

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

FRÜHLINGSZEIT – SPARGELZEIT

Bei den nachstehenden Gerichten spielt der weisse und grüne Spargel die erste Geige. Gerne dürfen Sie sich aber je nach Gusto auch eine Stärkebeilage zu den Kreationen bestellen.

Nur bis circa Mitte Juni erhältlich!

	Vorspeise	Portion
Mit Sauce Hollandaise VTG	CHF 15.00	CHF 26.00
Mit Schweizer Pouletbrüstchen vom Heggenhof G serviert mit einer Kräuterrahmsauce		CHF 32.00
Mit pochierten Maischollenfilets () serviert mit einer Dill-Zitronenrahmsauce		CHF 33.00
Mit Rindsfiletstreifen an Balsamico-Senfsauce GL		CHF 37.00
Mit Lammracks (AU) an Balsamico-Knoblauchjus GL		CHF 38.00
Mit Rindsfiletmédaille G dazu servieren wir Ihnen Café de Paris-Butter		CHF 42.00
Stärkebeilage nach Ihrer Wahl Country-Cuts, Weissweinrisotto, Rösti, Petersilienstampf, Salzkartoffeln, Pommes frites, Frühlingszwiebel-Cous Cous, Tagliatelle oder Röstikroketten		CHF 5.00

SUPPEN

Tagessuppe (<i>Montag bis Samstag</i>)	CHF 7.00
Sommerlich leichte Kirschenkaltschale parfümiert mit Kirschbrand	CHF 11.50
Klare Zitronengras-Ingwersuppe VTGL mit feinblättrigem Gemüse serviert	CHF 12.00
Kerbelcrèmesuppe mit Brotcroustons VT garniert mit frischem Kerbel und Radieschen	CHF 11.50

SALATE UND VORSPEISEN


Tomatensalat mit einer halben Kugel Büffelmozzarella VTG mit Schalotten und frischem Basilikum auf knackigem Eisberg	CHF 12.50
Assortierte Blattsalate „Binziker Art“ VTG angerichtet mit gerösteten Sonnenblumenkernen, Tomate, Ei und Sprossen	CHF 9.50
Pak-Choi-Salat mit Mango VTG sommerlich leichte Kreation an Miso-Dressing mit Sesam	CHF 11.00
Gemischter Salat VT saisonal frisch zusammengestellt	CHF 10.50
Ceasar-Salat mit zarten Pouletbruststreifen garniert mit Brotcroustons und Parmesan	CHF 15.00
Beefsteak Tatar „classic“ zubereitet mit Cognac, nach Ihrem Gusto mild, mittelscharf oder scharf abgeschmeckt.	CHF 15.50

Nachstehende hausgemachte Salatdressings stehen zu Ihrer Wahl:
Honig-Dressing **VTGL**, Italienische **VTGL**, -oder französische Sauce **L**

UNSERE KLASSIKER

Rassiges Rindsfiletgulasch „Stroganoff“ zubereitet mit Peperonistreifen, Champignons und Zwiebeln, serviert mit Butternudeln und Mandelbroccoli	CHF 39.00
Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“ serviert mit chüstiger Butterrösti und zwei Speckbohnenbündeli	CHF 36.50
Saftiges Schweinssteak „Walliser Art“ überbacken mit reifen Tomaten und Raclettekäse mit Country-Cuts und einer Gemüse garnitur angerichtet	CHF 34.50
Schweins-Cordon Bleu „Classic“ gefüllt mit Appenzeller und gekochtem Schinken, serviert mit Pommes frites und einem Gemüsebouquet	CHF 35.00

VEGETARISCHE GERICHTE

Kichererbsen-Pinienkern-Kugeln an Peperonirahmsauce serviert mit Granatapfel-Frühlingszwiebel Cous Cous abgeschmeckt mit Ras el Hanout, garniert mit Mandelbroccoli	CHF 26.00
Original „Bern Bümpliz“  sehr reichhaltiger Gemüseteller präsentiert mit feinem Morchel-Risotto	CHF 27.00
Vollkorn-Clubsandwich mit Kräuter-Crème fraîche zubereitet mit Avocadopaste, Eier, Salat, Hummus, Peperoni, Kresse und Spinat, serviert mit Country-Cuts	CHF 29.00

SOMMERGERICHTE

Sommerliches Clubsandwich zubereitet mit Pouletbrustschnitzel, Speck, Tomate, Ei, Cocktailsauce und Blattsalat, serviert mit Pommes frites	CHF 32.00
Kurz gebratene Kalbsleberstreifen mit Apfelspalten G begleitet von Butterrösti und zweifarbigen Zucchetti vom Grill	CHF 34.00
Kerniges Lammrack (AU) im Auberginenpüree-Mantel GL präsentiert mit Granatapfel-Frühlingzwiebel Cous Cous abgeschmeckt mit Ras el Hanout	CHF 40.00
Zarte Kalbsschnitzel an leichtem Basilikum-Jus begleitet von sommerlichem Ratatouille sowie feinen Butternüdeli	CHF 39.50

