

# 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 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

Tagessuppe ( <i>Montag bis Samstag</i> )	CHF 7.00
Delikate Rehschaumsuppe mit süss-saurem Kürbis und Brioche-Croûtons	CHF 14.00
Geröstete Blumenkohlsuppe mit Blumenkohlschaum und Thymianöl	CHF 11.70

# SALATE & VORSPEISEN

Assortierter Blattsalat „Binziker Art“ <b>GV</b> garniert mit gerösteten Kürbiskernen, Karottenstreifen, Tomate und Ei	CHF 9.50
Winterlicher Blattsalat an Honig-Vinaigrette <b>VT</b> zubereitet mit Kürbis, Cranberries und gerösteten Pinienkerne	CHF 10.70
Gemischter Salat <b>VT</b> der Klassiker mit dem Dressing Ihrer Wahl	CHF 11.00
Junger Nüsslisalat „Mimosa“ <b>VT</b> mit gehacktem Ei, Sprossen und Croûtons	CHF 11.50
Carpaccio von der hiesigen Rindshuft auf Zitronencreme <b>GL</b> garniert mit Kräutersalat an Portweindressing, Parmesan und schwarzen eingelegten Baumnüssen	CHF 15.00

Nachstehende hausgemachte Salatdressings stehen zu Ihrer Wahl:

Honig-Vinaigrette **VEGL**,  
italienische **VEGL**, -oder französische Sauce **GL**,

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

## AUS DEM WASSER

- Tilapia Barschfilet gebraten an Rieslingschaumsauce (INO) G** CHF 36.00  
der Zuchtfisch wird mit glasierten Ingwer-Gurken und Beluga-Balsamico-Linsen angerichtet
- Zander-Knusperli (EST) im Körner-Bierteigmantel** CHF 33.00  
serviert mit frischem Rahmspinat und knusprigen Country-Cuts sowie Tartaresauce
- Saltimbocca von der Gossauer Forelle G** CHF 34.00  
an Trockentomatenschaum, begleitet von eingelegten Schalotten, Blattspinat und Chicche-Gnocchi

## UNSERE FESTTAGSGERICHTE

- 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 39.00  
zubereitet mit Vacherin Mont d'Or und Rohschinken, begleitet mit einem Gemüsebouquet und Pommes frites
- Duett vom hiesigen Kalb an kräftigem Trüffel-Jus** CHF 40.00  
das Filet und den Schulterbraten servieren wir Ihnen mit Petersilien-Tagliatelle und einer reichhaltigen Gemüse garnitur
- Zarte Rehfilets (DE) auf Schokoladen-Sauerkirschen-Jus G** CHF 43.00  
angerichtet auf Schwarzwurzel-Waldpilz-Kürbisgemüse, begleitet von Bramata-Polenta

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

## BELIEBTE KLASSIKER

<b>Pouletbrust vom Grüninger Heggenhof</b> <b>G</b> mit Rosmarinmousse gefüllt, dazu Trockentomatenschaum, Kürbisgemüse und schwarzen Venere-Risotto	CHF 31.00
<b>Panierte Schweinsschnitzel</b> klassisch angerichtet mit Pommes frites und einer kleinen Gemüsegarntur	CHF 27.00
<b>Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“</b> <b>G</b> mit chüstiger Butterrösti und Speckbohnenbündeli	CHF 36.50
<b>Zarte Kalbsleberstreifen "Tessiner Art"</b> <b>G</b> mit Schalotten, Kräuter und Butter gebraten, begleitet von Bramata-Polenta und Blumenkohl	CHF 33.00

## VEGETARISCHE GERICHTE

<b>Hausgemachte Süsskartoffel-Gnocchi</b> <b>VT</b> mit Spinatblätter, Gojibeeren, Roquefortsauce und gebackenen Blumenkohlrosen	CHF 31.00
<b>Winterlicher Gemüseteller „Adler“</b> <b>VT</b> Rotkraut mit Maroni, Rosenkohl, Kürbis, Wirsing, Waldpilze, Pastinaken sowie einem Preiselbeerapfel und Rotweinbirne angerichtet mit Bramata-Polenta	CHF 32.00
<b>Original Bündner Capuns</b> <b>VT</b> gratiniert mit Bündner Bergkäse, serviert mit Urkarottenschaum und gebackenen Zwiebelringen	CHF 29.50

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

# KALTE TELLERGERICHTE

Grosses Carpaccio von der Rindshuft an Zitronencreme CHF 28.00  
garniert mit einem Bouquet von Kräutersalaten an Portwein-Dressing,  
Parmesan und schwarzen, eingelegten Baumnüssen

Frittierte Morchel-Frischkäse-Bulgur Rolle **VT** CHF 22.00  
präsentiert mit Fenchel-Orangensalat und Feigenchutney

Grosse Salatschüssel „Metzger Art“ **G** CHF 27.00  
grosszügige Auswahl von saisonalen Blattsalaten,  
mit zarten Rindsfiletstreifen und gedünsteten Waldpilzen

Grosser Salatteller mit Ei **VTG** CHF 18.50

Wurstsalat "Metzger Art" **GL** CHF 19.50  
reich garniert mit bunten Salaten

Wurstkäsesalat "Emmentaler Art" **G** CHF 20.50  
reich garniert mit bunten Salaten

Währschafter Bauerteller **G** CHF 24.00  
Sie erhalten Bündnerfleisch, Rohschinken, 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 KINDERTELLER

Dorfbeiz

## Wallace und Gromit

Schweinsschnitzel an Rahmsauce  
mit Teigwaren und Mandelbroccoli

CHF 14.00



## Monsters

kleine Portion Pommes frites  
mit Ketchup und Mayo

CHF 5.00

## "Chicken Run"

Hausgemachte Pouletknusperli  
serviert mit Pommes frites  
und Rüäbli-Gemüse

CHF 13.50



## 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)

# UNSERE FESTTAGS-DESSERTS

Lauwarm servierte Rotwein-Zwetschgen  
angerichtet mit einer Kugel Vanilleglacé  
CHF 10.50

Kleines Passionsfrucht-Törtchen  
zubereitet mit seiner Crème, Sorbet und Espuma  
CHF 11.00

Kleine Kombi zum Abrunden **G**  
weisse Kaffeemousse auf Schokoladenerde,  
wahlweise mit Kaffee oder Espresso  
CHF 8.50

Coupe „Nesselrode“  
Vermicelles mit Vanilleglacé und Rahm  
CHF 12.50

Wiener Eiskaffeebecher  
das Original präsentiert mit Schlagobers und Schokoraspeln  
CHF 11.00

Sorbet-Trio mit hausgemachter Meringue  
Birne, Passionsfrucht und Zwetschge  
CHF 13.00

Vermicelles abgeschmeckt mit Kirschwasser **G**  
der Klassiker schlechthin  
CHF 10.50

Feines Birnen-Panna Cotta  
mit weihnächtlichem Lebkuchen schön präsentiert  
CHF 11.50

*(weitere gluschtige Dessertklassiker finden Sie auf unserer Tageskarte)*

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)