

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

Reh-Consommé mit Calvados mit Waldkräuterknödel und Kürbisknäckchen als Einlage	CHF 16.00
Herbstliche Apfel-Gin-Suppe VT mit frischen Eierschwämmli serviert	CHF 14.90
Kürbiscrèmesuppe mit süss-sauer marinierten Steinpilzen G präsentiert mit Sauerrahm und Kürbiskernöl	CHF 15.50

SALATE

Gartenfrischer Herbstsalat mit frittiertem Trüffel-Brie angerichtet mit Grapefruitfilets, Trauben und Pistazien an einer leichten Trauben-Vinaigrette	CHF 15.00
Assortierter Blattsalat „Binziker Art“ G VTL mit verschiedenen Garnituren angerichtet	CHF 11.50
Junger Nüsslisalat „Grand Mère“ mit gerösteten Speckstreifen, frischen Waldpilzen und Croûtons	CHF 14.00
Herbstlicher Frisée- und Nüsslisalat "à la Wildeisen" GL mit frischen Feigen und deftigem Wildschwein-Rohschinken präsentiert	CHF 14.50

Nachstehende hausgemachte Salatdressings stehen zu Ihrer Wahl:
Trauben-Vinaigrette **VEGL**-, Italienische- **VTL**, -
oder französische Sauce **L**,

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

KALTE UND WARME VORSPEISEN

- Hausgemachte Wildschwein-Terrine mit Apfel-Chutney **G** CHF 17.50
präsentiert mit Selleriesalat, einer Rotwein-Feige
und Baumnuss-Crumble
- Asiatisch gebeizter, norwegischer Lachs mit Wasabi-Crème **G** CHF 18.00
begleitet von eingelegten Kräuterseitlingen und Sauerampfer
- Tatar vom Kalb mit Perigord-Trüffel-Essenz CHF 17.50
mit toskanischem Rohschinken zubereitet, begleitet von
einem saisonalen Salatnest und kandierten schwarzen Oliven
- Gebratene Wachtelbrust an Portwein-Jus **G** CHF 19.50
begleitet von Vanille-Kartoffelstock und glasierten Randen

VEGETARISCHE GERICHTE

- Hausgemachte Cannelloni mit Maroni-Füllung CHF 33.00
an Randenschaum, angerichtet mit Rahm-Wirsing
und frischen Waldpilzen
- Tessiner Gnocchi "Malfatti" CHF 29.00
zubereitet mit Spinat und Riccota, im Salbeibutter geschwenkt
mit Pinienkernen und Parmesan garniert
- Reichhaltiger Herbstteller „Adler“ CHF 34.00
Rotkraut mit Marroni, Rosenkohl, Kürbis und Wirz, garniert mit einem
Preiselbeer-Apfel, einer Weissweibirne, einer Feige und Traubenbeeren,
serviert mit frischen Käse-Spätzli

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

BELIEBTE KLASSIKER

- Cordon Bleu vom hiesigen Schwein "classic" CHF 39.00
gefüllt mit Appenzeller und Rohschinken, begleitet von knusprigen Pommes frites und einem Gemüsebouquet
- Zarte Rindsfiletstreifen an einer rassigen grünen Pfeffersauce CHF 43.00
angerichtet mit Butternudeln sowie einem bunten Gemüsebouquet
- Geschnetzeltes Kalbfleisch an Champignonrahmsauce **G** CHF 39.50
als Beilage servieren wir Ihnen Butterrösti und Speckbohnenbündeli
- Hiesiges Rindsfiletmédailon nature Ladies cut 160 g CHF 44.00
präsentiert mit einer reichhaltigen Gemüse garnitur und Rahmtagliatelle mit frisch sautierten Steinpilzen Gentlemens cut 200 g CHF 49.00

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, Spinat-Ricotta-Gnocchi, Tagliatelle, Rösti-Kroketten, Country-Cuts, Butterspätzli, Camarque-Reis, oder Butterrösti