UNSERE FISCHGERICHTE

Hausgemachte Fischknusperli vom Zander (EST) serviert mit frischem Rahmspinat und knusprigen Country-Cuts sowie natürlich Tartaresauce	CHF 29.50
Pochierte Maischollenfilets (GB) GL präsentiert auf Thai-Curry-Gemüse mit Sojasprossen, Karotten, Peperoni, Pak Choi und Zucchetti, abgeschmeckt mit Zitronengras und Ingwer, begleitet von Frühlingzwiebel-Cous Cous	CHF 35.00
Gebratenes Gossauer Forellenfilet an Meerrettich-Limettensauce, serviert mit frischem Rahmspinat und tournierten Petersilienkartoffeln	CHF 32.00
Sautierter Kabeljau (N) an Peperonirahmsauce G begleitet von Petersilien-Kartoffelstampf sowie zweifarigem, grillierten Zucchettigemüse	CHF 36.00

UNSERE FITNESSSTELLER

Mit frittiertem Camembertkäse mit einem à part servierten Preiselbeerkompott	CHF 21.00
Mit Heggenhofer Pouletbrust (160 g) G dazu erhalten Sie Kräuterbutter	CHF 24.00
Mit hausgemachten Zanderfischknusperli (EST) und Tartaresauce serviert	CHF 27.50
Mit Rindsfiletmédaille (180 g) G mit Café de Paris-Butter	CHF 42.00
Mit saftigem Schweinssteak vom Grill und Kräuterbutter G	CHF 32.00

Nachstehende hausgemachte Salatdressings stehen zu Ihrer Wahl:
Honig-Dressing **VTGL**, Italienische **VTGL**, -oder französische Sauce **L**
(auf Wunsch auch mit einer grosszügigen Gemüseauswahl erhältlich)

UNSERE KINDERTELLER



Tyrannosaurus-Rex Panierte Schweinsschnitzel mit Pommes und Rüeblì	CHF 13.50
Finding Nemo mit Tartaresauce Hausgemachte Zanderknusperli mit Salzkartoffeln und Spinat	CHF 14.00
The Monsters Portion Pommes frites mit Ketchup	CHF 5.00

KALTE TELLERGERICHTE

Vitello Tonnato vom Kalbshohrücken **G** CHF 32.00
an sämiger Thunfischcrème auf knackigem Eisbergsalat,
klassisch garniert mit Sardellen, Kapernäpfeln, Tomate und Zwiebelringen

Köstliches Beefsteak Tatar CHF 34.00
zubereitet mit Cognac, mild, mittelscharf oder scharf gewürzt,
serviert mit Garnituren, Toast und Butter

Grosse Salatschüssel „Adler“ **G** CHF 28.00
grosszügige Auswahl von sommerlichen Blattsalaten,
mit zarten gebratenen Rindsfiletstreifen

Sommerlicher Geflügelcocktail „Tropicana“ **G** CHF 25.00
zarte Pouletbrustwürfeli und reife Früchte an rassiger Currysauce
auf Blattsalaten, schön garniert mit süssen Beeren

Delikates Lachstatar (GB) CHF 32.00
serviert mit den passenden Garnituren, Toast und Butter

Grosser Salatteller mit Ei 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, Rohschinken, Kuh-Entrecôte
Appenzellerkäse und Tête de Moine sowie kleine 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 SOMMER-DESSERTS

Sommerliches Himbeer-Brombeermousse

präsentiert auf einem Carpaccio von reifen Erdbeeren

CHF 12.50

Coupe „Romanoff“

frische Erdbeeren mit Vanille- und Erdbeerglacé mit Rahm

CHF 11.50

Kleine Kombi zum Abrunden

Erdbeer-Panna Cotta, Schoko-Brownie und Kaffee nach Wahl

CHF 8.00

Erdbeer-Parfait im Schokoladenmantel

angerichtet mit frischen Erdbeeren mariniert mit Minze

CHF 12.50

Klassisches Griessflammerie mit einem Sesam-Cracker

angerichtet mit frischen Erdbeeren mariniert mit Minze

CHF 11.50

Mohn-Panna Cotta mit Holunder

serviert mit einem lauwarmen Kirschenkompott

CHF 11.00

Sommerlich leichter Beerencoupe

frische, gemischte Beeren mit einer Kugel Vanilleglacé und Rahm

CHF 13.00

Pfirsich-Melba-Tirami sù

präsentiert im Whisky-Tumbler

CHF 10.50

Gerne gibt Ihr Service Auskunft über weitere feine Dessert-Klassiker