

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

Tagessuppe (<i>Montag bis Samstag</i>)	CHF 7.50
Geeiste Mandelcrèmesuppe VE mit gerösteten Pfirsichstücken angerichtet	CHF 13.00
Sommerliche Tomatencrèmesuppe VTG mit frischem Basilikum, Pinienkernen und Crème Fraîche	CHF 14.00
Mais-Gazpacho VTL serviert mit Popcorn und Petersilien-Öl	CHF 13.50

SALATE & VORSPEISEN

Assortierte Blattsalate „Binziker Art“ VTGL mit verschiedenen Garnituren angerichtet	CHF 9.50
Gemischter Salat VT der Klassiker mit dem Dressing Ihrer Wahl	CHF 11.00
Sommersalat mit grillierter Wassermelone G an Cashewnuss-Dressing serviert mit gebratenen Rohschinkenstreifen	CHF 14.00
Linsen-Pfirsichsalat mit Fetakäse G zubereitet mit Baby-Lattich, Balsamico-Vinaigrette und gerösteten Sonnenblumenkernen	CHF 13.50

Nachstehende hausgemachte Salatdressings stehen zu Ihrer Wahl:

Cashewnuss-Dressing **VEG**,
italienische **VTLG**, oder französische Sauce **LG**

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

BELIEBTE KLASSIKER

- Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“ **G** CHF 38.00
mit chüstiger Butterrösti und Speckbohnen-Bündeli
- Cordon Bleu vom hiesigen Schwein CHF 36.00
gefüllt mit Kochschinken und Appenzellerkäse,
serviert mit Pommes frites sowie einem Bouquet von Sommergemüsen
- Gefüllter Grüninger Pouletschenkel gebacken **G** CHF 37.00
serviert mit Senf-Jus, Süsskartoffel-Stampf,
Fetakäse und grilliertem Gemüse

VEGETARISCHE GERICHTE

- Hirse-Blumenkohl-Burger **VT** CHF 29.00
zubereitet mit einem Röstzwiebeln-Brioche-Bun,
dazu Barbecue-Sauce, Tomate, Salat und blaue Kartoffel-Chips
- Hausgemachte Kartoffel-Quark-Gnocchi mit Aktivkohle **VT** CHF 33.00
angerichtet mit Coco-Bohnen, Fetakäse und Cashewnüssen
an leichter Zitronenrahmsauce
- Zucchetti-Päckchen mit Dinkel-Hackfüllung gebraten **VELG** CHF 31.00
serviert auf einem Dörrfrüchte-Risotto
mit sizilianischem Caponata-Gemüse
- Sommerlicher Grillgemüse-Teller **VELG** CHF 32.00
präsentiert mit Süsskartoffel-Stampf, Zucchetti, Peperoni,
Cipolotti, Aubergine, Blumenkohl, Coco-Bohnen und Baby-Mais

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

UNSERE SOMMERGERICHTE

- Delikater Vitello-Tonnato-Burger** CHF 34.00
zubereitet mit einem Röstzwiebel-Brioche-Bund, Kalbfleisch,
Thunfisch, Thunfischsauce und roten Zwiebeln.
Garniert mit gebackenen Kapern und blauen Kartoffel-Chips
- Kerniges, mariniertes Rindsflanksteak vom Grill**  CHF 36.00
angerichtet mit Kräuter-Knoblauch-Beurre Blanc,
hausgemachten Paprika-Pappardelle und gebratenen Zucchetti
- Im Kräuter-Backteig frittierte Lammfilets (NZ)** CHF 39.00
begleitet von Dörrfrüchte-Risotto
und Coco-Bohnen-Streifen
- Rinds-Short-Ribs sous vide gegart, dann grilliert**  CHF 33.00
an Barbecue-Sauce, angerichtet mit Rosmarin-Bratkartoffeln
und sommerlichem Caponata-Gemüse

FISCHGERICHTE

- Grilliertes Steak von Lachs (GB)**  CHF 35.00
präsentiert mit Kräuter-Beurre-Blanc,
Süsskartoffel-Stampf und Caponata-Gemüse
- Gebratene Felchenfilets vom Zürichsee** CHF 39.00
an Weissweinsauce, begleitet von
Paprika-Pappardelle und Coco-Bohnen

