

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 Tafernen und Wirthshüseren in der Herrschafft 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.

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 8.00
Birnen-Selleriecrèmesuppe G garniert mit einem Cracker vom Iberico-Schinken	CHF 13.50
Zitronengras-Essenz VEL mit Shiitaki-Bällchen serviert	CHF 14.00

SALATE

Assortierte Blattsalate „Binziker Art“ VTGL mit verschiedenen Garnituren und dem Dressing Ihrer Wahl	CHF 10.00
Junger Nüsslisalat «Mimosa» VTL serviert mit gehacktem Ei, Brotcroutons und Garnituren	CHF 12.00
Gemischter Salat VTG saisonal frisch zusammengestellt	CHF 11.00
Spinat-Zuckerhutsalat mit Focaccia-Chips VEL zubereitet mit Grapefruit-Filets und getrockneten Kokosnussstückchen an einer Kalamansi-Zimt-Vinaigrette	CHF 14.50

Nachstehende hausgemachte Salatdressings stehen zu Ihrer Wahl:

Kalamansi-Zimt-Vinaigrette **VEGL**,
italienische **VTLG**-oder französische Sauce **LG**

UNSERE KLASSIKER

- Rassige Rindsfiletstreifen «Stroganoff» CHF 40.00
begleitet von hausgemachten Safran-Tagliatelle
und einem Bouquet von Wintergemüsen
- Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“ **G** CHF 38.00
angerichtet mit chüstiger Butterrösti
und zwei Speckbohnen-Bündeli
- Panierte Schweinsschnitzel vom Dorfmetzger CHF 29.00
klassisch serviert mit Pommes frites
sowie einem kleinen Gemüsebouquet



VEGETARISCHE GERICHTE

- Hausgemachte Maroni-Gnocchi **VT** CHF 28.00
geschwenkt in Salbeibutter, an einer Waldpilzrahmsauce,
garniert mit gebackenem Randen-Blumenkohl
- Reichhaltiger Wintergemüse-Teller mit Pinienkernen **VTG** CHF 34.00
angerichtet mit Wurzelspinat, Ofen-Sandkarotten, wildem Broccoli,
glasiertem Stangensellerie und Blumenkohl auf Weisswein-Risotto
- Popcorn-Mais-Falafel **VE G L** CHF 28.00
an einer Curry-Kokoscrème, begleitet von
gebratenem, wildem Broccoli und kandierten Gojibeeren
- In Haselnussbutter geschwenkte Spinat-Knödel **VT** CHF 27.00
auf einem Ragout von Sand-Karotten serviert
mit gehobeltem Sbrinz verfeinert

UNSERE WINTERGERICHTE

- Pouletbrust vom Grüninger Heggenhof «Tempura»** CHF 35.00
frittiert im Randenteig, an Portwein-Jus, garniert mit Knusperhaut,
Weisswein-Risotto und Ofen-Sandkarotten
- Hiesiges Rindsfilet überbacken mit einer Pfefferkruste** CHF 45.00
an Schalotten-Beurre-Rouge, begleitet von
Kartoffel-Mille-Feuille, garniert mit wildem Broccoli
- Cordon Bleu von hiesigen Schwein** CHF 37.00
gefüllt mit gekochtem Schinken und Appenzellerkäse
serviert mit Pommes Frites und einem kleinen Gemüsebouquet
- Spannender Burger mit Butter-Brioche «Adler»** CHF 34.00
geschichtet mit Kalbsschulterbraten, Kaffee-Orangensauce,
Wurzel-Spinat, Rotwein-Schalotten, begleitet von Pommes Alumettes

FISCHGERICHTE

- In Haselnussbutter gebratenes Felchenfilet von Zürichsee**  CHF 41.00
begleitet von Maroni-Gnocchi und winterlichem Wurzel-Spinat
- Gebratene Zanderfilets an Prosecco-Schaum (EST)**  CHF 38.00
begleitet von Ofen-Sandkarotten
und Weisswein-Risotto

KALTE TELLERGERICHTE

Tatar vom Rind mit Cognac abgeschmeckt CHF 34.00
garniert mit eingelegten, roten Zwiebeln, Kaperäpfeln und
glasierten Senfgurken. Selbstverständlich mit Toast und Butter

Grosse Salatschüssel „Metzger Art“ **GL** CHF 32.00
grosszügige Auswahl von winterlichen Blattsalaten mit
zarten Streifen vom hiesigen Rindsfilet und
gedünsteten Waldpilzen, mit dem Dressing nach Ihrer Wahl

Frischkäsemousse mit Trockentomaten-Confit **VT** CHF 22.00
dazu erhalten Sie ein hausgemachtes Oliven-Focaccia,
Balsamico- Perlen und Portulak

Grosser Salatteller mit Ei **VT** CHF 19.00

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

Wurstkäsesalat "Emmentaler Art" **G** CHF 22.50
reich garniert mit bunten Salaten

Währschafter Bauerteller **G** CHF 26.00
Sie erhalten Bündnerfleisch, Rohschinken, Speck,
Appenzeller Käse und Tête de Moine sowie Garnituren

Gemischte kalte Platte mit Käse

klein (2-3 Personen) CHF 40.00

mittel (4-5 Personen) CHF 60.00

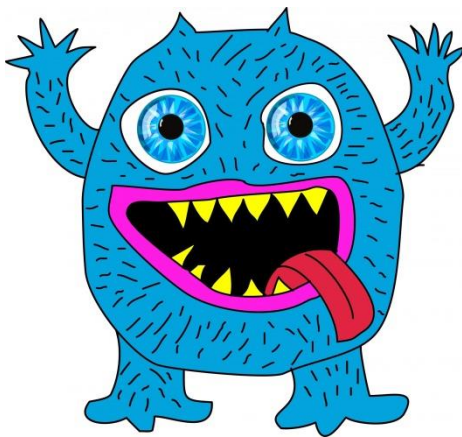
gross (6-8 Personen) CHF 96.00

UNSERE KINDERTELLER

Dorfbeiz

Tyrannosaurus «Rex»
paniertes Schweinsschnitzel
mit Pommes frites
und einem Speckbohnenbündeli

CHF 15.00



Monsters **G**

kleine Portion Pommes frites
mit Ketchup und Mayo

CHF 5.00

"Chicken Run"
Hausgemachte Pouletknusperli
serviert mit Pommes frites

CHF 14.00



Geschätzte Eltern:

Bitte fragen Sie Ihren Service nach unserer Spielkiste und Malsachen!

UNSERE WINTER-DESSERTS

Spannender Blaubeer-Cheese-Cake

präsentiert mit Kokos-Glacé, salziger Caramel-Crème, und Cashewnüssen
CHF 14.50

Kleine Kombi zum Abrunden **G**

Baileysmousse mit Zwergorangen-Kompott
wahlweise serviert mit Kaffee oder Espresso
CHF 8.50

Original Wiener Eiskaffee-Becher **G**

zubereitet mit Vanilleglacé und Schlagobers
CHF 12.00

Tiramisu-Espuma garniert mit Amarettinis

begleitet von Mango-Passionsfruchtsalat und Nougat-Glacé
CHF 15.00

Duett von der Schokolade **G**

weisser Schokoladenkuchen und Edelbitter-Schoko-Sorbet
CHF 14.50

Vegane gebrannten Crème **G VE**

als Espuma, mit einem Apfel-Zimt-Sorbet und Mandel-Crunch angerichtet
CHF 14.00

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