

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 Riegel-haus, 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 schönen 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

Delikat leichte Rehschaumsuppe CHF 15.50
mit süss-saurem Kürbis und Croûtons vom Brioche

Klare Steinpilzessenz VT CHF 14.90
mit einer Einlage von Kräuter-Flädli und karamellisierten Baumnüssen

Geröstete Blumenkohlsuppe GVT CHF 13.50
mit Blumenkohlschaum und Thymianöl

SALATE

Assortierter Blattsalat „Binziker Art“ GVT CHF 11.50
garniert mit gerösteten Kürbiskernen,
Karottenstreifen, Tomaten und Ei

Pastinaken-Birnensalat mit Roquefort VT CHF 14.00
angerichtet auf Chinakohl mit Orangenfilets und Datteln

Gemischter Salat VT CHF 12.50
der Klassiker mit dem Dressing Ihrer Wahl

Reichhaltiger Nüsslisalat „Grand Mère“ CHF 14.00
serviert mit gerösteten Speckstreifen, frischen Waldpilzen
sowie Brot-Croûtons

Nachstehende hausgemachte Salatdressings stehen zu Ihrer Wahl:

Honig-Vinaigrette VEGGL,
italienische VEGGL, -oder französische Sauce GL

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

KALTE UND WARME VORSPEISEN

| | |
|---|-----------|
| Carpaccio von der hiesigen Rindshuft auf Zitronencreme GL garniert mit Kräutersalat an Portweindressing, Parmesan und schwarzen eingelegten Baumnüssen | CHF 17.00 |
| Frittierte Morchel-Frischkäse-Bulgur Rolle VT präsentiert mit Fenchel-Orangensalat und Feigenchutney | CHF 15.00 |
| Ceviche vom Tilapia Barsch (INO) GL zubereitet mit Granny Smith-Apfel, Ingwer, Koriander und saisonalen Blattsalat an Honig-Vinaigrette | CHF 18.50 |
| Konfierte Jakobsmuscheln (NL) an Petersilienschaum G auf schwarzem Venere-Risotto, garniert mit Rändenchips | CHF 19.50 |

VEGETARISCHE GERICHTE



| | |
|---|-----------|
| Original Bündner Capuns VT gratiniert mit Bündner Bergkäse, serviert mit Urkarottenschaum und gebackenen Zwiebelringen | CHF 33.50 |
| Hausgemachte Süsskartoffel-Gnocchi VT mit Spinatblättern, Gojibeeren, Roquefortsauce und gebackenen Blumenkohlrosen | CHF 34.00 |
| Winterlicher Gemüseteller „Adler“ VT Rotkraut mit Maroni, Rosenkohl, Kürbis, Wirsing, Waldpilze, Pastinaken sowie ein Preiselbeerapfel und eine Rotweibirne angerichtet mit Bramata-Polenta | CHF 35.00 |

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

UNSERE FESTTAGS-KLASSIKER

| | |
|---|-----------|
| Zarte Kalbsleberstreifen "Tessiner Art"  | CHF 36.00 |
| mit Schalotten, Kräuter und Butter gebraten, begleitet von Bramata-Polenta und Blumenkohl | |
| Pouletbrust vom Grüninger Heggenhof  | CHF 34.00 |
| mit Rosmarinmousse gefüllt, dazu Trockentomatenschaum, Kürbisgemüse und schwarzem Venere-Risotto | |
| Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“  | CHF 39.50 |
| mit chüstiger Butterrösti und Speckbohnenbündeli | |
| Rosa gebratene Entenbrust (F) an Orangen-Jus | CHF 46.00 |
| die mit Honig und Thymian caramelisierte Brust wird Ihnen mit geschmortem Kabis und Chicche-Gnocchi serviert | |
| Cordon Bleu vom Kalb „Lac de Joux“ | CHF 43.00 |
| zubereitet mit Vacherin Mont d'Or und Rohschinken, begleitet von einem Gemüsebouquet und Pommes frites | |
| Zarte Rindsfiletstreifen an Waldpilz-Kräuterrahmsauce | CHF 43.00 |
| als Beilage erhalten Sie Petersilien-Tagliatelle sowie ein Bouquet von Wintergemüsen | |