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

UNSERE FITNESSSTELLER

Mit panierten Schweinsschnitzeln	CHF 28.00
Mit gefülltem Pouletschenkel an Senfsauce G	CHF 31.00
Mit mariniertem Rindsflanksteak vom Grill G dazu erhalten Sie Kräuter-Knoblauch-Beurre Blanc	CHF 34.00
Mit gebratenem Felchenfilet vom Zürichsee G an einer Weissweinsauce	CHF 36.00
Mit grilliertem Lachs-Kotelette-Steak (GB) G serviert mit Kräuter-Beurre Blanc	CHF 34.00
Mit Rinds-Short-Ribs in Barbecue-Marinade G	CHF 34.00
Mit im Kräuterteig frittiertem Lammfilet (NZ)	CHF 37.00

Nachstehende hausgemachte Salatdressings stehen zu Ihrer Wahl:

Cashewnuss-Dressing **VEG**,

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

UNSERE KINDERTELLER

«Tyrannosaurus Rex» paniertes Schweinsschnitzel serviert mit knusprigen Pommes frites und Rüabli	CHF 14.50
«Chicken-Run» hausgemachtes Pouletknusperli serviert mit Pommes frites	CHF 13.50
«Pinocchio» schwarze Kartoffel-Quark-Gnocchi an Rahmsauce. Serviert mit Reibkäse	CHF 11.00



(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

KALTE TELLERGERICHTE

Salat «Niçoise» mit kurz gebratenen Thunfisch-Tranchen (VIE) CHF 30.00
präsentiert mit Sommerblattsalaten, Sardellen, Gurken,
Tomaten, Bohnen, roten Zwiebeln, Oliven und Ei

Pastrami vom Rind dünn aufgeschnitten mit Tatarsauce **G** CHF 29.50
begleitet von frittierten Kapern, eingelegten Zwiebeln
und neuen Bratkartoffeln

Mediterranes Rinds-Tatar verfeinert mit Grappa Bonfante CHF 34.00
angerichtet mit Oliven, getrockneten Tomaten, einer
Kräuter-Emulsion, Pinienkernen und hausgemachtem Oliven-Ciabatta

Bunte Tomaten mit Scarmorza-Käse **G VT** CHF 25.00
der geräucherte Mozzarella wird hauchdünn aufgeschnitten
und mit Basilikumöl, Fleur de Sel und Balsamico-Perlen angerichtet

Grosser Salatteller mit Ei **VT** CHF 18.50
saisonal frisch zusammengestellt

Wurstsalat „Metzger Art“ **L** CHF 19.50
reich garniert mit bunten Salaten

Wurstkäsesalat „Emmentaler Art“ CHF 20.50
reich garniert mit bunten Salaten

Währschafter Bauerteller **G** CHF 25.00
Sie erhalten Bündnerfleisch, Rohschinken,
Appenzellerkäse 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

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

UNSERE SOMMER-DESSERTKREATIONEN

Salted Caramel Crème Brûlée **G**

präsentiert mit Pfirsichkompott und Sauerrahmglacé

CHF 14.00

Mohn-Panna-Cotta **GLVE**

mit Kirschkompott und einem Haselnuss-Crumble

CHF 13.00

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

mit frischen Blaubeeren, Blaubeersorbet und einem Mascarpone-Basilikumschaum

CHF 15.00

Sommerlicher Coupe «Romanoff»

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

CHF 12.50

Gluschtiges Aprikosen-Törtchen

zubereitet mit Mousse, Baumnusskernen und Bisquit,

im Schokoladenmantel begleitet von einem hausgemachten Lavendel-Glacé

CHF 13.50

Himbeer-Vanille-Frappé **G**

sie werden es lieben

CHF 8.50

Kleine Kombi zum Abrunden

luftige Erdbeermousse auf Schokoladenerde, wahlweise mit Kaffee oder Espresso

CHF 8.50

Affogato al caffè

der kleine Italiener für danach

CHF 7.50

*Bitte fragen Sie Ihren Service vor Ort nach weiteren
gluschtigen Dessertklassikern!*

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)