

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 Tafern 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 schöne 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 Servicemitarbeiter.

Vegetarisch: **VT** Vegan: **VE** Glutenfrei: **G** Laktosefrei: **L**

Nicole Seinet Baumann & Harry Baumann

SUPPEN

Tagessuppe (<i>Montag bis Samstag</i>)	CHF 7.00
Gelberbsencrèmesuppe VT garniert mit grünem Erbsenschaum und Röstzwiebeln	CHF 12.50
Petersilienwurzelcrèmesuppe garniert mit Brotcroûtons VT	CHF 12.50
Original „Minestrone“ im Winter eine gute Wahl	CHF 12.50

SALATE & VORSPEISEN

Assortierter Blattsalat „Binziker Art“ VTG angerichtet mit gerösteten Pinienkernen, Sprossen und Ei	CHF 9.50
Selleriesalat „Waldorf“ GLVT serviert mit karamelierten Ananasstückchen, Baumnüssen, Traubenbeeren, Sprossen und Parmesan-Chips	CHF 13.50
Original Beef Steak Tatar abgeschmeckt mit Cognac und der Schärfe nach Ihrem Gusto dazu erhalten Sie Toast und Butter sowie verschiedene Garnituren	CHF 15.50
Roter und weisser Chicoréesalat „Mesopotamien“ LVT zubereitet mit Orangenfilets, Datteln und Haselnüssen an italienischer Sauce	CHF 13.00
Junger Nüsslisalat „Mimosa“ VT klassisch mit gehacktem Ei, Brotcroûtons und Garnituren	CHF 11.50
Gemischter Salat VT saisonal frisch arrangiert	CHF 10.50

Nachstehende hausgemachte Salatdressings stehen zu Ihrer Wahl:

Avocado-Joghurt-Knoblauchdressing **VTG**,
Italienische- **VTL**, oder französische Sauce **L**

BELIEBTE KLASSIKER

- Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“ G** CHF 36.50
mit chüstiger Butterrösti und Speckbohnenbündeli
- Cordon Bleu vom hiesigen Schwein "Freiburger Art"** CHF 35.00
gefüllt mit Frischkäse, Greyerzer, Hinterschinken und Meerrettich,
begleitet von knusprigen Pommes frites und einem Gemüsebouquet
- Saftige Rindsfiletstreifen "Stroganoff"** CHF 39.00
angerichtet mit Tagliatelle und Mandelbroccoli
- Währschaftes Rindsvoressen "Grossmutter Art" G** CHF 35.00
begleitet von grüner Polenta, Rotkraut und Rosenkohl

VEGETARISCHE GERICHTE

- Rassiges Kichererbsen-Süsskartoffel-Curry GL** CHF 25.00
zubereitet mit Blattspinat, Peperoni, Tomate und Koreander,
angerichtet im Zitronengras-Ingwer-Reisring, garniert mit Mandelbroccoli
- Hausgemachte Kürbis-Amaretti-Ravioli** CHF 31.00
angerichtet mit sautierten Kräuter-Seitlingen,
und Kürbiskern-Pesto auf Lauchgemüse
- Saisonaler Gemüseteller mit Trüffel-Risotto G** CHF 32.00
Sie erhalten Pastinaken, Kürbis, Schwarzwurzeln, Rotkraut,
Rosenkohl, Karotten, Broccoli und Blumenkohl

UNSERE WINTERGERICHTE

- Gespickter Rindsschmorbraten an Waldpilzjus G** CHF 34.00
dazu servieren wir Ihnen grüne Polenta,
duftendes Rotkraut und Rosenkohl
- Saftiges Steak vom Weide-Kalb an Morchelrahmsauce** CHF 42.00
serviert mit Tagliatelle
sowie einer reichhaltigen Gemüse garnitur
- Im Salbei-Jus geschmorte Kalbskopfbäckchen G** CHF 33.00
begleitet von Hokkaido-Pastinaken-Stampf und violetten Karotten
garniert mit Preiselbeerkompott und Parmesan-Chips
- Rindsfiletmédailon an rassiger Kaffee-Schokoladensauce** CHF 43.50
angerichtet mit Tagliatelle
sowie einer reichhaltigen Gemüse garnitur

AUS DEM WASSER

- Pochiertes Rotbarschfilet (GB)** CHF 41.00
im Laugenbrot-Petersilien-Senfmantel, begleitet von
Zitronen-Risotto und tourniertem Randengemüse
- Gebratene Frischlachs-Tranche (GB) mit Dill und Pernod** CHF 37.00
präsentiert auf einem winterlichen Gemüse-Kartoffelragout
garniert mit frittierten Kapern und Korallen-Chips