AUS DEM WASSER

- Mit Kürbiskernöl pochiertes Heilbuttfilet an Proseccoschaum **G** CHF 38.00
begleitet von Kürbis-Wirsinggemüse und Camargue-Reis
- Gebratenes Saiblingfilet mit eingelegten Steinpilzen CHF 37.00
serviert mit einem Lauchragout und Steinpilz-Gnocchi

beides sind Fische aus dem nördlichen Atlantik

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

UNSERE WILDGERICHTE

Rosa gebratene Wildentenbrust (F) an Honig-Lebkuchen-Jus	CHF 46.00
garniert mit glasierten Apfelspalten, als Beilage erhalten Sie Wirsinggemüse und feine Steinpilz-Gnocchi	
Saftiges Hirschfiletmédailon (NZ) mit einer Haselnusskruste	CHF 46.00
an leichtem Brombeer-Jus, serviert mit Tamarillos und Spinat sowie einem Kartoffel-Muffin	
Hasen (A)- und Kaninchenrücken (H) "black & white"	CHF 42.00
an Holundersauce, begleitet von einem Apfel-Mirza mit Preiselbeere, einer gedämpften Feige sowie delikaten Steinpilz-Gnocchi	
Währschafter Gemspfeffer "Bündner Art"	CHF 36.00
garniert mit Speckwürfeli, Silberzwiebeln und Brotcroutons, angerichtet mit Rotkraut mit Marroni, einem Preiselbeer-Apfel und Spätzli	
Grillierte Rehschnitzel (EU) vom Bäggli	CHF 44.00
an Eierschwämmli-Cognacrahmsauce, begleitet von Rosenkohl, duftendem Rotkraut mit Marroni und frischen Eierspätzli	
Zarte Rehfilet mit frischen Eierschwämmli an Wildrahmsauce	CHF 47.00
begleitet von Rotkraut mit Marroni, braisiertem Rosenkohl, einem Preiselbeerapfel und frischen Spätzli	

UNSER HIGHLIGHT

ab 2 Personen

Zarter Rehrücken aus dem Zürcher Oberland	CHF 59.00
1. Gang:	an Cognacrahmsauce, begleitet von Butterspätzli gedünsteten Waldpilzen, Rotkraut mit Maroni und einem Preiselbeerapfel
2. Gang:	an Preiselbeersauce, dazu servieren wir Ihnen hausgemachte Kartoffelkroketten sowie Kürbisgemüse und Stangensellerie

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

DEGUSTATIONSMENU

ab 2 Personen

1. Gang: Frittierter Trüffel-Brie auf Herbstsalat mit Grapefruit **VT**
garniert mit Trauben und Pistazien an Trauben-Vinaigrette
2. Gang: Wildkraftbrühe mit Calvados **G**
mit Waldkräuterknödel, Kürbis und Steinpilzen
3. Gang: In Kürbisöl pochierter Heilbutt an Proseccoschaum
mit grillierte Tamarillo und gebratener Wildschweinschinken
4. Gang: Sorbet von roten Grüninger Divico-Trauben **L**
5. Gang: Hasenrücken (A) und Kaninchenfilet (H) "black & with"
an Holundersauce, serviert mit einem
Blumenkohl-Duett und Kräuterreis-Arrangini
6. Gang: Kleine Käseauswahl von der Grüninger Käsehütte
mit Nussbrot und Feigensenf serviert
7. Gang: Kleine Dessertvariation „Délíce“
herbstliche Köstlichkeiten schön präsentiert



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.*

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

UNSERE HERBST-DESSERTS

Luftiges Tiramisu mit Amarettinis

angerichtet mit Zwerg-Orangenkompott, garniert mit Orangen-Chips

CHF 12.50

Herbstliche Dessertcréation

verschiedene herbstliche „Versucherli“ schön präsentiert

CHF 14.50

Kleine Kombi zum Abrunden **G**

weisser Schokoladenkuchen, Schokoladensorbet und Kaffee oder Espresso

CHF 9.50

Hausgemachtes, rotes Sorbet von Grüninger Divico-Trauben **L G**

parfümiert mit einem Schuss „Promiller“ von Daniel Müller

CHF 13.00

Kleines Vermicelles-Törtchen

lassen Sie sich auf einen kleinen herbstlichen Abschluss ein

CHF 8.70

Gluschtiges Ingwer-Panna-Cotta **G**

mit geblämmter Ananas und Nougatglacé präsentiert

CHF 13.00

Kleine Käseauswahl aus der Grüninger Käse-Hütte

dazu erhalten Sie hausgemachtes Früchtebrot

CHF 16.50

Vanilleglacé mit Kürbiskernöl "steirischer Art" **G**

serviert mit Rahm und Kürbiskern-Crumble

CHF 12.00

fragen Sie Ihre Bedienung für weitere gluschtige Desserts

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)