

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 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

Delikate Riesling x Sylvanercrèmesuppe G mit einer Einlage von Gemüse-Paysanne	CHF 14.50
Petersilienwurzelcrèmesuppe G VT präsentiert mit einer Garnitur von Quinoa, Karottenscheiben und Peperoniwürfeli	CHF 14.00
Randen-Aronia-Beerensuppe G garniert mit einem Papaya-Sellerie-Relish	CHF 14.70

SALATE

Winterlicher Selleriesalat „Waldorf“ GL VT angerichtet mit karamelierten Ananasstückchen, Baumnüssen und Traubenbeeren, garniert mit Parmesan-Chips und Sprossen	CHF 15.50
Junger Nüsslisalat mit hausgebeizten Lachs-Rosen (GB) an Avocado-Joghurt-Knoblauchdressing, garniert mit im Dillteig frittierten Kapernäpfeln	CHF 16.00
Roter und weisser Chicoréesalat „Mesopotamien“ VTL zubereitet mit Orangenfilets, Datteln und Haselnüssen an italienischer Sauce	CHF 14.50
Junger Nüsslisalat „Grand Mère“ mit gerösteten Speckstreifen, frischen Waldpilzen und Croûtons	CHF 14.50
Assortierter Blattsalat „Binziker Art“ VT garniert mit gerösteten Pinienkernen, Sprossen und Ei	CHF 12.00

Nachstehende hausgemachte Salatdressings stehen zu Ihrer Wahl:

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

KALTE UND WARMER VORSPEISEN

- Sautierte Skrei-Kabeljaufilet auf SesamKohlrabi (NL) G** CHF 19.50
asiatisch abgeschmeckt mit Zitronengras, Ingwer und Misopaste,
garniert mit einem Randen-Espuma
- Original Beef Steak Tatar mit einem Wachtelei** CHF 17.00
abgeschmeckt mit Cognac und der Schärfe nach Ihrem Gusto
dazu erhalten Sie Toast und Butter sowie verschiedene Garnituren
- Winterlicher Linsen-Gemüsesalat mit Waldpilzen VT** CHF 18.00
mit Lauch, Feta und Orangen zubereitet
- Geflügel-Galantine mit Quittenchutney** CHF 17.50
zubereitet mit getrockneten Früchten, begleitet
von Schraubenbrot mit Tomaten, Oliven und Käse

VEGETARISCHE GERICHTE

- Wirsing-Roulade mit würziger Tomatensauce napiert** CHF 31.00
gefüllt mit Randen, Karotten, Stangensellerie, Zucchini, Cashew
und Ziegenkäse, auf grüner Polenta angerichtet,
garniert mit frittierten Kapernäpfeln
- Hausgemachte Kürbis-Amaretti-Ravioli** CHF 34.00
angerichtet mit sautierten Kräuter-Seitlingen,
und Kürbiskern-Pesto auf Lauchgemüse
- Saisonaler Gemüseteller „Adler“ mit Trüffel-Risotto G** CHF 35.00
Sie erhalten Pastinaken, Kürbis, Schwarzwurzeln, Rotkraut,
Rosenkohl, Karotten, Broccoli und Blumenkohl

UNSERE WINTER-KLASSIKER

- Geschmorte Kalbskopfbäckchen mit Salbei-Jus** **G** CHF 37.00
begleitet von Hokkaido-Pastinaken-Stampf und violetten Karotten
garniert mit Preiselbeerkompott und Parmesan-Chips
- Gespickter Rindsschmorbraten an Waldpilzjus** **G** CHF 36.00
angerichtet mit grüner Polenta,
duftendem Rotkraut und Rosenkohl
- Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“** **G** CHF 39.50
mit chüstiger Butterrösti und Speckbohnenbündeli
- Cordon Bleu vom hiesigen Schwein „Freiburger Art“** CHF 38.00
gefüllt mit Frischkäse, Greyerzer, Hinterschinken und Meerrettich,
begleitet von Pommes frites und einem Gemüsebouquet
- Saftiges Steak vom Weide-Kalb mit Morchelrahmsauce** CHF 45.00
dazu servieren wir Ihnen Tagliatelle
sowie eine reichhaltige Gemüse garnitur

