**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 Tavernen und Wirthshüseren in der Herrschaft Grüningen“. Bis 1830 diente dieses markante Riegelhaus, dass 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. Unsere Zimmer sind stilvoll renoviert und doch preiswert!

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**

**Kalt servierte Mais-Gazpacho** *VT L*CHF 14.50

serviert mit Popcorn und Petersilien-Öl

**Sommerliche Tomatencrèmesuppe** *VT G*CHF 15.00

mit frischem Basilikum, Pinienkernen und Crème Fraîche

**Geeiste Mandelcrèmesuppe**  *VE*CHF 14.00

mit gerösteten Pfirsichstücken angerichtet

**SALATE**

**Assortierte Blattsalate „Binziker Art“** *G**L VT* CHF 11.50

mit verschiedenen Garnituren angerichtet

**Sommersalat mit grillierter Wassermelone** *G* CHF 15.00

an Cashewnuss-Dressing

serviert mit gebratenen Rohschinkenstreifen

**Linsen-Pfirsichsalat mit Fetakäse** *G*CHF 14.50

zubereitet mit Baby-Lattich, Balsamico-Vinaigrette

und gerösteten Sonnenblumenkernen

**Salat «Niçoise» mit kurz gebratenen Thunfisch-Tranchen (VIE)** *G*CHF 18.50

präsentiert mit Sommerblattsalaten, Sardellen, Gurken,

Tomaten, Bohnen, roten Zwiebeln, Oliven und Ei

Nachstehende hausgemachte Salatdressings stehen zu Ihrer Wahl:

