstreifen,  
frischen Waldpilzen und Brotcroustons
- Gratinierter Ziegenfrischkäse mit Honig und Thymian **G** CHF 16.00  
serviert auf Chicorée-Orangensalat mit Baumnüssen  
und Petersilie an Balsamico-Vinaigrette

Nachstehende hausgemachte Salatdressings stehen zu Ihrer Wahl:

Cranberry-Vinaigrette **VEGL**,  
italienische **VTLG**-oder französische Sauce **LG**,

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

## KALTE UND WARME VORSPEISEN

- Randen-Tatar mit einer Honig-Senf-Marinade **VT** CHF 17.00  
angerichtet mit Nüsslisalat, gebratenen Eierschwämmli,  
schwarzen Baumnüssen und hausgemachtem Maroni-Toast
- Hausgebeizter Luzerner Saibling mit asiatischen Aromen **G** CHF 18.00  
begleitet von Fenchel-Ingwersalat, Wasabi-Sprossen  
und einer Avocadocrème
- Zartes Rehfilet (EU) im Crêpes-Mantel gebraten CHF 19.00  
serviert auf einem karamellisierten Sellerie-Kartoffelstock,  
an Holunder-Jus, garniert mit Rosenkohlblättern

## VEGETARISCHE GERICHTE

- Bohnen-Linsen-Tätschli an Weissweinschaum **G VE** CHF 32.00  
dazu erhalten Sie karamellisierten Sellerie-Kartoffelstock  
und herbstlichen Ofen-Kürbis
- Herbstliche Randen-Tagliatelle **GV** CHF 35.00  
geschwenkt mit Sesam-Pak-Choi und Ingwer-Schaum,  
garniert mit gebackenem Randenstroh
- Reichhaltiger Herbstgemüse-Teller **VT** CHF 36.00  
Käsespätzli mit Rotkraut, Maroni, Rosenkohl, Ofen-Kürbis,  
Rahmwirsing und frischen Kräuterwaldpilzen  
garniert mit einem Preiselbeer-Apfel
- Hausgemachte Herbst-Maultaschen **VT** CHF 34.00  
gefüllt mit geschmortem Weisschabis, serviert im  
Steinpilz-Sud, garniert mit Rotwein-Schalotten

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

## UNSERE KLASSIKER

- Zarte Rindsfiletstreifen an Birnen-Haselnusssauce CHF 43.00  
begleitet von herbstlichen Randen-Tagliatelle  
sowie geröstetem Blumenkohl
- Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“ **G** CHF 42.00  
angerichtet mit chüstiger Butterrösti  
und zweifarbigem Speck-Bohnen-Bündeli
- Rindsfiletmédaille (180 Gramm) vom Grill asiatisch mariniert **G** CHF 46.00  
an Cashew-Ingwerschaum, serviert mit gebratenem  
Sesam-Pak-Choi-Gemüse und Sellerie-Kartoffelstock

## 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 Pommes frites, Sellerie-Kartoffelstock, Butterrösti,  
Country-Cuts, Steinpilz-Serviettenknödel, Safran-Jasminreis, Spätzli  
Randen-Tagliatelle oder hausgemachten Maroni-Kartoffelkroketten

## FISCHGERICHTE

- Gebratenes Luzerner-Forellenfilet an Dillrahmsauce **G** CHF 42.00  
abgeschmeckt mit schwarzem Olivenöl, begleitet von  
Safran-Jasmin-Reis und geröstetem Blumenkohl
- Im Kräuteröl confiertes Filet vom Seeteufel (GB) CHF 45.00  
präsentiert auf einer Weissweinsauce, serviert mit  
Steinpilz-Serviettenknödel und Rahmwirsing

