

# 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**

Wir wünschen Ihnen einen genussreichen Aufenthalt!

Nicole Seinet Baumann & Harry Baumann

# SUPPEN

- Birnen-Selleriecrèmesuppe **G** CHF 15.00  
garniert mit einem Cracker vom Iberico-Schinken
- Bisque de homard (US) **G** CHF 17.50  
die Hummer-Bisque präsentieren wir Ihnen  
mit Meeres-Spargel
- Zitronengras-Essenz **VEL** CHF 16.00  
mit Shiitaki-Bällchen serviert

# SALATE

- Spinat-Zuckerhutsalat mit Focaccia-Chips **VEL** CHF 16.50  
zubereitet mit Grapefruit-Filets und getrockneten  
Kokosnussstückchen an Kalamansi-Zimt-Vinaigrette
- Assortierte Blattsalate „Binziker Art“ **VTGL** CHF 12.00  
mit verschiedenen Garnituren und dem Dressing Ihrer Wahl
- Winterlicher Nüsslisalat «Grand Mère» CHF 14.50  
klassisch serviert mit gerösteten Speckstreifen,  
frischen Waldpilzen und Brotcroutons

Nachstehende hausgemachte Salatdressings stehen zu Ihrer Wahl:

Kalmansi-Zimt-Vinaigrette **VEL**,  
italienische **VTGL** -oder französische Sauce **LG**

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

## KALTE UND WARME VORSPEISEN

- Frischkäsemousse mit Trockentomaten-Confit **VT** CHF 16.50  
dazu erhalten Sie ein hausgemachtes Oliven-Focaccia,  
Balsamico- Perlen und Portulak
- Tatar vom Rind mit Cognac abgeschmeckt CHF 19.50  
garniert mit eingelegten, roten Zwiebeln, Kaperäpfeln und  
glasierten Senfgurken. Selbstverständlich mit Toast und Butter
- Soft-Shell-Crabs (INO) im Randenteig gebacken **L** CHF 22.00  
begleitet von einem Gemüse-Papaya-Salat mit Erdnüssen und Chili  
sowie einer grünen Shiso-Mayonnaise

## VEGETARISCHE GERICHTE

- In Haselnussbutter geschwenkte Spinat-Knödel **VT** CHF 30.00  
auf einem Ragout von Sand-Karotten serviert  
mit gehobeltem Sbrinz verfeinert
- Hausgemachte Maroni-Gnocchi **VT** CHF 32.00  
geschwenkt in Salbeibutter, an einer Waldpilzrahmsauce,  
garniert mit gebackenem Randen-Blumenkohl
- Reichhaltiger Wintergemüse-Teller mit Pinienkernen **VTG** CHF 38.00  
angerichtet mit Wurzel-Spinat, Ofen-Sandkarotten, wildem Broccoli,  
glasiertem Stangensellerie und Blumenkohl auf Weisswein-Risotto
- Popcorn-Mais-Falafel **VEG L** CHF 32.00  
an einer Curry-Kokoscrème, begleitet von  
gebratenem, wildem Broccoli und kandierten Gojibeeren

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

## UNSERE KLASSIKER

<b>Rassige Rindsfiletstreifen «Stroganoff»</b>	CHF 43.00
begleitet von hausgemachten Safran-Tagliatelle und einem Bouquet von Wintergemüsen	
<b>Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“ </b>	CHF 42.00
angerichtet mit chüstiger Butterrösti und zwei Speckbohnen-Bündeli	
<b>Spannender Burger mit Butter-Brioche «Adler»</b>	CHF 37.00
geschichtet mit Kalbsschulterbraten, Kaffee-Orangensauce, Wurzel-Spinat, Rotwein-Schalotten. Begleitet von Pommes Alumettes	
<b>Cordon Bleu vom hiesigen Schwein</b>	CHF 40.00
gefüllt mit gekochtem Schinken und Appenzeller serviert mit Pommes Frites und einem kleinen Gemüsebouquet	

