

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 |
| Delikate Eierschwämmlicrèmesuppe G VT mit frischen Schwämmli als Einlage | CHF 13.50 |
| Rindskraftbrühe nach Jäger Art L mit einer Einlage von hausgemachten Wildfleisch-Teigtaschen | CHF 13.50 |
| Kürbis- Kokoscrèmesuppe mit Ingwer GL VT präsentiert mit steirischem Öl, Kokosraspeln und Kürbiskernen | CHF 12.50 |

SALATE

| | |
|---|-----------|
| Assortierter Blattsalat „Binziker Art“ VTGL angerichtet mit gerösteten Kürbiskernen und verschiedenen Garnituren | CHF 9.50 |
| Lauwarm servierter Kichererbsensalat GL VE zubereitet mit frischem Blattspinat, Knoblauch, Kürbis- und Randenstreifen, abgeschmeckt mit Sesamöl und Thai-Koriander, garniert mit Orangenfilets, Nüssen und Sprossen | CHF 13.50 |
| Junger Nüsslisalat „Mimosa“ VTL klassisch mit gehacktem Ei, Brotcroûtons und Garnituren | CHF 11.50 |
| Herbstlicher Quinoa-Pilzsalat mit Fetakäse G VT mit Feigen, Datteln und geräucherten Salzmandeln | CHF 13.00 |
| Gemischter Salat VT saisonal frisch zusammengestellt | CHF 11.00 |

Nachstehende hausgemachte Salatdressings stehen zu Ihrer Wahl:
Orangen-Nussdressing **VT VE L**, Italienische **VT L**, -
oder französische Sauce **L**,

BELIEBTE KLASSIKER

| | |
|--|-----------|
| Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“ G mit chüstiger Butterrösti und Speckbohnenbündeli | CHF 36.50 |
| Cordon Bleu vom hiesigen Schwein "à la française" gefüllt mit Jersey-Blue-Käse und Rohschinken, begleitet von knusprigen Pommes frites und einem Gemüsebouquet | CHF 35.00 |
| Saftige Rindsfiletstreifen "Stroganoff" angerichtet mit Butterspätzli und Mandelbroccoli | CHF 39.00 |
| Panierte Schweinsschnitzel vom Dorfmetzger serviert mit knusprigen Pommes frites sowie einem bunten Gemüsebouquet | CHF 27.00 |

VEGETARISCHE GERICHTE

| | |
|--|-----------|
| Gluschtige Spätzli-Pilz-Pfanne „Schwarzwald" mit Kürbis, Rosenkohl, Wirz und Federkohl an Preiselbeer-Rahmsauce | CHF 25.00 |
| Veganes Soja-Geschnetzeltes L zubereitet mit Kürbis, Lauch und Rosenkohlblättern, abgeschmeckt mit Knoblauch, Koriander und Sesam an Blumenkohl-Avocado-Weissweinsauce, begleitet von Hummus „Ottolenghi" | CHF 29.00 |
| Kürbis-Lauch-Quiche mit Preiselbeer-Kompott mit Maroni und Waldpilzen zubereitet, begleitet von gedünsteten Kürbisstreifen und Rosenkohlblättern | CHF 26.00 |
| Süsskartoffel-Birnenroulade an vegetarischer Soja-Jus begleitet von sautiertem Rosenkohl und Kürbis, garniert mit gerösteten Nüssen, Süsskartoffel-Chips und Birnenspalten | CHF 28.00 |

UNSERE WILDGERICHTE

Züri-Oberländer Rehbratwurst an Zwiebel-Senfsauce CHF 24.00
serviert mit chüstiger Butterrösti und Rosenkohl

Sous Vide gegarte, ausgelöste Wildschweinkeule (EU) CHF 33.00
an Wacholder-Portweinjus, serviert mit Appenzeller Brotknödeln,
geschmortem Rotkraut, Maroni und Kürbisgemüse

Gams-Entrecôte (EU) unter einer Kräuter-Knoblauch-Nusskruste CHF 41.00
begleitet von Rotkraut mit Maroni und Hummus „Ottolenghi“

Saftiges Hirschfiletmédaille (NZ) im Trüffel-Pilz-Mantel CHF 43.00
angerichtet im Hummusbeet an Portwein-Jus, mit
sautierten Rosenkohlblättern sowie tourniertem Randengemüse

