

# 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. 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 ( <i>Montag bis Samstag</i> )	CHF 7.00
Geflügelkraftbrühe „Andrea“ <b>GL</b> Sie erhalten eine Einlage von Pouletstreifen und Grünkohl	CHF 13.00
Sellerie-Birnenschaumsuppe <b>G</b> mit einer Einlage von karamelierten Baumüssen	CHF 12.50
Delikate Randen-Mandelsuppe <b>VEL</b> mit Gurken-Relish und Pita-Brot serviert	CHF 11.70

# SALATE & VORSPEISEN

Assortierter Blattsalat „Binziker Art“ <b>GVT</b> garniert mit gerösteten Pinienkernen, Karottenstreifen, Sprossen und Ei	CHF 9.50
Winterlicher Zuckerhutsalat an italienischer Sauce <b>VTL</b> zubereitet mit Blutorange, Datteln und gerösteten Pekannüssen	CHF 12.00
Gemischter Salat <b>VT</b> der Klassiker mit dem Dressing Ihrer Wahl	CHF 11.00
Junger Nüsslisalat „Mimosa“ <b>VT</b> mit gehacktem Ei, Sprossen und Croûtons	CHF 11.50
Beefsteak Tatar mit Cognac nach Ihrem Gusto abgeschmeckt, serviert mit verschiedenen Garnituren sowie mit Toast & Butter	CHF 15.50

Nachstehende hausgemachte Salatdressings stehen zu Ihrer Wahl:

Sesam-Himbeerdressing **VEG**,  
italienische **VTL**, -oder französische Sauce **L**,

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

## BELIEBTE KLASSIKER

Mit Honig, Hanf und Orange glasierte Schweizer Pouletbrust <b>G</b> serviert mit Weissweinrisotto garniert mit Fingerkarotten	CHF 29.00
Panierte Schweinsschnitzel klassisch angerichtet mit Pommes frites und einer kleinen Gemüse garnitur	CHF 27.00
Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“ <b>G</b> mit chüstiger Butterrösti und Speckbohnenbündeli	CHF 36.50
Cordon Bleu vom Schwein „Classic“ gefüllt mit Bergkäse und Rohschinken, begleitet von Pommes frites und einem Gemüsebouquet	CHF 35.00
Zarte Rindsfiletstreifen "Stroganoff" serviert mit Butterspätzli, garniert mit Mandelbroccoli	CHF 39.00

## VEGETARISCHE GERICHTE

Feines Kichererbsen-Stroganoff <b>G</b> zubereitet mit Champignons, Zwiebeln, Peperoni und Essiggurkenstreifen an Cognac-Paprikarahmsauce	CHF 28.00
Rassiges Rote-Linsen-Gemüsecurry <b>VE</b> mit saisonalem Gemüse zubereitet, begleitet von Petersilien-Safran-Cous Cous	CHF 30.50
Winterlicher Gemüseteller „Adler“ Rotkraut mit Maroni, Rosenkohl, Kürbis, Karotten, Schwarzwurzeln, Pastinaken sowie einem Preiselbeerapfel, einer frischen Feige und Trauben angerichtet mit Käse-Spätzli	CHF 31.00

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

# UNSERE FESTTAGSGERICHE

<b>Zartes Kalbssteak an Morchelrahmsauce</b> begleitet von Tagliatelle sowie einer reichhaltigen Gemüse garnitur	CHF 43.00
<b>Hiesiges Rindsfiletmédailon mit getrüffelnder Hollandaise</b> als Beilage erhalten Sie sautierte Waldpilze, Pommes frites sowie eine reichhaltige Gemüse garnitur	CHF 44.00
<b>Zarte Rehfilets (DE) auf Schokoladen-Sauerkirschen-Jus</b> <b>G</b> angerichtet auf Schwarzwurzel-Waldpilz-Kürbisgemüse, begleitet von grobkörniger Nuss-Polenta	CHF 42.00
<b>Orientalisches Lammragout mit Koriander "al Minya"</b> <b>L</b> zubereitet mit Sultaninen, Datteln und Aprikosen, serviert mit Petersilien-Safran-Cous Cous	CHF 33.00
<b>Zarte Kalbsleberstreifen mit Zwetschgen</b> <b>G</b> begleitet von Nuss-Polenta und zwei Speckbohnen-Bündeli	CHF 32.00