Cashewnuss-Dressing *VE G*,

italienische *VT* *L G*, oder französische Sauce *L G*

**KALTE UND WARME VORSPEISEN**

**Mediterranes Rinds-Tatar verfeinert mit Grappa Bonfante** CHF 17.50

angerichtet mit Oliven, getrockneten Tomaten, einer

Kräuter-Emulsion, Pinienkernen und hausgemachtem Oliven-Ciabatta

**Bunte Tomaten mit Scarmorza-Käse** *G**VT*  CHF 18.00

der geräucherte Mozzarella wird hauchdünn aufgeschnitten

und mit Basilikumöl, Fleur de Sel und Balsamico-Perlen angerichtet

**VEGETARISCHE GERICHTE**

**Zucchetti-Päckchen mit Dinkel-Hackfüllung gebraten** *VE**L G* CHF 34.00

serviert auf einem Dörrfrüchte-Risotto

mit sizilianischem Caponata-Gemüse

**Hirse-Blumenkohl-Burger** *VT*CHF 33.00

zubereitet mit einem Röstzwiebeln-Brioche-Bun,

dazu Barbecue-Sauce, Tomate, Salat und blaue Kartoffel-Chips

**Hausgemachte Kartoffel-Quark-Gnocchi mit Aktivkohle** *VT*CHF 36.00

angerichtet mit Coco-Bohnen, Fetakäse und Cashewnüssen

an leichter Zitronenrahmsauce

**Sommerlicher Grillgemüse-Teller** *VE**L G* CHF 35.00

präsentiert mit Süsskartoffel-Stampf, Zucchetti, Peperoni,

Cipolotti, Aubergine, Blumenkohl, Coco-Bohnen und Baby-Mais

**UNSERE SOMMER-KLASSIKER**

**Gefüllter Grüninger Pouletschenkel gebacken** *G* CHF 37.00

serviert mit Senf-Jus, Süsskartoffel-Stampf,

Fetakäse und grilliertem Gemüse

**Kerniges, mariniertes Rindsflanksteak vom Grill**  CHF 39.00

angerichtet mit Kräuter-Knoblauch-Beurre Blanc,

hausgemachten Paprika-Pappardelle und gebratenen Zucchetti

**Im Haselnussmantel gebratenes Kalbsfilet an Portwein-Jus** CHF 45.00

begleitet von grillierter Tomate sowie Kartoffel-Quark-Gnocchi

mit Aktivkohle in Salbeibutter gebraten

**Rinds-Short-Ribs sous vide gegart, dann grilliert** *G*  CHF 36.00

an Barbecue-Sauce, angerichtet mit Rosmarin-Bratkartoffeln

und sommerlichem Caponata-Gemüse

**Im Kräuter-Backteig frittierte Lammfilets (NZ)**  CHF 42.00

begleitet von Dörrfrüchte-Risotto

und Coco-Bohnen-Streifen

**Pastrami vom Rind dünn aufgeschnitten mit Tatarsauce** *G*CHF 34.00

begleitet von frittierten Kapern, eingelegten Zwiebeln

und neuen Bratkartoffeln

**FISCHGERICHTE**

**Grilliertes Steak von Lachs (GB)** *G*  CHF 38.00

präsentiert mit Kräuter-Beurre Blanc,

Süsskartoffel-Stampf und Caponata-Gemüse

**Gebratene Felchenfilets vom Zürichsee**  CHF 42.00

an Weissweinsauce, begleitet von

Paprika-Pappardelle und Coco-Bohnen

**IMMER BELIEBT**

**Cordon Bleu vom hiesigen Schwein** CHF 40.00

gefüllt mit Kochschinken und Appenzellerkäse,

serviert mit Pommes frites sowie einem Bouquet von Sommergemüsen

**Geschnetzeltes Kalbfleisch «Zürcher Art»** *G*CHF 42.00

angerichtet mit chüstiger Butterrösti und einem Speckbohnen-Bündeli

**FITNESSTELLER**

**Mit grilliertem Lachs-Kotelette-Steak (GB)** *G* CHF 37.00

serviert mit Kräuter-Beurre Blanc

**Mit gebratenem Felchenfilet vom Zürichsee** *G* CHF 40.00

an Weissweinsauce

**Mit mariniertem Rindsflanksteak vom Grill** CHF 37.00

dazu erhalten Sie Kräuter-Knoblauch-Beurre Blanc

**Mit gefülltem Pouletschenkel an Senfsauce** *G* CHF 35.00

**Mit in Haselnuss gebratenem Kalbsfilet**  CHF 40.00

nappiert mit Portwein-Jus

**Mit panierten Schweinsschnitzeln**  CHF 34.00

**Mit im Kräuterteig frittiertem Lammfilet (NZ)**  CHF 40.00

Nachstehende hausgemachte Salatdressings stehen zu Ihrer Wahl:

Cashewnuss-Dressing *VE G*,

italienische *VT* *L G*, oder französische Sauce *L G*

***(auf Wunsch auch mit einer grosszügigen Gemüseauswahl erhältlich)***

 **DEGUSTATIONSMENU**

 **ab 2 Personen**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Gang: | **Mediterranes Rindstatar mit Scarmorza** präsentiert mit Tomaten, Oliven-Ciabattaund Balsamico-Perlen  |
| 2. Gang: | **Sommerliche Mais-Gazpacho** *VT L*mit Popcorn und Petersilien-Öl serviert  |
| 3. Gang: | **Grillierte Wassermelone mit Thunfisch-Sashimi (VIE)** *G*angerichtet mit Fetakäse und blauen Kartoffel-Chips  |
| 4. Gang: | **Hausgemachtes Blaubeer-Sorbet** *G* mit einem Basilikum-Mascarponeschaum  |
| 5. Gang: | **Kalbsfilet im Haselnussmantel auf Portwein-Jus** dazu erhalten Sie Pastrami, Caponata, schwarze Kartoffel-Quark-Gnocchi und Coco-Bohnen  |
| 6. Gang: | **Käseauswahl von der Käsehütte Grüningen** *VT*dazu erhalten Sie Ligu Lehm von Jumi *(Früchtebrot)*  |
| 7. Gang: | **Aprikosen-Törtchen „Délice“ im Schokomantel**zubereitet mit Mousse, Baumnusskernen und Biskuit, serviert mit Lavendel-Glacé  |

 ****

**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 12.30 h bzw. vor 20.30 Uhr, damit Sie die einzelnen Gänge in Ruhe*

*geniessen können.*