

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 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

Weisse Spargelcrèmesuppe VTG mit Einlage vom grünen Spargel	CHF 14.00
Bärlauch-Kokos-Samtsuppe VTG mit Nuss-Pesto, frischem Bärlauch und Chili garniert	CHF 13.50
Schwarzwurzel-Weissweinschaumsuppe G serviert mit Lachsstreifen und gehacktem Zitronen-Thymian	CHF 15.00
Hausgemachte Rindskraftbrühe GL Pak Choi, Sojasprossen und Shiitake-Pilze als Einlage	CHF 14.00

SALATE

Erdbeer-Spargel-Rucolasalat VTGL abgeschmeckt mit Bärlauch-Balsamico-Senfdressing, garniert mit Parmesan-Chips	CHF 13.50
Assortierte Blattsalate „Binziker Art“ VTG angerichtet mit gerösteten Sonnenblumenkernen, Karottenstreifen, Tomate, Ei, Radieschen und Sprossen	CHF 11.50
Gemischter Salat VT der Klassiker mit dem Dressing Ihrer Wahl	CHF 12.50
Luftig komponierte Frühlingsalate VT Löwenzahn, Chicorée und frischer Blattspinat an Sesam-Vinaigrette, zubereitet mit Frühlingszwiebeln, Radieschen und Mango, garniert mit Granatapfelkernen und einer Bärlauch-Blätterteigstange	CHF 14.00

Nachstehende hausgemachte Salatdressings stehen zu Ihrer Wahl:

Bärlauch-Balsamico-Senfdressing **VTGL**,
Italienische **VTL**, -oder französische Sauce **L**,

KALTE UND WARME VORSPEISEN

- Frühlingshaft leichte Spargelvariation **VT** CHF 16.00
Bruschetta mit Bärlauch-Ziegenfrischkäse, Panna Cotta
mit Nuss-Pesto, begleitet von lauwarmen Salaten an Sesamvinaigrette
- Original Beefsteak Tatar mit einer Riesencrevette (VIE) CHF 19.00
zubereitet mit Cognac, nach Ihrem Gusto abgeschmeckt
- Im Gemüsefond pochiertes Gossauer Forellenfilet **GL** CHF 19.50
auf frischem Pak Choi mit Frühlingszwiebeln und Safran-Fenchel
präsentiert, garniert mit Baumnuss-Shiitake-Gremolata
- Hausgemachte Gemüse-Frühlingsrolle **VEL** CHF 17.00
gefüllt mit Sojasprossen, saisonalem Gemüse und Pilzen, auf
süss-saurer Sauce angerichtet, begleitet von lauwarmem Spargelsalat
- Ziegenfrischkäse „à la Zemp“ im Speck-Bärlauch-Mantel CHF 16.50
angerichtet auf gebratenem Pumpernickel, garniert mit Nuss-Pesto

VEGETARISCHE GERICHTE

- Orientalischer Cous Cous-Kichererbsen-Curry **VEL** CHF 31.00
nach einem Originalrezept von „BarChefsNow“ zubereitet
mit saisonalem, geröstetem Gemüse aus dem Ofen,
abgeschmeckt mit Kokosmilch und hausgemachter Currypaste,
garniert mit Granatapfelkernen
- Gemüse-Roulade im Krautstielmantel **G** CHF 34.00
mit roten Linsen, saisonalem Gemüse, frischen Kräutern, Emmentaler Käse
und Mandeln zubereitet, angerichtet im Tomaten-Thymian-Fond
- Gluschtiger Spargel-Bärlauch-Risotto **G** CHF 29.50
präsentiert mit sautierten Waldpilzen und Frühlingszwiebeln,
garniert mit Nuss-Pesto und Thaispargeln

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.

	Vorspeise	Portion
Mit Sauce Hollandaise VTG	CHF 15.50	CHF 29.00
Mit Kräuterbutter überbacken VTG	CHF 15.00	CHF 28.00
À notre façon VE überbacken mit Pak Choi, hausgemachter Currypaste, Koriander, Kokosmilch und Venere-Reis		CHF 32.00
Mit Schweizer Pouletbrüstchen vom Heggenhof G an Nuss-Pesto-Sauce		CHF 34.00
Mit Gossauer Forellenfilets an Noilly Prat-Safransauce G		CHF 35.00
Mit Rindsfiletmédaille an Sauce Hollandaise G		CHF 44.00
Mit Kalbsschnitzel an Balsamico-Honigsauce GL		CHF 42.00
Mit mariniertem Lammnierstück G dazu hausgemachter Kräuterbutter		CHF 41.00
Stärkebeilage nach Ihrer Wahl Country-Cuts, Semmelknödel, Bärlauch-Risotto, Venere-Reis, Butterrösti, Pommes frites, Petersilien-Safran Cous Cous, Tagliatelle oder knusprige Röstikroketten		CHF 6.00

UNSERE FRÜHLINGSGERICHTE

Rosa gebratenes Lammnierstück (NZ) „Shawarma“ CHF 42.00
mit Joghurt und Gewürzen mariniert, begleitet
von Krautstielrahmgemüse und Safran-Petersilien-Cous Cous