Währschafter Hirschpfeffer "Bündner Art" CHF 32.00
garniert mit frischen Eierschwämmli und Speckwürfeli, angerichtet
mit Rosenkohl, Kürbisgemüse, einem Preiselbeer-Apfel und Butterspätzli

Rehschnitzel (EU) vom Bäggli an Whisky-Wildrahmsauce CHF 41.00
begleitet von Rosenkohl, Rotkraut mit Maroni, einem
Preiselbeer-Apfel sowie Butterspätzli

Kerniges Wildschwein-Rack (EU) mit Preiselbeer-Pflaumenragout CHF 38.00
garniert mit Apfel- und Birnenspalten und sautierten Rosenkohlblättern,
dazu erhalten Sie hausgemachte Kartoffelkroketten

UNSERE TOP-WEINE ZUM WILD

Finca Azaya Castilla y León 2017 CHF 8.40 CHF 57.00

Weingut Valduero, Castilla y León, Spanien

Tinta de Toro ist eine kleinere Art der Tempranillo Traube aber wesentlich konzentrierter im Geschmack. Der Finca Azaya hat einen kräftigen Duft nach Brombeeren und reifen Kirschen. Er wird im Barrique ausgebaut und ergänzt somit unsere Wildgerichte perfekt.

AUS DEM WASSER

Tagliatelle mit schottischen Frischlachs-Streifen (GB) CHF 32.00
buntgemischt mit saisonalem Mischgemüse
an Pernod-Limettensauce

Gebratenes Zanderfilet (EST) an Safran-Noilly Prat Sauce CHF 33.00
begleitet von tourniertem Randengemüse
und schwarzen Kartoffel-Gnocchi

UNSERE KINDERTELLER



Bambi-Teller CHF 14.50
zartes Rehschnitzel (EU) an Rahmsauce, serviert mit
Steinpilz-Nüdeli und Rotkraut mit Maroni

Chicken-Run CHF 13.50
hausgemachte Pouletknusperli im Cornflakes-Mantel
serviert mit Pommes frites und Cocktailsauce

The Monsters **L VT** CHF 5.00
Portion Pommes frites mit Ketchup

Geschätzte Eltern:

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

KALTE TELLERGERICHTE

Hausgemachte Rehterrine (DE) mit Sauce Cumberland **G** CHF 27.00
zubereitet mit Spinat, Hühnerleber und Pistazien
garniert mit jungem Nüsslisalat und rotem Chicorée

Grosse Salatschüssel „Weidmanns Heil“ (EU) **GL** CHF 28.00
grosszügige Auswahl von herbstlichen Blattsalaten mit
Wildfleischstreifen, gedünsteten Waldpilzen,
Kürbisstückchen und Maroni, Dressing nach Wahl

Lauwarm servierte Kürbis-Lauch-Quiche CHF 24.00
dazu erhalten Sie einen Preiselbeercompott sowie eine
grosszügige Auswahl von gartenfrischen Salaten

Würzige Wild-Rauchwurst (EU) vom Dorfmetzger uf äm Brättli CHF 11.00
mit den passenden Garnituren serviert

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 Bauernteller CHF 24.00
Sie erhalten Bündnerfleisch, Wild-Rauchwurst (EU), Hirschschinken (NZ),
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

UNSERE HERBST-DESSERTS

Mit Schokoladenmousse gefüllter Windbeutel

serviert mit caramelierten Apfelspalten

CHF 11.50

Coupe „Nesselrode“

Vermicelles mit Vanilleglacé und Rahm

CHF 12.50

Kleine Kombi zum Abrunden

Maroniglacé, Zwetschgenmousse und Kaffee oder Espresso

CHF 8.50

Hausgemachtes, weisses Sorbet von Grüninger Solaris-Trauben **L**

parfümiert mit einem Schuss „Promiller“ von Daniel Müller

CHF 12.50

Vermicelles abgeschmeckt mit Kirschwasser **G**

der Klassiker schlechthin

CHF 10.50

Meringue Glacé mit viel Rahm

mit Vanille- und Erdbeerglacé und frischen Früchten

CHF 13.00

Original Wiener Eiskaffee

eine Portion Kaffee mit Vanilleglacé und Schlagobers

CHF 11.00

Quitten-Crème Brûlée **G**

garniert mit Granatapfelkernen

CHF 11.00

Gerne geben wir Ihnen Auskunft über eine grosse Zahl weitere Dessert-Klassiker