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 *(Montag bis Samstag)*	CHF 8.00
Spargelcrèmesuppe mit Jasmin-Blüten *VT G* präsentiert mit einem Onsen-Ei	CHF 14.50
Vegane Frühlingskräuterschaumsuppe *VE L* serviert mit Focaccia-Croutons	CHF 13.00

SALATE & VORSPEISEN

Assortierte Blattsalate „Binziker Art" *VT G L* mit verschiedenen Garnituren angerichtet	CHF 10.00
Gemischter Salat *VT G* der Klassiker mit dem Dressing Ihrer Wahl	CHF 11.00
Spargel-Erdbeersalat «Printemps» *VE G* zubereitet mit jungem Blattspinat und gerösteten Sonnenblumenkernen an einer Grünpfeffer-Vinaigrette	CHF 13.50
Linsen-Cous-Cous-Radieschensalat *G* vermengt mit Fetakäse, Pekannuss-Crumble und Kopfsalat an einer Bärlauch-Vinaigrette	CHF 12.50

Nachstehende hausgemachte Salatdressings stehen zu Ihrer Wahl:
Bärlauch-Vinaigrette *VE G*,
italienische *VT L G*, oder französische Sauce *L G*

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

BELIEBTE KLASSIKER

Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art" *G* CHF 38.00
mit chüstiger Butterrösti und Speckbohnen-Bündeli

Rindfleisch-Burger im Bärlauch-Brioche CHF 34.00
zubereitet mit Cheddarkäse-Crème, Kopfsalat und Spargel-Salsa
begleitet von Süsskartoffel-Pommes frites

Zarte Rindsfiletstreifen an Morchelrahmsauce CHF 40.00
begleitet von hausgemachten Brennnessel-Tagliatelle
sowie Ur-Karotten-Gemüse

Hiesige Schweinsschnitzel «Holstein» mit Burgundersauce *G* CHF 33.00
garniert mit einem Spiegelei, frischem Spargel, Kapern
und Sardellen. Dazu erhalten Sie rote Bratkartoffeln

VEGETARISCHE GERICHTE

Linsen-Cous-Cous-Curry an Kokosnusssauce *VE G L* CHF 29.00
angerichtet mit Sesam-Pak-Choi und Kokosnuss-Chips

Bunter Frühlingsgemüsegarten mit einem Onsen-Ei *VT G* CHF 35.00
präsentiert auf einem Erbsen-Kartoffelstock. Mit Oliven-Pesto
und gebratenen Kräuterseitlingen

Mühlisteinkäse im Frühlingsrollenteig gebacken *VT* CHF 32.00
begleitetet von Karotten-Risotto und eingelegten
Karottenstreifen. Dazu erhalten Sie ein Rosa-Pfeffer-Aioli,
garniert mit Pinienkernen-Crumble

Hausgemachte Brennnessel-Tagliatelle *VT* CHF 31.00
an Morchelrahmsauce, geschwenkt mit Kohlrabi,
Radiesli und Ur-Karotten. Garniert mit Röstzwiebeln

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

UNSERE FRÜHLINGSGERICHTE

Pouletbrust «Saltimbocca» vom Grüninger Heggenhof *G* CHF 34.00
mit Salbei und Rohschinken gebraten an Portwein-Jus,
begleitet von Karotten-Risotto, Belper Knolle gehobelt
und verschiedenen Frühlingsgemüsen

Cordon Bleu vom Kalb in einer Kräuter-Panade CHF 41.00
gefüllt mit Bündnerfleisch und Taleggio-Käse, dazu servieren
wir Ihnen Süsskartoffel-Frites sowie ein Bouquet von Frühlingsgemüsen

Hausgemachte Maultaschen vom Thurgauer Apfel-Schwein CHF 35.00
serviert mit einem Sherry-Bacon-Schaum, grünem Spargel,
Radiesli, gebratenen Kräuter-Seitlingen und Röstzwiebeln

Lamm-Gigot vom Lützelsee Sous vide gegart *G* CHF 41.00
an schwarzem Knoblauch-Jus, begleitet von
Erbsen-Kartoffelstock und einem Kohlrabi-Radiesli-Ragout

Hiesiges Rindsvoressen an Meerrettichrahmsauce CHF 36.00
als Beilage erhalten Sie Brennnessel-Tagliatelle,
Ur-Karottengemüse und geriebenen Meerrettich

FISCHGERICHTE

Mit Krabbenfleisch gefüllte Rotzungenröllchen (NL) *G* CHF 38.00
pochiert im Weisswein-Sud, an Sherry-Bacon-Sauce, serviert
mit roten Oregano-Kartoffeln und Senf-Kohlgemüse

