

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 Steinpilzcrèmesuppe mit Pekannüssen GLVT	CHF 16.00
serviert mit frischen Steinpilzen und Rahmhaube	
Rindskraftbrühe nach Jäger Art (EU) L	CHF 14.90
mit einer Einlage von hausgemachten Wildfleisch-Teigtaschen	
Kürbis- Kokoscrèmesuppe GLVT	CHF 13.00
präsentiert mit steirischem Öl, Kokosraspeln und Kürbiskernen	
Süsskartoffel-Sesam-Karottencrèmesuppe GLVT	CHF 14.00
mit Crème fraîche und Süsskartoffel-Chips serviert	

SALATE

Lauwarm servierter Kichererbsensalat GLVE	CHF 14.50
zubereitet mit frischem Blattspinat, Knoblauch, Kürbis- und Randenstreifen, abgeschmeckt mit Sesamöl und Thai-Koriander, garniert mit Orangenfilets, Nüssen und Sprossen	
Assortierter Blattsalat „Binziker Art“ GVTL	CHF 11.50
mit verschiedenen Garnituren angerichtet	
Kürbis-Stangenselleriesalat mit Granatapfelkernen GVTL	CHF 12.50
an Orangen-Nussdressing	
Junger Nüsslisalat „Grand Mère“	CHF 14.00
mit gerösteten Speckstreifen, frischen Waldpilzen und Croûtons	
Herbstlicher Quinoa-Pilzsalat mit Fetakäse GLVT	CHF 14.50
mit Feigen, Datteln und geräucherten Salzmandeln	

Nachstehende hausgemachte Salatdressings stehen zu Ihrer Wahl:

Orangen-Nussdressing **VTGL**, Italienische **VTL**, -
oder französische Sauce **L**,

KALTE UND WARME VORSPEISEN

- Hausgemachte Rehterrine (DE) mit Sauce Cumberland **G** CHF 17.50
zubereitet mit Spinat, Hühnerleber und Pistazien
garniert mit jungem Nüsslisalat und rotem Chicorée
- Ziegenfrischkäsenocken präsentiert mit Randenmousse CHF 16.80
mit gebratenen Speckstreifen, Eierschwämmli und Pekannüssen
- Mit Steinpilzen gefüllte Wachtelbrust (F) an Kalbfleisch-Jus CHF 21.50
auf einem Spiegel von im Riesling und Speck pochiertem Wirz,
umgeben von sautierten Rosenkohlblättern,
parfümiert mit Thymian, garniert mit einem Wachtelei
- Im Randensaft Sous Vide gegartes Zanderfilet (EST) **G** CHF 19.50
an Safransauce, präsentiert auf frischem Blattspinat mit Süsskartoffel-Chips

VEGETARISCHE GERICHTE

- Veganes Soja-Geschnetzeltes **L** CHF 33.00
zubereitet mit Kürbis, Lauch und Rosenkohlblättern, abgeschmeckt mit
Knoblauch, Koriander und Sesam an Blumenkohl-Avocado-
Weissweinsauce, begleitet von Hummus „Ottolenghi“
- Kürbis-Lauch-Quiche mit Preiselbeer-Kompott CHF 29.00
mit Maroni und Waldpilzen zubereitet, begleitet von
gedünsteten Kürbisstreifen und Rosenkohlblättern
- Süsskartoffel-Birnenroulade mit vegetarischer Soja-Jus CHF 32.00
begleitet von sautiertem Rosenkohl und Kürbis, garniert mit
gerösteten Nüssen, Süsskartoffel-Chips und Birnenspalten
- Reichhaltiger Herbstteller „Adler“ CHF 34.00
Rotkraut mit Maroni, Rosenkohl, Kürbis, Federkohl und Wirz, garniert mit
einem Preiselbeer-Apfel, einer Weissweibirne, einer Feige und
Traubenbeeren, wahlweise serviert mit Käse-Spätzli

BELIEBTE KLASSIKER

Cordon Bleu vom hiesigen Schwein "à la française" CHF 39.00
gefüllt mit Jersey-Blue-Käse und Rohschinken, begleitet von knusprigen Pommes frites und einem Gemüsebouquet

Durchzogenes Siedfleisch an Meerrettich-Senfsauce CHF 36.00
im Suppenteller angerichtet mit Bouillon-Gemüse und Kartoffeln

Geschnetzeltes Kalbfleisch an Cognacrahmsauce **G** CHF 39.50
zubereitet mit Champignons, dazu Rösti und Speckbohnenbündeli

Hiesiges Rindsfiletmédailon nature Ladies cut 160 g CHF 44.00
präsentiert mit einer reichhaltigen Gentlemens cut 200 g CHF 49.00
Gemüse garnitur und delikaten Steinpilz-Rahmnudeln

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, Kastanien-Kartoffel-
Gnocchi, Tagliatelle, Röstikroketten, Country-Cuts, Butterspätzli,
Steinpilznudeln oder Rösti

AUS DEM WASSER

Gedünsteter Schellfisch (NLD) an Senfsauce CHF 38.00
dazu servieren wir Ihnen Blattspinat, Kürbisgemüse
sowie delikate Steinpilz-Nudeln

Gebratenes Zanderfilet (EST) an Safran-Noilly Prat Sauce CHF 37.00
begleitet von tourniertem Randengemüse
und schwarzen Kartoffel-Gnocchi