AUS DEM WASSER

| | |
|--|-----------|
| Tilapia Barschfilet gebraten an Rieslingschaumsauce (INO)  | CHF 39.50 |
| der Zuchtfisch wird mit glasierten Ingwer-Gurken und Beluga-Balsamico-Linsen angerichtet | |
| Saltimbocca von der Gossauer Forelle  | CHF 37.00 |
| an Trockentomatenschaum, begleitet von eingelegten Schalotten, Blattspinat und Chicche-Gnocchi | |

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

UNSERE FESTTAGSGERICHE

Zarte Rehfilets (DE) auf Schokoladen-Sauerkirschen-Jus **G** CHF 45.00
angerichtet auf Schwarzwurzel-Waldpilz-Kürbisgemüse,
begleitet von Bramata-Polenta

Saftiges Rindsfiletmédailon (180 g) mit Balsamico-Reduktion CHF 47.00
auf karamellisiertem Selleriepüree angerichtet
mit Spinat-Knoblauch und Kartoffel-Zigarre

Duett vom hiesigen Kalb an kräftigem Trüffel-Jus CHF 43.00
das Filet und den Schulterbraten servieren wir Ihnen mit
Petersilien-Tagliatelle und einer reichhaltigen Gemüsegarneitur

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, Kartoffel-Zigarre,
Petersilien-Tagliatelle, Rösti, Chicche-Gnocchi, Venere Risotto
oder Bramata-Polenta

LE PETIT MENU pro Person CHF 51.00

Junger Nüsslisalat „Mimosa“
mit gehacktem Ei, Croûtons und Garnituren

Mit Rosmarin-Mousse gefüllte Pouletbrust "Heggenhof" **G**
an Trockentomatenschaumsauce, begleitet von Kürbisgemüse
und schwarzem Venere-Risotto

Passionsfrucht-Törtchen
zubereitet mit seiner Crème, Sorbet und Espuma

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

DEGUSTATIONSMENU

ab 2 Personen

1. Gang: **Frittierte Morchel-Frischkäse-Bulgur-Rolle** **VT**
auf Fenchel-Orangensalat, mit einem Feigenchutney
2. Gang: **Kräftige Steinpilz-Essenz** **VT**
mit Kräuterflädli und karamellisierten Baumnüssen
3. Gang: **Konfierte Jakobsmuschel (NL) an Petersilienschaum**
begleitet von Venerm-Risotto und Randen-Chips
4. Gang: **Erfrischendes Granité von Campari-Himbeeren** **LGVT**
5. Gang: **Duett vom Kalbs- und Rindsfilet an Trüffel-Jus**
angerichtet mit Petersilien-Tagliatelle
sowie einem bunten Gemüsebouquet
6. Gang: **Exquisite Käseauswahl von der Grüninger Käsehütte**
mit hausemachtem Früchtebrot
7. Gang: **Trilogie von der Birne**
als Knödel, Panna Cotta und Sorbet mit Lebkuchen



| | | |
|---------|------------|------------|
| 3 Gänge | pro Person | CHF 62.00 |
| 5 Gänge | pro Person | CHF 86.00 |
| 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.*

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

UNSERE FESTTAGS-DESSERTS

Geflämmte Crêpes mit einer Grisscrème

angerichtet auf Nougatsauce, begleitet von einem Glühwein-Sorbet

CHF 13.50

Kleines Passionsfrucht-Törtchen

zubereitet mit seiner Crème, Sorbet und Espuma

CHF 12.50

Kleine Kombi zum Abrunden **G**

weisses Kaffeemousse auf Schokoladenerde,
wahlweise mit Kaffee oder Espresso

CHF 9.50

Hausgemachtes Vanille-Zimtparfait

mit lauwarmen Rotwein-Zwetschgen und Lebkuchen-Streusel

CHF 13.00

Kleines Vermicelles-Törtchen

lassen Sie sich auf einen kleinen herbstlichen Abschluss ein

CHF 8.70

Sorbet-Trio mit hausgemachter Meringue

Birne, Passionsfrucht und Zwetschge

CHF 14.00

Kleine Käseauswahl aus der Grüninger Käse-Hütte

dazu erhalten Sie hausgemachtes Früchtebrot

CHF 16.50

Trilogie von der Birne

Knödel, Panna Cotta und Birnensorbet mit Lebkuchen schön präsentiert

CHF 14.00

Weitere gluschtige Dessertklassiker finden Sie auf unserem Tagesangebot

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)