Eglifilets vom Zürichsee in Kapern-Mandelbutter gebraten *G* CHF 41.00
begleitet von einem Karotten-Risotto
sowie frischen grünen Spargeln vom Grill

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

FRÜHLINGSZEIT – SPARGELZEIT

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

	Vorspeise	Portion
Mit Sauce Hollandaise *VT G*	CHF 16.00	CHF 28.00
An Nussbutter *VT G*	CHF 15.00	CHF 26.00
Mit Schweinsschnitzel «Holstein» mit Portwein-Jus *G* garniert mit Kapern, Sardellen und einem Spiegelei		CHF 31.00
Mit Krabbenfleisch gefülltes Rotzungenröllchen (NL) an Sherry-Bacon-Sauce		CHF 36.00
Mit Rindsfilet-Médaillon im Kalbsspeckmantel *G* an Orangen-Hollandaise		CHF 43.00
Mit Pouletbrust «Saltimbocca» vom Heggenhof *G*		CHF 32.00
Mit Lammgigot vom Lützelsee, sous vide gegart *G* serviert mit schwarzem Knoblauch-Jus		CHF 35.00

Stärkebeilage nach Ihrer Wahl CHF 5.00

Pommes frites, Erbsen-Kartoffelstock, Butterrösti, Süsskartoffel-Pommes frites, Brennnessel-Tagliatelle, Country-Cuts, Karotten-Risotto oder roten Kartoffeln

UNSERE WEINEMPFEHLUNG ZUM SPARGEL

Prensal 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)

KALTE TELLERGERICHTE

Grosse Salatschüssel „Délice“ *G* CHF 32.00
grosszügige Auswahl von saisonalen Blattsalaten, mit
zarten Rindsfiletstreifen, Spargelspitzen und gedünsteten Waldpilzen

Vitello Tonnato vom runden Mocken *G* CHF 32.00
serviert mit einer Thunfisch-Sauce, Kapernäpfeln, Tomate,
roten Bratkartoffeln sowie einem Spargel-Kräuter-Salat

Geräucherte Luzerner Forelle mit einem Wachtel-Ei CHF 30.00
präsentiert mit einem Apfelgelee, Rhabarber,
einem spannenden Brennnessel-Pesto und Bärlauch-Brioche

Erdbeer-Spargelsalat „Printemps“ VT CHF 22.00
gartenfrische Frühlingssalate mit Grünpfeffer-Vinaigrette,
bunt vermengt mit frischem Blattspinat und Garnituren

Grosser Salatteller mit Ei *VT* CHF 19.50
garniert mit frischen Spargeln

Wurstsalat „Metzger Art" *L* CHF 21.00
reich garniert mit bunten Salaten

Wurstkäsesalat „Emmentaler Art" CHF 22.50
reich garniert mit bunten Salaten

Währschafter Bauernteller *G* CHF 26.00
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 FRÜHLINGS–DESSERTKREATIONEN

Delikate Variation von der Rhabarber *L VE*
als Parfait, mit Rhabarberkompott und Kuchen, garniert mit Peakannussmüäsli
CHF 14.00

Coupe Romanoff «Der Klassiker»
mit frischen Erdbeeren, Vanille- und Erdbeerglacé und Rahm
CHF 13.00

Hausgemachtes Caramelchöpfli *G*
garniert mit frischen Früchten und Rahm
CHF 10.00

Hausgemachtes Karottensorbet mit Haselnuss-Sponge
präsentiert mit einer Cheesecake-Crème und süssen Karotten-Röllchen
CHF 15.00

Kleine Kombi zum Abrunden
gebackener Schokoladenpudding und Passionsfrucht-Sorbet,
wahlweise mit Kaffee oder Espresso
CHF 8.50

Erdbeer-Rhabarber-Joghurt-Frappe *G*
garniert mit einem Joghurt-Crumble
CHF 9.50

Caramelisierte weisse Schokoladenmousse *G*
präsentiert mit frischen Erdbeeren, Erdbeersauce und Erdbeer-Sorbet
CHF 13.00

(bitte fragen Sie Ihren Service vor Ort nach weiteren gluschtigen Dessert-Klassikern)

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

UNSERE KINDERTELLER

der Dorfbeiz

„Tyrannosaurus Rex"
paniertes Schweinsschnitzel serviert
mit Pommes frites und Rüäbli

CHF 15.00

Hausgemachte Ravioli «Pinocchio»
gefüllt mit „Gehacktem" vom Thurgauer Schwein
an Champignonrahmsauce

CHF 14.00

„Chicken-Run"
feine Pouletknusperli im Cornflakes-
Mantel, serviert mit Pommes frites

CHF 14.00

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)