

# 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

- Spargelcrèmesuppe mit Jasmin-Blüten **VTG** CHF 16.00  
präsentiert mit einem Onsen-Ei
- Vegane Frühlingskräuterschaumsuppe **VEL** CHF 14.00  
serviert mit Focaccia-Croutons
- Klare Ochsenschwanzsuppe CHF 17.00  
mit Ochsenschwanz-Ravioli und Gemüseperlen

# SALATE

- Assortierte Blattsalate „Binziker Art“ **GLVT** CHF 12.00  
mit verschiedenen Garnituren angerichtet
- Spargel-Erdbeersalat «Printemps» **VEG** CHF 14.50  
zubereitet mit jungem Blattspinat und gerösteten  
Sonnenblumenkernen an einer Grünpfeffer-Vinaigrette
- Linsen-Cous-Cous-Radieschensalat **G** CHF 13.50  
vermengt mit Fetakäse, Pekannuss-Crumble und Kopfsalat  
an einer Bärlauch-Vinaigrette

Nachstehende hausgemachte Salatdressings stehen zu Ihrer Wahl:

Bärlauch-Vinaigrette **VEG**,  
italienische **VTLG**, oder französische Sauce **LG**

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

# KALTE UND WARMESPEISEN



- Geräucherte Luzerner Forelle mit einem Wachtel-Ei CHF 17.00  
präsentiert mit einem Apfelgelee, eingelegten Rhabarbern,  
einem spannenden Brennessel-Pesto und Bärlauch-Brioche
- Vitello Tonnato vom runden Mocken **G** CHF 18.00  
serviert mit einer Thunfisch-Sauce, Kapernäpfeln, Tomate  
sowie einem Spargel-Kräuter-Salat
- Hausgemachte Frühlingsrolle mit Sesam-Crème-Dip **VT** CHF 17.50  
gefüllt mit Gemüsestreifen, Soja-Sprossen, Glasnudeln  
und gedünsteten Shiitakepilzen

# VEGETARISCHE GERICHTE



- Hausgemachte Brennessel-Tagliatelle **VT** CHF 34.00  
an Morchelrahmsauce, geschwenkt mit Kohlrabi,  
Radiesli und Ur-Karotten. Garniert mit Röstzwiebeln
- Linsen-Cous-Cous-Curry an Kokosnusssauce **VEGL** CHF 32.00  
angerichtet mit Sesam-Pak-Choi und Kokosnuss-Chips
- Bunter Frühlingsgemüsegarten mit einem Onsen-Ei **VTG** CHF 38.00  
präsentiert auf einem Erbsen-Kartoffelstock. Mit Oliven-Pesto  
und gebratenen Kräuterseitlingen
- Mühlsteinkäse im Frühlingsrollenteig gebacken **VT** CHF 35.00  
begleitet von Karotten-Risotto und eingelegten  
Karottenstreifen. Dazu erhalten Sie ein Rosa-Pfeffer-Aioli,  
garniert mit Pinienkernen-Crumble

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

## UNSERE KLASSIKER

- Zarte Rindsfiletstreifen an Morchelrahmsauce CHF 44.00  
begleitet von hausgemachten Brennessel-Tagliatelle  
sowie Ur-Karotten-Gemüse
- Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“  CHF 42.00  
mit chüstiger Butterrösti und Speckbohnen-Bündeli
- Cordon Bleu vom Kalb in einer Kräuter-Panade CHF 44.00  
gefüllt mit Bündnerfleisch und Taleggio-Käse, dazu servieren  
wir Ihnen Süsskartoffel-Frites sowie ein Bouquet von Frühlingsgemüsen
- Hiesiges Rindsfilet-Medaillon im Kalbsspeckmantel  CHF 48.00  
an einer Orangen-Hollandaise, begleitet von roten  
Kartoffeln mit Oregano sowie einem Kohlrabi-Radiesli-Ragout

## FISCHGERICHTE

- Eglifilets vom Zürichsee in Kapern-Mandelbutter gebraten  CHF 45.00  
begleitet von einem Karotten-Risotto  
sowie frischen grünen Spargeln vom Grill
- Mit Krabbenfleisch gefüllte Rotzungenröllchen (NL)  CHF 42.00  
pochiert im Weisswein-Sud, an Sherry-Bacon-Sauce, serviert  
mit roten Oregano-Kartoffeln und Senf-Kohlgemüse

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

# UNSERE FRÜHLINGS-HIGHLIGHTS

- Hiesiges Rindsvoressen an Meerrettichrahmsauce CHF 39.00  
als Beilage erhalten Sie Brennnessel-Tagliatelle,  
Ur-Karottengemüse und geriebenem Meerrettich
- Pouletbrust «Saltimbocca» von Grüninger Heggenhof **G** CHF 37.00  
mit Salbei und Rohschinken gebraten an Portwein-Jus,  
begleitet von Karotten-Risotto, Belper Knolle gehobelt  
und verschiedenen Frühlingsgemüsen
- Hiesige Kalbsschnitzel «Holstein» mit Portwein-Jus CHF 44.00  
garniert mit einem Spiegelei, frischem Spargel, Kapern  
und Sardellen. Dazu erhalten Sie rote Bratkartoffeln
- Hausgemachte Maultaschen vom Thurgauer Apfel-Schwein CHF 38.00  
serviert mit einem Sherry-Bacon-Schaum, grünem Spargel,  
Radiesli, gebratenen Kräuter-Seitlingen und Röstzwiebeln
- Lamm-Gigot vom Lützelsee Sous vide gegart **G** CHF 44.00  
an schwarzem Knoblauch-Jus, begleitet von  
Erbsen-Kartoffelstock und einem Kohlrabi-Radiesli-Ragout

## 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 Kräuterseitlingen,  
dazu servieren wir Ihnen nach Wahl: Pommes frites, Erbsen-Kartoffelstock,  
Butterrösti, Süsskartoffel-Pommes frites, Brennnessel-Tagliatelle,  
Country-Cuts, Karotten-Risotto oder roten Kartoffeln

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

# FRÜHLINGSZEIT – SPARGELZEIT

Bei den nachstehenden Gerichten spielt der weisse und grüne Spargel die erste Geige. Gerne dürfen Sie sich je nach Gusto auch eine Stärkebeilage zu den Kreationen bestellen.

