

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 (*Montag bis Samstag*) CHF 7.50
- Petersilienwurzelcrèmesuppe mit schwarzem Olivenöl **G** CHF 13.50
präsentiert mit gebackenem Randenstroh
- Indische Linsensuppe **L VE** CHF 14.00
abgeschmeckt mit Kreuzkümmel, Zwiebeln
dazu erhalten Sie indisches Naan-Brot

SALATE UND VORSPEISEN

- Assortierte Blattsalate „Binziker Art“ **VTGL** CHF 9.50
mit gerösteten Kürbiskernen und verschiedenen Garnituren angerichtet
- Junger Nüsslisalat «Mimosa» **VT** CHF 12.00
serviert mit gehacktem Ei, Brotcroustons und Garnituren
- Gemischter Salat **VTG** CHF 11.00
saisonal frisch zusammengestellt
- Gratinierter Ziegenfrischkäse mit Honig und Thymian **G** CHF 14.50
serviert auf Chicorée-Orangensalat mit Baumnüssen
und Petersilie an Balsamico-Vinaigrette
- Kürbis-Herbstsalat mit Wildschweinrohschinken **L** CHF 15.00
angerichtet mit süss-sauren Kürbiswürfeln und Haselnüssen
an Cranberry-Vinaigrette

Nachstehende hausgemachte Salatdressings stehen zu Ihrer Wahl:

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

UNSERE KLASSIKER

Pullet Duck Burger von der Appenzeller Ente	CHF 34.00
zubereite mit einem Rotkraut-Bun, mit Preiselbeersauce, grillierten Apfelspalten und Wirsingblättern, begleitet von Kartoffel-Wedges	
Zarte Rindsfiletstreifen an Birnen-Haselnusssauce	CHF 40.00
begleitet von herbstlichen Randen-Tagliatelle sowie geröstetem Blumenkohl	
Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“ G	CHF 38.00
angerichtet mit chüstiger Butterrösti und zweifarbigem Speck-Bohnen-Bündeli	
Panierte Schweinsschnitzel	CHF 29.00
angerichtet mit knusprigen Pommes frites sowie einem kleinen Gemüsebouquet	

VEGETARISCHE GERICHTE

Reichhaltiger Herbstgemüse-Teller VT	CHF 34.00
Käsespätzli mit Rotkraut, Maroni, Rosenkohl, Ofen-Kürbis, Rahmwirsing und frischen Kräuterwaldpilzen garniert mit einem Preiselbeer-Apfel	
Bohnen-Linsen-Tätschli an Weissweinschaum G VE	CHF 28.00
dazu erhalten Sie karamellisierten Sellerie-Kartoffelstock und herbstlichen Ofen-Kürbis	
Herbstliche Randen-Tagliatelle G V	CHF 32.00
geschwenkt mit Sesam-Pak-Choi und Ingwer-Schaum, garniert mit gebackenem Randenstroh	
Hausgemachte Herbst-Maultaschen VT	CHF 31.00
gefüllt mit geschmortem Weisschabis, serviert im Steinpilz-Sud, garniert mit Rotwein-Schalotten	

UNSERE WILDGERICHTE

Würzige Oberländer Rehbratwurst vom Dorfmetzger  CHF 24.00
an Preiselbeer-Jus, serviert mit Butterrösti und Rosenkohlgemüse

Währschafter Rehpfeffer «Jäger Art» (EU) CHF 35.00
garniert mit Speckstreifen, Silberzwiebeln, Croutons und Champignons
klassisch serviert mit Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut mit Maroni
und einem Preiselbeer-Apfel «Mirza»

Sous Vide gegarter Hirschsauerbraten (EU) an Holunder-Jus CHF 35.00
präsentiert mit Steinpilz-Servietten-Knödel
und Rahmwirsing

Cordon Bleu vom Wildschwein (EU) in der Kräuter-Panade CHF 39.00
gefüllt mit Rohschinken und Raclettekäse, angerichtet mit
Pommes frites, Ofen-Kürbis und einem Preiselbeerkompott

