

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

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 15.50	CHF 29.00
Mit Schweizer Pouletbrüstchen vom Heggenhof G serviert mit einer Kräuterrahmsauce		CHF 34.00
Mit pochierten Maischollenfilets () serviert mit einer Dill-Zitronenrahmsauce		CHF 36.00
Mit Rindsfiletstreifen an Balsamico-Senfsauce GL		CHF 39.50
Mit Lammrack (AU) an Balsamico-Knoblauchjus GL		CHF 40.00
Mit Rindsfiletmédaille G dazu servieren wir Ihnen Café de Paris-Butter		CHF 44.00
Stärkebeilage nach Ihrer Wahl Country-Cuts, Weissweinrisotto, Rösti, Petersilienstampf, Salzkartoffeln, Pommes frites, Frühlingszwiebel-Cous Cous, Tagliatelle oder Röstikroketten		CHF 6.00

SUPPEN

- Kalt servierte Tomatencrèmesuppe **VTG** CHF 13.70
präsentiert mit Thymian-Ziegenfrischkäsenocken
- Klare Zitronengras-Ingwersuppe **VTGL** CHF 13.50
mit feinblättrigem Gemüse serviert
- Kerbelcrèmesuppe mit Brotcroupons **VT** CHF 13.00
garniert mit frischem Kerbel und Radieschen

SALATE

- Tomatensalat mit einer halben Kugel Büffelmozzarella **VTG** CHF 13.50
mit Schalotten und frischem Basilikum auf knackigem Eisbergsalat
- Assortierte Blattsalate „Binziker Art“ **VTG** CHF 11.00
angerichtet mit gerösteten Sonnenblumenkernen,
Tomate, Ei und Sprossen
- Pak-Choi-Salat mit Mango **VTG** CHF 12.50
sommerlich leichte Kreation an Miso-Dressing mit Sesam
- Gemischter Salat **VT** CHF 12.00
saisonal frisch zusammengestellt
- Ceasar-Salat mit zarten Pouletbruststreifen CHF 16.00
garniert mit Brotcroûtons und Parmesan

Nachstehende hausgemachte Salatdressings stehen zu Ihrer Wahl:

- Honig-Dressing **VTG**,
Italienische **VTGL**, -oder französische Sauce **L**,

KALTE UND WARMER VORSPEISEN

Beefsteak Tatar mit einer Riesencrevette (VIE) zubereitet mit Cognac, nach Ihrem Gusto abgeschmeckt	CHF 19.00
Geflügelcocktail "Tropicana" im Weckglas G zarte Pouletwürfeli und reife Früchte an rassiger Currysauce schön garniert mit süssen Beeren	CHF 15.50
Grillierte Mango mit süss-scharfen Riesencrevetten (VIE) G zubereitet mit Curry und Erdnüssen, garniert mit Kapuziner-Kresse	CHF 19.50
Melonen-Carpaccio mit Rohschinken von der Wollmilchsau G präsentiert mit gehobeltem Parmesan	CHF 16.00

VEGETARISCHE GERICHTE

Vollkorn-Clubsandwich mit Kräuter-Crème fraîche zubereitet mit Avocadopaste, Eier, Salat, Hummus, Peperoni, Kresse und Spinat, serviert mit Country-Cuts	CHF 32.00
Original „Bern Bümpliz“ G sehr grosszügige Gemüseteller mit Morchel-Risotto	CHF 29.50
„Gnudi“ hausgemachte Ricotta-Parmesan-Nocken G die „Ravioli ohne Teig“ werden in Salbeibutter geschwenkt und mit frischen Waldpilzen präsentiert	CHF 31.00

BELIEBTE KLASSIKER

Kerniges Lammrack (AU) im Auberginenpüree-Mantel GL	CHF 42.50
präsentiert mit Granatapfel-Frühlingzwiebel Cous Cous abgeschmeckt mit Ras el Hanout	
Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“ G	CHF 39.50
mit chüstiger Butterrösti garniert mit Mandelbroccoli	
Kurz gebratene Kalbsleberstreifen mit Apfelspalten G	CHF 37.00
begleitet von Butterrösti und zweifarbigen Zucchetti vom Grill	
Hiesiges Rindsfiletmédailleon „expérience“ Ladies cut 160 g	CHF 44.00
mariniert mit Rosmarin, Knoblauch, Soja Gentlemens cut 200 g	CHF 49.00
und Paprika, serviert mit Zitronen-Kräuterbutter dazu erhalten Sie Weisswein-Risotto und Ratatouille-Gemüse	

FISCHGERICHTE

Pochierte Maischollenfilets (GB) GL	CHF 37.00
präsentiert auf Thai-Curry-Gemüse mit Sojasprossen, Karotten, Peperoni, Pak Choi und Zucchetti, abgeschmeckt mit Zitronengras und Ingwer, begleitet von Frühlingzwiebel-Cous Cous	
Gebratenes Gossauer Forellenfilet	CHF 35.00
an Meerrettich-Limettensauce, serviert mit Rahmspinat und tournierten Petersilienkartoffeln	
Sautierter Kabeljau (N) an Peperonirahmsauce	CHF 39.00
begleitet von Peterislien-Kartoffelstampf sowie zweifarbigen, grilliertem Zucchettigemüse	
Pochierte Lachsröllchen (GB) an Fischrahmsauce	CHF 44.00
gefüllt mit Forellenmousse und frischen Spargeln, dazu erhalten Sie Tagliatelle mit Frühlingzwiebelstreifen	

