

# 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 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 Servicemitarbeiter.

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

Nicole Seinet Baumann & Harry Baumann

# SUPPEN

- Geflügelkraftbrühe „Andrea“ **GL** CHF 14.90  
Sie erhalten eine Einlage von Pouletstreifen und Grünkohl
- Schwarzwurzel-Weissweincrèmesuppe **G** CHF 14.50  
serviert mit karamelisierten Baumüssen
- Delikate Randen-Mandelsuppe **VEL** CHF 13.00  
mit Gurken-Relish und Pita-Brot serviert

# SALATE

- Assortierter Blattsalat „Binziker Art“ **GVT** CHF 11.50  
garniert mit gerösteten Pinienkernen,  
Karottenstreifen, Sprossen und Ei
- Fruchtiger Rettichsalat **GVE** CHF 15.00  
zubereitet mit reifer Mango, Papaya, Granatapfelkernen,  
abgeschmeckt mit Wasabi, garniert mit Radiesli und Zwiebelsprossen
- Spannender Belugalinsen-Salat **GVE** CHF 16.00  
zubereitet mit Nussöl und Wurzelgemüse, präsentiert mit  
karamelisierten Schwarzwurzeln, Kaki und Orangen
- Gemischter Salat **VT** CHF 12.50  
der Klassiker mit dem Dressing Ihrer Wahl
- Reichhaltiger Nüsslisalat „Grand Mère“ CHF 14.50  
mit gerösteten Speckstreifen, frischen Waldpilzen und Croûtons

Nachstehende hausgemachte Salatdressings stehen zu Ihrer Wahl:

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

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

## KALTE UND WARMER VORSPEISEN

- Gebratener Lammrücken (AU) mit Gewürz-Lack **G** CHF 19.50  
geschichtet mit Apfel, Sellerie und Dörrfrüchten  
an einer Pinienkern-Vinaigrette
- Hanf-Steinpilz-Teigtaschen an Nusschaum **VT** CHF 18.00  
am Spiess präsentiert mit Oliven, Mozzarella und Dörrtomaten
- Gebratene Jakobsmuscheln (J) an weisser Balsamico-Sauce CHF 19.50  
präsentiert mit Linsensalat auf weissem Chicorée
- Festlicher "Chioggia-Randen-Caprese" **G** CHF 15.50  
serviert mit mariniertem Mozzarella, Bittersalaten an Sesam-  
Himbeerdressing, garniert mit Jakobsmuschel-Chips und Baumnüssen

## VEGETARISCHE GERICHTE

- Feines Kichererbsen-Stroganoff **G** CHF 32.00  
zubereitet mit Champignons, Zwiebeln, Peperoni und  
Essiggurkenstreifen an Cognac-Paprikarahmsauce  
garniert mit einem bunten Gemüsespiess
- Rassiges Rote-Linsen-Gemüsecurry **VE** CHF 34.00  
mit saisonalem Gemüse zubereitet,  
begleitet von Petersilien-Safran-Cous Cous
- Winterlicher Gemüseteller „Adler“ CHF 34.00  
Rotkraut mit Maroni, Rosenkohl, Kürbis, Karotten, Schwarzwurzeln,  
Pastinaken sowie einem Preiselbeerapfel, eine frische Feige und Trauben  
angerichtet mit Käse-Spätzli

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

# UNSERE FESTTAGSGERICHTE

Zarte Rehfilets (DE) auf Schokoladen-Sauerkirschen-Jus **G** CHF 45.00  
angerichtet auf Schwarzwurzel-Waldpilz-Kürbisgemüse,  
begleitet von grobkörniger Nuss-Polenta

Sous Vide gegarte Gänsekeule mit Gewürz-Lack CHF 39.00  
begleitet von Butterspätzli, frischem Rotkraut mit Maroni  
und gedünstetem Speck-Rosenkohl

Hiesiges Rindsfiletmédaille mit getrüffelnder Hollandaise **G** CHF 46.00  
als Beilage erhalten Sie sautierte Waldpilze, Pommes frites  
sowie eine reichhaltige Gemüse garnitur

Orientalisches Lammragout mit Koriander **L** CHF 37.00  
zubereitet mit Sultaninen, Datteln und Aprikosen,  
serviert mit Petersilien-Safran-Cous Cous