Zarte Rehschnitzel vom Bäggli (EU) CHF 43.00
an einer Eierschwämmli-Cognac-Rahmsauce
klassisch serviert mit Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut mit Maroni
und einem Preiselbeer-Apfel «Mirza»

FISCHGERICHTE

Im Kräuteröl confiertes Filet vom Seeteufel (GB) CHF 42.00
präsentiert auf einer Weissweinsauce, serviert mit
Steinpilz-Serviettenknödel und Rahmwirsing

Gebratenes Luzerner-Forellenfilet an Dillrahmsauce  CHF 39.00
abgeschmeckt mit schwarzem Olivenöl, begleitet von
Safran-Jasmin-Reis und geröstetem Blumenkohl

KALTE TELLERGERICHTE

Randen-Tatar mit einer Honig-Senf-Marinade **VT** CHF 24.00
angerichtet mit Nüsslisalat, gebratenen Eierschwämmli,
schwarzen Baumnüssen und Maroni-Toast

Grosse Salatschüssel „Weidmanns Heil“ (EU) **GL** CHF 28.00
grosszügige Auswahl von herbstlichen Blattsalaten mit
zarten Streifen vom Wild und gedünsteten Waldpilzen,
mit dem Dressing nach Ihrer Wahl

Hausgebeizter Luzerner Saibling mit asiatischen Aromen CHF 32.00
begleitet von Fenchel-Ingwersalat, Wasabi-Sprossen
und einer Avocadocrème

Bündner Salsiz auf dem Holzbrettli CHF 11.50
mit Appenzellerkäse und verschiedenen Garnituren

Grosser Salatteller mit Ei **VT** CHF 18.50

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

Wurstkäsesalat "Emmentaler Art" **G** CHF 20.50
reich garniert mit bunten Salaten

Währschafter Bauerteller **G** CHF 24.00
Sie erhalten Bündnerfleisch, Rohschinken, Speck,
Appenzeller Käse und Tête de Moine sowie 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

„Chicken-Run“

hausgemachte Pouletknusperli im
Cornflakes-Mantel,
serviert mit Pommes frites

CHF 13.50



Bambi-Teller (EU)

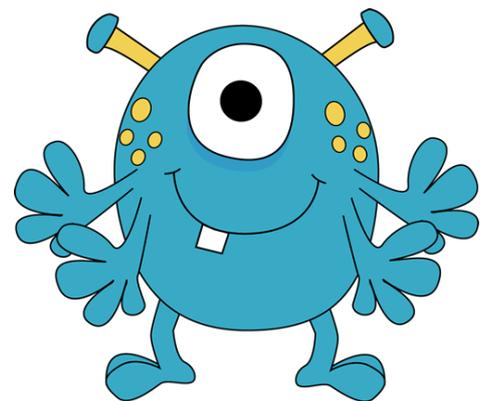
zarte Rehschnitzel an Rahmsauce serviert mit
Spätzli und Rotkraut mit Maroni

CHF 16.00

The Monsters **L** **VTG**

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 HERBST-DESSERTS

Herbstliches Vermicelles abgeschmeckt mit Kirschwasser **G**

der Klassiker per se...

CHF 13.00

Kleine Kombi zum Abrunden **G**

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

CHF 8.50

Kürbiskern-Parfait mit eingelegter Kaki **GVEL**

präsentiert mit einem Maroni-Espuma

CHF 14.00

Original Tarte-Tatin

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

CHF 14.00

Hausgemachtes Caramelchöpfli **G**

garniert mit frischen Früchten und Rahm

CHF 9.50

Gluschtiger Chia-Holunder-Pudding

angerichtet mit Sanddorn-Sorbet und einer Orangen-Hüppe

CHF 13.50

Coupe „Nesselrode“

Vermicelles mit zwei Kugeln Vanilleglacé, Herbstfrüchten und Rahm

CHF 14.00

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