KALTE SOMMERGERICHTE

- Vitello Tonnato vom Kalbshohrücken **G** CHF 36.00
an sämiger Thunfischcrème auf knackigem Eisbergsalat
klassisch garniert mit Sardellen, Kapernäpfeln, Tomate und Zwiebelringen
- Duett vom Lachs (GB)- und Rindstatar CHF 38.00
serviert mit Garnituren, Toast und Butter

FITNESSTELLER

- Mit frittiertem Camembertkäse CHF 24.00
mit einem à part servierten Preiselbeerkompott
- Mit Heggenhofer Pouletbrust (160 g) **G** CHF 27.00
dazu erhalten Sie Kräuterbutter
- Mit hausgemachten Zanderfischknusperli (EST) CHF 31.00
und Tartaresauce serviert
- Mit einem Rindsfiletmédailon (180 g) **G** CHF 45.00
mit Café de Paris-Butter
- Mit zwei hiesigen Kalbschnitzeln und Kräuterbutter **G** CHF 42.00

serviert mit gartenfrischen Saisonsalaten wahlweise mit
Honig-Dressing **VT G**, Italienische **VT GL**, -oder französische Sauce **L**,
(auf Wunsch auch mit einer grosszügigen Gemüseauswahl erhältlich)

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 Country-Cuts, Weissweirisotto,
Rösti, Petersilienstampf, Salzkartoffeln, Pommes frites,
Frühlingszwiebel-Cous Cous, Butternudeln oder Röstikroketten

DEGUSTATIONSMENU

ab 2 Personen

1. Gang: Sommerlich leichte Kirschenkaltschale
parfümiert mit Kirschbrand
2. Gang: Kleiner Blattsalat an italienischer Sauce
angerichtet mit marinierten Melonenkugel und Feta
3. Gang: In Knoblauchbutter gebratene Riesencrevette (VIE)
mit einem Nest von Frühlingszwiebel-Glasnudeln
4. Gang: Erfrischendes Himbeersorbet
5. Gang: Mediterran gefülltes Involtini vom Kalb
begleitet von Morchel-Risotto
sowie einem kleinen Bouquet von Sommergemüsen
6. Gang: Käseauswahl von der Grüninger Käsehütte
dazu erhalten Sie hausgemachtes Früchtebrot
7. Gang: Kleines Erdbeer-Parfait im Schokoladenmantel
präsentiert mit frischer Minze und marinierten Erdbeeren



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

Tyrannosaurus Rex

paniertes Schweinsschnitzel mit
Pommes frites und Rüäbli

CHF 14.50



Finding Nemo

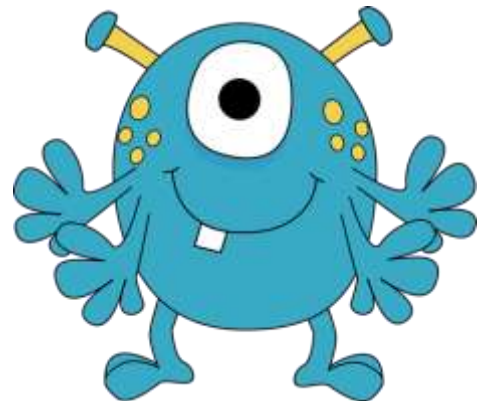
hausgemachte Zander-Fischknusperli mit Tartaresauce
serviert mit Salzkartoffeln und Rahmspinat

CHF 15.00

The Monsters

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 SOMMER-DESSERTS

Sommerliches Himbeer-Brombeermousse

präsentiert auf einem Carpaccio von reifen Erdbeeren

CHF 13.00

Coupe „Romanoff“

frische Erdbeeren mit Vanille- und Erdbeerglacé mit Rahm

CHF 12.50

Kleine Kombi zum Abrunden

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

CHF 9.50

Erdbeer-Parfait im Schokoladenmantel

angerichtet mit frischen Erdbeeren mariniert mit Minze

CHF 13.50

Klassisches Griessflammerie mit einem Sesam-Cracker

angerichtet mit frischen Erdbeeren mariniert mit Minze

CHF 12.50

Mohn-Panna Cotta mit Holunder

serviert mit einem lauwarmen Kirschenkompott

CHF 12.00

Trilogie von hausgemachten Sorbets

Erdbeer- Himbeer- und Brombeersorbet garniert mit der jeweiligen Beere

CHF 14.70

Pfirsich-Melba-Tirami sù

präsentiert im Whisky-Tumbler

CHF 12.00

Fragen Sie Ihren Service nach weiteren Dessert-Klassikern