	Vorspeise	Portion
Mit Sauce Hollandaise VTG	CHF 17.00	CHF 31.00
An Nussbutter VTG	CHF 16.00	CHF 29.50
Mit Kalbsschnitzel «Holstein» mit Portwein-Jus G garniert mit Kapern, Sardellen und einem Spiegelei		CHF 42.00
Mit Krabbenfleisch gefülltes Rotzungenröllchen (NL) an Sherry-Bacon-Sauce		CHF 39.00
Mit Rindsfilet-Médaille im Kalbsspeckmantel G an Orangen-Hollandaise		CHF 46.00
Mit Pouletbrust «Saltimbocca» vom Heggenhof G		CHF 35.00
Mit Lammgigot vom Lützelsee, sous vide gegart G serviert mit schwarzem Knoblauch-Jus		CHF 39.00
Stärkebeilage nach Ihrer Wahl		CHF 6.00
Pommes frites, Erbsen-Kartoffelstock, Butterrösti, Süsskartoffel-Pommes frites, Brennessel-Tagliatelle, Country-Cuts, Karotten-Risotto oder roten Kartoffeln		

## UNSERE WEINEMPFEHLUNG ZUM SPARGEL


Prenal Blanc Sera	2023	75cl	65
Oliver Moragues, Mallorca Spanien		1 dl	9.5
Teilweiser Barrique-Ausbau. Ausdrucksvoller, komplexer Wein. Mit einem Bouquet von Apfel und Birne. Am Gaumen cremig, frisch und harmonisch. Der optimale Begleiter.			

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

# DEGUSTATIONSMENU

ab 2 Personen

1. Gang: **Geräucherte Luzerner Forelle**  
serviert mit Apfelgelee, Rhabarber, einem Wachtelei,  
Brennnessel-Pesto und Bärlauch-Brioche
2. Gang: **Consommé vom Ochsenchwanz**  
dazu erhalten Sie ein hausgemachtes Frühlingsröllchen
3. Gang: **Maultasche vom Thurgauer Apfel-Schwein**  
an Sherry-Bacon-Schaum, präsentiert mit grünem Spargel,  
Radiesli, Kräuter-Seitlingen und Röstzwiebeln
4. Gang: **Hausgemachtes Karotten-Sorbet **GL****  
mit eingelegten Karottenstreifen
5. Gang: **Kleines Rindsfiletmédailon im Kalbsspeckmantel **G****  
präsentiert auf einer Morchelrahmsauce, begleitet von  
gebratenen weissen Spargel und roten Kartoffeln
6. Gang: **Käse von der Alp Kohlschlag mit einer Ananas-Variation **G****  
Ananas-Gelee, Ananas-Senf und Ananas-Salsa
7. Gang: **Spannende Variation aus unserer Karte**  
lassen Sie sich überraschen!



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 FRÜHLINGS- DESSERTKREATIONEN

## Delikate Variation von der Rhabarber **VE**

als Parfait, mit Rhabarberkompott und Kuchen, garniert mit Peakannusmüesli

CHF 15.00

## Coupe Romanoff «Der Klassiker»

mit frischen Erdbeeren, Vanille- und Erdbeerglacé und Rahm

CHF 14.00

## Hausgemachtes Caramelchöpfli **G**

garniert mit frischen Früchten und Rahm

CHF 11.50

## Hausgemachtes Karottensorbet mit Haselnuss-Sponge

präsentiert mit einer Cheesecake-Crème und süßen Karotten-Röllchen

CHF 16.00

## Kleine Kombi zum Abrunden

gebackener Schokoladenpudding und Passionsfrucht-Sorbet,  
wahlweise mit Kaffee oder Espresso

CHF 10.00

## Schweizer Bergkäse von der Alp Kohlschlag mit einer Ananas-Variation

von Ananas-Gelee, Ananas-Senf- und Ananas-Salsa

CHF 16.50

## Caramelisierte weisse Schokoladenmousse **G**

präsentiert mit frischen Erdbeeren, Erdbeersauce und Erdbeer-Sorbet

CHF 14.50

*(Lassen Sie sich von Ihrem Service vor Ort über weitere gluschtige  
Dessertklassiker informieren)*

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)



# UNSERE KINDERTELLER

Gourmetstube

## „Tyrannosaurus Rex“

paniertes Schweinsschnitzel serviert  
mit Pommes frites und Rüabli

CHF 16.00



## Hausgemachte Ravioli «Pinocchio»

gefüllt mit „Gehacktem“ vom Thurgauer Schwein  
an Champignonrahmsauce

CHF 15.00

## „Chicken-Run“

feine Pouletknusperli im Cornflakes-  
Mantel, serviert mit Pommes frites

CHF 15.00



## Geschätzte Eltern:

Bitte fragen Sie Ihren Service nach unserer Spielkiste und den Malsachen!  
Und bei schönem Wetter winkt der Spielplatz mit Karussell.

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)