

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, 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. 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

- Mais-Gazpacho **VTL** CHF 14.50
serviert mit Popcorn und Petersilien-Öl
- Sommerliche Tomatencrèmesuppe **VTG** 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“ **GLVT** 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 **VEG**,
italienische **VTLG**, oder französische Sauce **LG**

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

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 **GV** CHF 18.00
der geräucherte Mozzarella wird hauchdünn aufgeschnitten
und mit Basilikumöl, Fleur de Sel und Balsamico-Perlen angerichtet

VEGETARISCHE GERICHTE

Zucchini-Päckchen mit Dinkel-Hackfüllung gebraten **VELG** 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 **VELG** CHF 35.00
präsentiert mit Süsskartoffel-Stampf, Zucchini, Peperoni,
Cipolotti, Aubergine, Blumenkohl, Coco-Bohnen und Baby-Mais

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

UNSERE SOMMER-KLASSIKER

Gefüllter Grüninger Pouletschenkel gebacken 	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 	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 	CHF 34.00
begleitet von frittierten Kapern, eingelegten Zwiebeln und neuen Bratkartoffeln	

FISCHGERICHTE

Grilliertes Steak von Lachs (GB) 	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	

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

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 **G** 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 **VEG**,

italienische **VTLG**, oder französische Sauce **LG**

(auf Wunsch auch mit einer grosszügigen Gemüseauswahl erhältlich)

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

DEGUSTATIONSMENU

ab 2 Personen

1. Gang: **Mediterranes Rindstatar mit Scarmorza**
präsentiert mit Tomaten, Oliven-Ciabatta
und Balsamico-Perlen
2. Gang: **Sommerliche Mais-Gazpacho** **VTL**
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 „Délíce“ 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.*

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

UNSERE SOMMER-DESSERTKREATIONEN

Salted Caramel Crème Brûlée

präsentiert mit Pfirsichkompott und Sauerrahmglacé

CHF 15.00

Mohn-Panna-Cotta **GLVE**

mit Kirschkompott und einem Haselnuss-Crumble

CHF 14.00

Kalamansi (*Zitrusfrucht*)-Crème **G**

mit frischen Blaubeeren, Blaubeersorbet und einem Mascarpone-Basilikumschaum

CHF 16.00

Sommerlicher Coupe «Romanoff»

der Klassiker mit frischen Erdbeeren, Vanille- und Erdbeerglacé und Rahm

CHF 13.50

Gluschtiges Aprikosen-Törtchen

zubereitet mit Mousse, Baumnusskernen und Bisquit, im Schokoladenmantel
begleitet von einem hausgemachten Lavendel-Glacé

CHF 15.50

Käseauswahl aus der Grüninger Käse-Hütte mit Feigensenf

dazu erhalten Sie Früchtebrot Ligu Lehm von Jumi

CHF 17.00

Kleine Kombi zum Abrunden

luftige Erdbeermousse auf Schokoladenerde, wahlweise mit Kaffee oder Espresso

CHF 9.50

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

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)