KALTE TELLERGERICHTE

Köstliches Beefsteak Tatar CHF 34.00
abgeschmeckt mit Cognac, mild, mittelscharf oder scharf gewürzt,
serviert mit Garnituren, Toast und Butter

Hausgemachte Geflügel-Galantine CHF 25.00
zubereitet mit getrockneten Früchten, begleitet
von Schraubenbrot mit Tomaten, Oliven und Käse
sowie einem Quitten-Chutney

Grosse Salatschüssel „Connaisseur“ **GL** CHF 27.00
grosszügige Auswahl von saisonalen Blattsalaten,
mit zarten Rindsfiletstreifen und gedünsteten Waldpilzen

Hausgebeizte Lachsrosen (GB) **G** CHF 24.00
garniert mit frittierten Kapernäpfeln, präsentiert mit jungem
Nüsslisalat an Avocado-Joghurt-Knoblauchdressing

Grosser Salatteller mit Ei **VT** CHF 18.50

Wurstsalat "Metzger Art" CHF 19.50
reich garniert mit bunten Salaten

Wurstkäsesalat "Emmentaler Art" CHF 20.50
reich garniert mit bunten Salaten

Währschafter Bauerteller CHF 24.00
Sie erhalten Bündnerfleisch, Landrauchschinken,
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

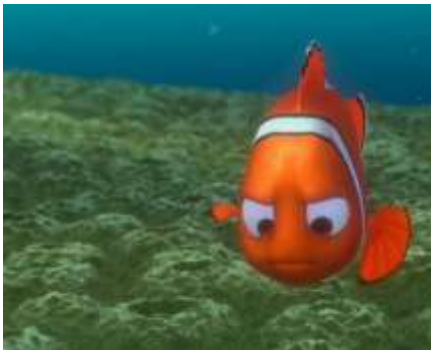
gross (6-8 Personen) CHF 95.00

UNSERE KINDERTELLER

Tyrannosaurus Rex

paniertes Schweinsschnitzel
mit Pommes frites und Rüabli

CHF 13.50



Finding Nemo (EST) L

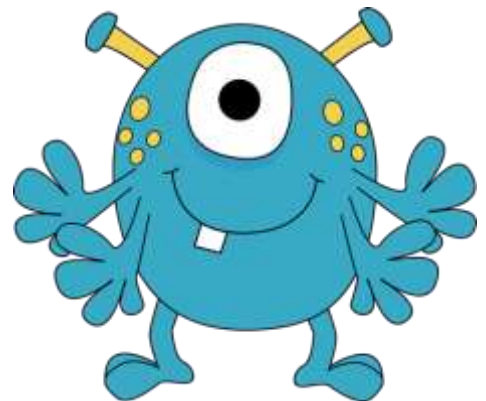
Zanderfischknusperli mit
Tartaresauce, Country Cuts
und Blattspinat

CHF 14.00

The Monsters

kleine Portion Pommes frites mit
Ketchup oder Mayo

CHF 5.00



Geschätzte Eltern:

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

UNSERE WINTER-DESSERTS

Leichte Süssmostcrème **G **VT****
garniert mit karamelisierten Apfelspalten
CHF 9.50

Orangen-Panna Cotta **G**
garniert mit in Grand Marnier marinierten Orangenfilets und-Zeste
CHF 11.00

Lebkuchenmousse mit Glühweinkirschen
dazu servieren wir Ihnen ein Quitten-Chutney
CHF 12.00

Hausgemachter Blätterteig-Apfelstrudel „à notre facon“ **VT**
abgeschmeckt mit Coruba-Rum, klassisch auf Vanillesauce serviert
CHF 10.00

Der Klassiker: Vermicelles **VT**
verfeinert mit Kirsch, serviert mit winterlichen Früchten und Rahm
CHF 10.00

Kleine Kombi zum Abrunden **VT**
dunkle Schokoladenmousse, Pekannuss-Pastinakenkuchen und Kaffee oder Espresso
CHF 7.50

Cornflakes-Parfait auf Schokoladenerde und Himbeer-Randensauce
garniert mit frischer Minze und saisonalen Früchten
CHF 12.50

Coupe Nesselrode **VT**
mit Vanilleglacé, Rahm und Früchten garniert
CHF 12.50

Fragen Sie Ihren Servicemitarbeitenden nach weiteren Dessert-Klassikern