## AUS DEM WASSER

<b>Fischknusperli vom Zander (EST) mit Tataresauce</b> angerichtet mit Salzkartoffeln und Rahmspinat	CHF 31.00
<b>Gebrautes Saiblingsfilet (ISL) an Champagner-Senfsauce</b> <b>G</b> präsentiert auf Schmorgurken und Safran-Fenchel, begleitet von Weissweinisotto	CHF 35.00

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

# KALTE TELLERGERICHTE

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

**Leichter Randen-Caprese** **G** CHF 22.00  
serviert mit mariniertem Mozzarella und  
Bittersalaten an Sesam-Himbeerdressing

**Grosse Salatschüssel „Metzger Art“** **G** CHF 27.00  
grosszügige Auswahl von saisonalen Blattsalaten,  
mit zarten Rindsfiletstreifen und gedünsteten Waldpilzen

**Exotischer Rettichsalat** **VEGL** CHF 24.00  
zubereitet mit reifer Mango, Papaya und Granatäpfeln  
abgeschmeckt mit Wasabi, garniert mit Radiesli und Zwiebel sprossen

**Grosser Salatteller mit Ei** **VTG** CHF 18.50

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

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

**Währschafter Bauerteller** **G** CHF 24.00  
Sie erhalten Bündnerfleisch, Rohschinken, Kuh-Entrecôte,  
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)

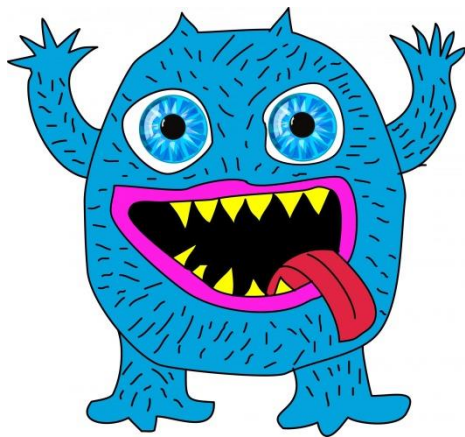
# UNSERE KINDERTELLER

Dorfbeiz

## Wallace und Gromit

Schweinsschnitzel an Rahmsauce  
mit Teigwaren und Mandelbroccoli

CHF 13.50



## Monsters L

kleine Portion Pommes frites  
mit Ketchup und Mayo

CHF 5.00

## "Chicken Run"

Hausgemachte Pouletknusperli  
serviert mit Pommes frites  
und Rüabli-Gemüse

CHF 14.00



## Geschätzte Eltern:

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

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

# UNSERE FESTTAGS-DESSERTS

Vanille-Zimt-Parfait mit lauwarmen Rotwein-Zwetschgen  
garniert mit Lebkuchen-Streusel

CHF 12.00

Kaki-Mandel-Espressomousse-Türmchen **G**

mit exotischen Früchten festlich angerichtet

CHF 12.20

**Kleine Kombi zum Abrunden**

Vanille-Zimtparfait und Schoko-Käsequarkkuchen sowie Kaffee oder Espresso

CHF 8.50

Coupe „Nesselrode“ **G**

Vermicelles mit Vanilleglacé und Rahm

CHF 12.50

Vermicelles abgeschmeckt mit Kirschwasser **G**

der Klassiker schlechthin

CHF 10.50

**Hausgemachtes Caramelchöpfli**

präsentiert mit frischen Früchten und Schlagrahm

CHF 8.50

**Meringue Glacé mit viel Rahm **G****

mit Vanille- und Erdbeerglacé und frischen Früchten

CHF 12.00

**Spaziergang über den Weihnachtsmarkt**

gebrannte Mandeln, Früchte im Schoko-Mantel und heisse Mutzen

CHF 12.50

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)