## 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,  
dazu servieren wir Ihnen wahlweise Pommes frites, tournierte Salzkartoffeln,  
Tagliatelle, Country-Cuts, Rösti, Spätzli oder Nuss-Polenta

LE PETIT MENU pro Person CHF 61.00

Junger Nüsslisalat „Mimosa“  
mit gehacktem Ei, Croûtons und Garnituren

\*\*\*\*

Zarte Rindsfiletstreifen "Stroganoff"  
angerichtet mit Butterspätzli  
sowie zwei Speckbohnenbündeli

\*\*\*\*

Winterliche Orangen-Mousse  
garniert mit verschiedenen Früchten

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

## UNSERE FESTTAGS–KLASSIKER

- Zarte Kalbsleberstreifen mit Zwetschgen **G** CHF 36.00  
begleitet von Nuss-Polenta  
und zwei Speckbohnen-Bündeli
- Mit Honig, Hanf und Orange glasierte Schweizer Pouletbrust **G** CHF 32.00  
serviert mit Weissweinrisotto  
garniert mit Fingerkarotten
- Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“ **G** CHF 39.50  
mit chüstiger Butterrösti und Speckbohnenbündeli
- Cordon Bleu vom Schwein „Classic“ CHF 39.00  
gefüllt mit Bergkäse und Rohschinken,  
begleitet von Pommes frites und einem Gemüsebouquet
- Original Wiener Schnitzel vom Kalb CHF 44.00  
serviert mit einer grosszügigen Gemüseauswahl  
sowie à part servierten Pommes frites

## AUS DEM WASSER

- Pochiertes Wolfsbarschfilet (GB) CHF 44.00  
angerichtet mit Rahm-Lauch-Tagliatelle,  
garniert mit Mandel-Broccolirosen
- Gebratenes Saiblingsfilet (ISL) an Champagner-Senfsauce **G** CHF 38.00  
präsentiert auf Schmorgurken und Safran-Fenchel,  
begleitet von Weissweinrisotto

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

# DEGUSTATIONSMENU

ab 2 Personen

1. Gang: Winterlicher Zuckerhutsalat **VTL**  
zubereitet mit Blutorangen, Datteln und gerösteten Pekannüssen, an italienischer Sauce
2. Gang: Kleines Sellerie-Birnenschaumsüppchen **G**  
mit einer Einlage von Gemüse und Obst
3. Gang: Hausgemachte Hanf-Steinpilz-Teigtaschen  
an Nuss-Schaum
4. Gang: Hausgemachtes Orangensorbet **L G VT**
5. Gang: Zartes Kalbssteak an Morchelrahmsauce  
begleitet von Tagliatelle sowie einem saisonalen Gemüsebouquet
6. Gang: Exquisite Käseauswahl von der Käsehütte Grüningen  
dazu erhalten Sie hausgemachtes Früchtebrot
7. Gang: Kaki-Espresso-Mandel-Türmchen **G**  
präsentiert mit einem Bouquet exotischer Früchte



3 Gänge	pro Person	CHF 62.00
5 Gänge	pro Person	CHF 86.00
7 Gänge	pro Person	CHF 105.00

*Bitte bestellen Sie Ihr 5- oder 7- Gang-Menu vor 12.30 h bzw. vor 20.30 Uhr, damit Sie die einzelnen Gänge in Ruhe geniessen können.*

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

# UNSERE FESTTAGS-DESSERTS

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

CHF 12.70

**Kaki-Mandel-Espressomousse-Türmchen **  
mit exotischen Früchten festlich angerichtet

CHF 13.00

## **Kleine Kombi zum Abrunden**

Vanille-Zimtparfait und Schoko-Käsequarkkuchen sowie Kaffee oder Espresso

CHF 9.50

**Schöne Käseauswahl aus der Grüninger Käsehütte**  
serviert mit hausgemachtem Fruchtebrot und Feigensenf

CHF 15.00

## **Kleines Vermicelles-Törtchen**

lassen Sie sich auf einen kleinen winterlichen Abschluss ein

CHF 8.70

## **Trilogie von der Orange**

Parfait, Mousse und Tarte Tatin schön präsentiert

CHF 14.00

## **Spaziergang über den Weihnachts-Markt**

gebrannte Mandeln, Früchte im Schoko-Mantel und heisse Mutzen

CHF 13.00

## **Schöne Dessertvariation "Adler"**

verschiedene "Versucherli", um die schwierigen Zeiten zu versüssen

CHF 15.00

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)