## AUS DEM WASSER

<b>Gebratene Zanderfilets an Prosecco-Schaum (EST) </b>	CHF 42.00
begleitet von Ofen-Sandkarotten und Weisswein-Risotto	
<b>In Haselnussbutter gebratenes Felchenfilet von Zürichsee</b>	CHF 44.00
begleitet von Maroni-Gnocchi und winterlichem Wurzel-Spinat	

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

# UNSERE WINTERGERICHTE

- Hiesiges Rindsfilet überbacken mit einer Pfefferkruste CHF 48.00  
an Schalotten-Beurre-Rouge, begleitet von  
Kartoffel-Mille-Feuille, garniert mit wildem Broccoli
- Pouletbrust vom Grüniger Heggenhof CHF 39.00  
frittiert im Randenteig, an Portwein-Jus. Garniert mit Knusperhaut,  
Weisswein-Risotto und Ofen-Sandkarotten
- Secreto vom Pata Negra-Schwein (E) mit Rosmarin-Jus CHF 42.00  
an Honig-Senf-Marinade kurz gebraten. Begleitet von  
hausgemachten Maroni-Gnocchi und glasiertem Stangensellerie
- Kalbs-Osso-Bucco Sousvide gegart an Burgundersauce **G** CHF 40.00  
begleitet von cremiger Bramata-Polenta  
und einem Ragout von geschmortem Wurzelgemüse

## 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 frischen Waldpilzen,  
wahlweise serviert mit Pommes frites, Safran-Tagliatelle, Weisswein-Risotto,  
Butterrösti, Kartoffel-Mille Feuille, Pommes Allumettes,  
Bramata-Polenta oder hausgemachten Maroni-Gnocchi

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

# DEGUSTATIONSMENU

ab 2 Personen

1. Gang: **Duett vom Rindstatar und Frischkäsemousse**  
mit Trockentomaten-Confit, begleitet von Oliven-Focaccia,  
Balsamico-Perlen und Portulak
2. Gang: **Zitronengras-Essenz VEL**  
mit einer Einlage von einem Shiitaki-Bällchen
3. Gang: **Zanderfilet vom Grill an Hummerschaum G**  
angerichtet mit Meeres-Spargeln
4. Gang: **Apfel-Zimt-Sorbet G**  
mit einem Schuss Calvados
5. Gang: **Duett vom Rindsfilet und Osso Bucco G**  
an kräftigem Portwein-Jus, begleitet von Wintergemüsen  
und einer cremigen Bramata-Polenta
6. Gang: **Pfeffer-Frischkäse-Früchterolle mit Haselnuss-Crumble**  
begleitet von Apfel-Chutney und Maroni-Toast
7. Gang: **Spannende Baileys-Mousse mit Zwergorangen-Kompott G**  
präsentiert mit einem Sorbet der Edelbitter-Schokolade



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 20.30 Uhr,  
damit Sie die einzelnen Gänge gemütlich geniessen können.*

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

# UNSERE WINTER-DESSERTS

## Spannender Blaubeer-Cheese-Cake

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

CHF 16.00

## Kleine Kombi zum Abrunden G

Baileysmousse mit Zwergorangen-Kompott

wahlweise serviert mit Kaffee oder Espresso

CHF 10.00

## Vegane gebrannten Crème G VE

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

CHF 15.00

«Pfeffer-Früchterolle» (Frischkäserolle aus Schweizer Kuhmilch)

angerichtet mit Feigensenf, Haselnuss-Crumble,

einem Apfel-Chutney und hausgemachtem Maroni-Toast

CHF 17.00

## Tiramisu-Espuma mit Amarettinis und Kakao G

präsentiert mit Mango-Passionsfruchtsalat und Nougat-Glacé

CHF 16.00

## Duett von der Schokolade

weisser Schokoladenkuchen und Edelbitter-Schoko-Sorbet

CHF 15.50

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

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)