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

# UNSERE WILDGERICHTE

- Kerniges Elch-Entrecôte (EU) an Cognacrahmsauce** CHF 47.00  
das mit einer Kräuterkruste überbackene Entrecôte servieren wir Ihnen mit Randen-Tagliatelle, geröstetem Blumenkohl und Rotwein-Schalotten
- Cordon Bleu vom Wildschwein (EU) in der Kräuter-Panade** CHF 42.00  
gefüllt mit Rohschinken und Raclettekäse, angerichtet mit Pommes frites, Ofen-Kürbis und Preiselbeerkompott
- Sous Vide gegarter Hirschsauerbraten (EU) an Holunder-Jus** CHF 38.00  
präsentiert mit Steinpilz-Servietten-Knödel, Rotkraut mit Maroni und Rahmwirsing
- Klassischer Rehpfeffer «Jäger Art»** CHF 39.00  
garniert mit gerösteten Speckwürfeli, Silberzwiebeln und Croutons serviert mit Spätzli, Rotkraut mit Maroni und einem Preiselbeer-Apfel
- Zarte Rehschnitzel vom Bäggli (EU)** CHF 46.00  
an einer Eierschwämmli-Cognac-Rahmsauce klassisch serviert mit Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut mit Maroni und einem Preiselbeer-Apfel «Mirza»

## UNSER HIGHLIGHT

ab 2 Personen

- Rosa gebratener Rehrücken aus dem Zürcher Oberland** CHF 66.00  
bei Tisch präsentiert
1. Gang: an Cognac-Rahmsauce, begleitet von Butterspätzli gedünsteten Waldpilzen, Rotkraut, Maroni und einem Preiselbeerapfel
2. Gang: an Preiselbeersauce, dazu servieren wir Ihnen hausgemachte Maroni-Kartoffelkroketten sowie Ofen-Kürbis und Wirsing

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

# DEGUSTATIONSMENU

ab 2 Personen

1. Gang: **Gebeizter Saibling mit Fenchel-Ingwersalat** **G**  
begleitet von Avocadocrème und Wasabi-Sprossen
2. Gang: **Wild-Kraftbrühe mit Randen-Tatar** **G**  
mit gebratenen Eierschwämmli und Baumnüssen
3. Gang: **Confiertes Seeteufel (GB) im Steinpilz-Sud**  
mit einer Kabis-Maultasche serviert
4. Gang: **Granité von der Grüninger Traube** **L G**  
mit Promiller veredelt (*Grüninger «Grappa»*)
5. Gang: **Spannende Variation vom Wild (EU)**  
mit Elchrücken, Rehfilet und Gams-Ravioli an Holunder-Jus  
präsentiert mit Sellerie-Kartoffelstock, geröstetem  
Blumenkohl und Rosenkohlblättern
6. Gang: **Gratinierter Ziegenkäse mit Honig und Thymian**  
mit süss-saurem Kürbis, Haselnuss  
und einem hausgemachtem Maroni-Brioche
7. Gang: **Nougatmousse mit Sanddorn-Sorbet**  
präsentiert mit eingelegter Kaki, Maroni-Espuma  
und einer Orangen-Hüppe



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 HERBST-DESSERTS

## Kleines Vermicelles-Törtchen

das hat immer Platz...

CHF 10.00

## Kleine Kombi zum Abrunden **G**

hausgemachtes Schoko-Küchlein mit Nougatmousse und Hagenbutten-Perlen  
wahlweise serviert mit Kaffee oder Espresso

CHF 9.50

## Kürbiskern-Parfait mit eingelegter Kaki **GLVE**

präsentiert mit einem Maroni-Espuma

CHF 15.00

## Original Tarte-Tatin

serviert mit Kardamom-Sherry-Glacé und einem Apfel-Vanillepüree

CHF 15.00

## Kleine Käseauswahl aus der Grüninger Käse-Hütte

dazu erhalten Sie hausgemachtes Ligu Lehm Früchtebrot und Feigensenf

CHF 17.00

## Gluschtiger Chia-Holunder-Pudding

angerichtet mit Sanddorn-Sorbet und einer Orangen-Hüppe

CHF 14.50

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

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)