AUS DEM WASSER

- Pochiertes Rotbarschfilet (GB)** CHF 44.00
im Laugenbrot-Petersilien-Senfmantel, begleitet von
Zitronen-Risotto und tourniertem Randengemüse
- Gebratene Frischlachstranche (GB) mit Dill und Pernod** CHF 41.00
präsentiert auf einem winterlichen Gemüse-Kartoffelragout
garniert mit frittierten Kapern und Korallen-Chips

UNSERE WINTERSUGGESTIONEN

Lammnierstück (AU) mit Pekannuss-Rosmarinkruste CHF 45.00
serviert auf Speck-Lauch-Champignonragout,
begleitet von grüner Polenta

Original Wiener Kalbsschnitzel CHF 44.00
begleitet von einer grosszügigen Gemüseauswahl
sowie à part servierten Pommes frites

Rindsfiletmédaille an rassischer Kaffee-Schokoladensauce CHF 46.00
angerichtet mit Tagliatelle
sowie einer reichhaltigen Gemüse garnitur

Mit Orange und Honig glasierte Schweizer Gänsebrust **G** CHF 45.00
an kräftigem Thymian-Jus. mit einer Beilage von
geschmortem Rotkraut und feinem Waldpilz-Risotto

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, Weisswein-Risotto, Tagliatelle,
Röstikroketten, Country-Cuts, grüne Polenta oder Pastinaken-Stampf

LE PETIT MENU *(ab 2 Personen)* pro Person CHF 61.00

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

Am Stück gegartes Schweinsfilet an Morchelrahmsauce
angerichtet mit knusprigen Röstikroketten
sowie einer reichhaltigen Gemüse garnitur

Zitronentarte mit Sauerkirschen-Lavendelglacé
schön garniert mit frischen Früchten

DEGUSTATIONSMENU

ab 2 Personen

1. Gang: Winterlicher Selleriesalat „Waldorf“ **GL VT**
mit karamelisierter Ananas, Nüssen und Traubenbeeren
2. Gang: Randencrèmesüppchen mit Aronia-Beeren **VT**
garniert mit einem Papaya-Sellerie-Relish
3. Gang: Hausgemachte Kürbis-Amaretti-Ravioli
mit Kräuterseitlingen und Kürbiskern-Pesto
4. Gang: Luftiges Passionsfruchtsorbet **L G VT**
5. Gang: Zartes Kalbsfiletmédaille an Morchelrahmsauce
begleitet von Tagliatelle sowie
einem saisonalen Gemüsebouquet
6. Gang: Exquisite Käseauswahl von der Käsehütte Grüningen
dazu erhalten Sie hausgemachtes Früchtebrot
7. Gang: Leichte Süssmostcrème **VT G**
garniert mit karamelisierten Apfelspalten



3 Gänge	pro Person	CHF 62.00
5 Gänge	pro Person	CHF 76.00
7 Gänge	pro Person	CHF 99.00

*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.*

UNSERE WINTER-DESSERTS

Cornflakes-Parfait auf Schokoladenerde und Himbeer-Randensauce **VT**

garniert mit frischer Minze und saisonalen Früchten

CHF 13.50

Orangen-Panna Cotta **G**

garniert mit in Grand Marnier marinierten Orangefilets und Zeste

CHF 12.50

Kleine Kombi zum Abrunden **VT**

dunkle Schokoladenmousse, Pekannuss-Pastinakenkuchen und Kaffee oder Espresso

CHF 9.50

Leichte Süssmostcrème **G VT**

garniert mit karamelisierten Apfelspalten

CHF 10.70

Kleines Vermicelles-Törtchen **VT**

lassen Sie sich auf einen kleinen winterlichen Abschluss ein

CHF 8.90

Erfrischende Zitronen-Tarte **VT**

präsentiert mit hausgemachtem Sauerkirschen-Lavendelglacé

CHF 13.50

Hausgemachter Blätterteig-Apfelstrudel „à notre facon“

abgeschmeckt mit Coruba-Rum, klassisch auf Vanillesauce serviert

CHF 11.00

Lebkuchenmousse mit Glühweinkirschen

dazu servieren wir Ihnen ein Quitten-Chutney

CHF 13.50

(fragen Sie uns nach weiteren gluschtigen Dessert-Klassikern)