UNSERE WILDGERICHTE

Sous Vide gegerate, ausgelöste Wildschweinkeule (EU)	CHF 36.00
an Wacholder-Portweinjus, serviert mit Appenzeller Brotknödeln, geschmortem Rotkraut, Maroni und Kürbisgemüse	
Gams-Entrecôte (EU) unter Kräuter-Knoblauch-Nusskruste	CHF 46.00
begleitet von Rotkraut mit Maroni und Hummus „Ottolenghi“	
Saftiges Hirschfiletmédaille (NZ) im Trüffel-Pilz-Mantel	CHF 46.00
angerichtet im Hummusbeet an Portwein-Jus, mit sautierten Rosenkohlblättern sowie tourniertem Randengemüse	
Währschafter Rehpfeffer "Bündner Art"	CHF 36.00
garniert mit frischen Eierschwämmli und Speckwürfeli, angerichtet mit Rosenkohl, Kürbisgemüse, einem Preiselbeer-Apfel und Butterspätzli	
Rehschnitzel (DE) vom Bäggli an Whisky-Wildrahmsauce	CHF 44.00
begleitet von Rosenkohl, Rotkraut mit Maroni, einem Preiselbeer-Apfel sowie Butterspätzli	
Kerniges Wildschwein-Rack (EU) mit Preiselbeer-Pflaumenragout	CHF 42.00
garniert mit Apfel- und Birnenspalten und sautierten Rosenkohlblättern dazu erhalten Sie hausgemachte Kartoffelkroketten	
Rentierfiletmédaille (EU) im Wildkräutermantel auf Waldpilz-Jus	CHF 48.50
serviert mit Kastanien-Kartoffel-Gnocchi und Federkohlgemüse	

UNSER HIGHLIGHT

ab 2 Personen

Schweizer Rehrücken „Grand Fête“	<i>ab 2 Personen</i>	pro Person	CHF 59.00
1. Gang:	an Cognacrahmsauce, begleitet von Butterspätzli gedünsteten Waldpilzen, Rotkraut mit Maroni und einem Preiselbeerapfel		
2. Gang:	an Preiselbeersauce, dazu servieren wir Ihnen Kartoffelkroketten sowie Kürbisgemüse und Stangensellerie		

DEGUSTATIONSMENU

ab 2 Personen

1. Gang: Junger Nüsslisalat mit geräuchertem Hirschschen (NZ)
an spannendem Orangen-Nuss-Dressing
2. Gang: Delikates Eierschwämmlicrèmesüppchen **GVT**
mit frischen Schwämmli als Einlage
3. Gang: Pochierte Lachstranche (GB) an Safransauce
mit tourniertem Randengemüse garniert
4. Gang: Sorbet von weissen Grüninger Solaris-Trauben **L**
5. Gang: Hirschfilet im Trüffelmantel (NZ)
serviert mit gedünsteten Rosenkohlblätter,
duftendem Rotkraut mit Maroni und Butterspätzli
6. Gang: Kleine Käseauswahl von der Grüninger Käsehütte
mit Nussbrot und Feigensenf serviert
7. Gang: Kleines Zwetschgenmousse mit Zimt
garniert mit den Früchten des Herbstes



3 Gänge	pro Person	CHF 59.00
5 Gänge	pro Person	CHF 78.00
7 Gänge	pro Person	CHF 105.00

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

UNSERE KINDERTELLER

Gourmetstube

„Chicken-Run“

hausgemachte Pouletknusperli im
Cornflakes-Mantel, serviert mit
Pommes frites und Cocktailsauce

CHF 14.50



Bambi-Teller (EU)

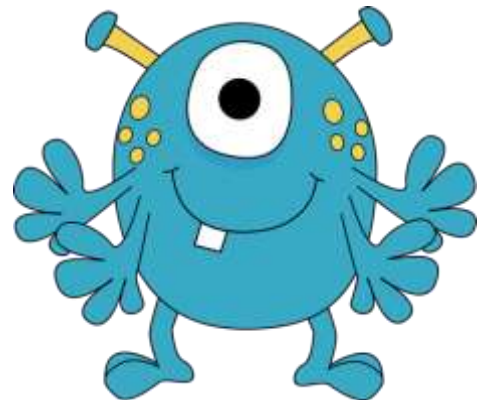
zarte Rehschnitzel an Rahmsauce serviert mit
Steinpilz-Nüdeli und Rotkraut mit Maroni

CHF 16.00

The Monsters L V7

kleine Portion Pommes frites mit
Ketchup oder Mayo

CHF 6.00



Geschätzte Eltern:

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

UNSERE HERBST-DESSERTS

Mit Schokoladenmousse gefüllter Windbeutel

serviert mit caramelierten Apfelspalten

CHF 12.50

Herbstliche Dessertcréation

verschiedene herbstliche „Versucherli“ schön präsentiert

CHF 14.50

Kleine Kombi zum Abrunden

Maroniglacé, Zwetschgenmousse und Kaffee oder Espresso

CHF 9.50

Hausgemachtes, weisses Sorbet von Grüninger Solaris-Trauben L

parfümiert mit einem Schuss „Promiller“ von Daniel Müller

CHF 13.00

Kleines Vermicelles-Törtchen

lassen Sie sich auf einen kleinen herbstlichen Abschluss ein

CHF 8.70

Weisswein-Caramelbirnenfächer mit Ziegenfrischkäsemousse

garniert mit Feigen-Confit und gerösteten Nüssen

CHF 13.00

Lauwarm servierte Trauben-Blauschimmel-Tarte

begleitet von einem Preiselbeeren-Kompott

CHF 13.50

Quitten-Crème Brûlée G

garniert mit Granatapfelkernen

CHF 12.00

Gerne geben wir Ihnen Auskunft über weitere tolle Dessert-Klassiker