

# 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

Tagessuppe ( <i>Montag bis Samstag</i> )	CHF 7.00
Delikate Eierschwämmlicrèmesuppe <b>G VT</b> mit frischen Schwämmli als Einlage	CHF 13.50
Rindskraftbrühe nach Jäger Art <b>L</b> mit einer Einlage von hausgemachten Wildfleisch-Teigtaschen	CHF 13.50
Kürbis- Kokoscrèmesuppe mit Ingwer <b>GL VT</b> präsentiert mit steirischem Öl, Kokosraspeln und Kürbiskernen	CHF 12.50

# SALATE

Assortierter Blattsalat „Binziker Art“ <b>VTGL</b> angerichtet mit gerösteten Kürbiskernen und verschiedenen Garnituren	CHF 9.50
Lauwarm servierter Kichererbsensalat <b>GL VE</b> 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“ <b>VTL</b> klassisch mit gehacktem Ei, Brotcroûtons und Garnituren	CHF 11.50
Herbstlicher Quinoa-Pilzsalat mit Fetakäse <b>G VT</b> mit Feigen, Datteln und geräucherten Salzmandeln	CHF 13.00
Gemischter Salat <b>VT</b> saisonal frisch zusammengestellt	CHF 11.00

Nachstehende hausgemachte Salatdressings stehen zu Ihrer Wahl:  
Orangen-Nussdressing **VTVEGL**, Italienische **VTL**, -  
oder französische Sauce **L**.

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

# BELIEBTE KLASSIKER

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

# VEGETARISCHE GERICHTE

<b>Gluschtige Spätzli-Pilz-Pfanne „Schwarzwald"</b> mit Kürbis, Rosenkohl und Wirz an Preiselbeer-Rahmsauce	CHF 25.00
<b>Veganes Soja-Geschnetzeltes</b> <b>L</b> zubereitet mit Kürbis, Lauch und Rosenkohlblättern, abgeschmeckt mit Knoblauch, Koriander und Sesam an Blumenkohl-Avocado-Weissweinsauce, begleitet von Hummus „Ottolenghi"	CHF 29.00
<b>Kürbis-Lauch-Quiche mit Preiselbeer-Kompott</b> mit Maroni und Waldpilzen zubereitet, begleitet von gedünsteten Kürbissstreifen und Rosenkohlblättern	CHF 26.00

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

# UNSERE WILDGERICHTE

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

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

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

**Währschafter Rehpfeffer "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

## UNSER TOP-WEIN 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.

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

# 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 Kastanien-Gnocchi

## UNSERE KINDERTELLER



Bambi-Teller CHF 14.50  
zartes Rehschnitzel (EU) an Rahmsauce, serviert mit  
Spätzli 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.

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

# 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 Preiselbeerkompott 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 Bauerteller CHF 24.00  
Sie erhalten Bündnerfleisch, Wild-Rauchwurst (EU), Hirschschenken (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

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

# UNSERE HERBST-DESSERTS

## Mit Schokoladenmousse gefüllter Windbeutel

serviert mit caramelisierten 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

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)