Grilliertes Rinds Flank-Steak Heiko CHF 38.00
gut gelagerter Bauchlappen, mariniert mit Rosmarin, Soja,
Ketjap Manis, Tomatenmark und schwarzem Knoblauch,
serviert mit hausgemachter Kräuterbutter, knusprigen Röstikroketten
und einer saisonalen Gemüse garnitur

Saftiges Kalbssteak mit Gewürzlack auf Portwein-Jus  CHF 45.00
garniert mit Thai-Spargeln, begleitet von sautierten Waldpilzen,
Bärlauch-Risotto und geröstetem Kräuter-Blumenkohl

Sous Vide gegartes Kaiserfleisch „Kaspar“ CHF 34.00
in Umami-Bouillon gegarter Schweinebauch, garniert mit
fermentierten Senfkörnern, begleitet von Birnen-Erdbeer-Chutney
und währschaften Semmel-Kräuterknödel

FISCHGERICHTE

Flambierte Black Tiger-Riesencrevetten (VIE) CHF 46.00
geschwenkt in Knoblauch-Nussbutter, angerichtet auf grünen
Spargelspitzen, serviert mit Safran-Speck-Fenchel-Rahm tagliatelle

Gerollte Gossauer Forellenfilets im Erdbeer-Senfschaum  CHF 37.00
abgeschmeckt mit frischem Thai-Koriander
begleitet von Venere-Reis und Pak Choi-Gemüse

KLASSIKER

- Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“ **G** CHF 39.50
serviert mit Butterrösti und Spargeln im Rohschinkenmantel
- Hiesiges Rindsfiletmédailon mit Schalotten-Portwein-Confit **L** CHF 46.00
als Beilage erhalten Sie Tagliatelle
sowie eine reichhaltige Gemüse garnitur
- Cordon Bleu vom hiesigen Schwein CHF 39.00
gefüllt mit Appenzeller, Bärlauch, Spargel und Rohschinken
angerichtet mit Pommes frites und einem Gemüsebouquet

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, Semmelknödel,
Weissweinsrisotto, Venere-Reis, Butterrösti, Pommes frites,
Petersilien-Safran Cous Cous, Tagliatelle oder Röstikroketten
- Notre petit Menu pro Person CHF 52.00

Hausgemachte Gemüse-Frühlingsröllchen „sweet&sour“ **VE**
begleitet von einem saisonalen Salatbouquet

Pouletbrust vom Heggenhof im Speckmantel an Bärlauch-Whiskyrahmsauce
garniert mit Baumnuss-Shiitake-Gremolata, angerichtet auf frischem
Blattspinat, begleitet von Semmelknödeln

Kleine Rhabarber Crème Brûlée **G**
präsentiert mit hausgemachter Mango-Glacé und süssen Himbeeren

DEGUSTATIONSMENU

ab 2 Personen

1. Gang: Erdbeer-Spargel-Rucolasalat **LGVT**
an Bärlauch-Balsamico-Senfdressing,
garniert mit Parmesan-Chips
2. Gang: Hausgemachte Rindskraftbrühe **LG**
mit einer Einlage von Pak Choi
3. Gang: Pochiertes Gossauer Forellenfilet im Erdbeer-Senfschaum
auf frischem Blattspinat serviert
4. Gang: Hausgemachtes Erdbeersorbet **LGVT**
5. Gang: Hiesiges Rindsfiletmédailon mit Gewürzlack **L**
auf Schalotten-Jus, begleitet von Tagliatelle
sowie einem bunten Gemüsebouquet
6. Gang: Käseauswahl von der Käsehütte Grüningen **VT**
dazu erhalten Sie hausgemachtes Früchtebrot
7. Gang: Kleines Schokoladen-Panna Cotta **G**
präsentiert mit Himbeer-Espuma



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 12.30 h bzw.
vor 20.30 Uhr, damit Sie die einzelnen Gänge in Ruhe
geniessen können.*

UNSERE FRÜHLINGS-DESSERTS

Gluschtiger Erdbeerbecher mit Joghurt-Whiskysahne **VT**
zubereitet mit Schoko-Biskuit und marinierten Pfefferminz-Erdbeeren
CHF 13.00

Coupe „Romanoff“ **G VT**
frische Erdbeeren mit Vanille- und Erdbeerglacé mit Rahm
CHF 13.00

Kleine Kombi zum Abrunden
Rhabarber-Käsekuchen, Erdbeer-Parfait und Kaffee nach Wahl
CHF 9.50

Delikate Rhabarber-Crème Brûlée **G VT**
präsentiert mit hausgemachter Mango-Glacé und frischen Himbeeren
CHF 13.70

Schokolade trifft Himbeere **G**
Schokoladen-Panna Cotta, Himbeer-Espuma, weisse Schokogarnitur,
Himbeer-Parfait im Schokoladenmantel, Himbeeren und seiner Coulis
CHF 14.50

Grüne Spargelmousse mit weisser Schokolade **G**
begleitet von Erdbeersorbet und frischen Erdbeeren
CHF 14.00

Käseauswahl von Steve's Käsehütte **VT**
drei Sorten auserlesener Käse mit Feigensenf und Früchtebrot
CHF 15.00

Cheesecake mit frischen Erdbeeren **VT**
klein, aber immer wieder fein zum Abschluss!
CHF 12.00

(fragen Sie Ihren Service nach weiteren Dessertklassikern)