

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

- Weisse Tomatencrèmesuppe **VTG** CHF 13.70
mit frischen Tomatenconcassée und gehacktem Basilikum
- Hausgemachte Rindskraftbrühe „tartufo“ CHF 14.50
mit einer Einlage von Trüffel-Fagottini
- Sommerlich leichte Kirschenkalterschale **VTLG** CHF 13.00
abgeschmeckt mit Lauerzer Kirsch, garniert mit frischer Minze

SALATE

- Tomatensalat mit einer halben Kugel Büffelmozzarella **VTG** CHF 13.70
mit Schalotten und frischem Basilikum auf knackigem Eisbergsalat
- Assortierte Blattsalate „Binziker Art“ **VTGL** CHF 11.50
angerichtet mit gerösteten Sonnenblumenkernen,
Tomate, Ei und Sprossen
- Fruchtiger Pfirsich-Avocadosalat **VTGL VEG** CHF 13.00
garniert mit frischen Beeren und Rapskernen
- Gemischter Salat **VTGL** CHF 12.50
saisonal frisch zusammengestellt
- Quinoasalat mit Gurken und Mangodipp **VEG** CHF 14.00
dazu mit Pilzen gefüllte Zucchettiröllchen

Nachstehende hausgemachte Salatdressings stehen zu Ihrer Wahl:

Mango-Joghurt- **VTG**,
italienische **VTL**, -oder französische Sauce **L**,

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

KALTE UND WARME VORSPEISEN

Beefsteak Tatar mit einer Riesencrevette (VIE) zubereitet mit Cognac, nach Ihrem Gusto abgeschmeckt	CHF 19.00
Melonen-Carpaccio mit Rohschinken vom Wollschwein GL präsentiert mit gehobeltem Parmesan	CHF 16.00
Hausgemachte Frühlingsrollen mit Sweet-Chilisauce VTL angerichtet auf Sesam-Romanasalat mit Kefen	CHF 15.00
Sautiertes Wolfsbarschfilet (TRK) mit Orangenschaum G auf farbigem Belugalinsen-Gemüsesalat präsentiert	CHF 18.50

VEGETARISCHE GERICHTE

Orientalischer Cous Cous-Kichererbsen-Curry VEL nach einem Originalrezept von „BarChefsNow“ zubereitet mit saisonalem, geröstetem Gemüse aus dem Ofen, abgeschmeckt mit Kokosmilch und hausgemachter Currypaste, garniert mit Granatapfelkernen	CHF 31.00
Original „Bern Bümpliz“ G sehr grosszügige Gemüseteller mit Eierschwämmli-Risotto	CHF 29.50
Zucchetti-Auberginen-Piccata mit würziger Tomatensauce garniert mit sautierten Waldpilzen, dazu Kräuter-Couscous	CHF 31.00

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

NOCH IST ES 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 Schweizer Pouletbrüstchen vom Heggenhof G an Kräuter-Jus		CHF 32.00
Mit Gossauer Forellenfilets an Mandelbutter G		CHF 35.00
Mit Rindsfiletmédaille mit frischen Steinpilzen G an Kräuter-Jus		CHF 44.00
Mit Kalbsschnitzel an Balsamico-Honigsauce GL		CHF 41.00
Mit mariniertem Lammnierstück G dazu hausgemachter Kräuterbutter		CHF 42.00
Stärkebeilage nach Ihrer Wahl Country-Cuts, Weissweinisotto, Rösti, Petersilienkartoffeln, Pommes frites, Malz-Gnocchi, Tagliatelle oder Röstikroketten		CHF 6.00

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

	1 dl	7.5 dl
Weisser Burgunder trocken 2019 Weingut Meine Freiheit, Rheingau Deutschland Geprägt von gelben und orangen Fruchtaromen mit Duft und Geschmack. Ein sehr trockener Weissburgunder, der trotz niedrigen Restzuckers den ganzen Mund mit süsslich frischen Aromen ausfüllt	CHF 6.90	CHF 47.00

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

BELIEBTE KLASSIKER

Gebratenes Lammnierstück mit Provençalekruste serviert mit Röstikroketten und Ratatouillegemüse	CHF	44.00
Geschnetzeltes Kalbfleisch mit Eierschwämmli-sauce G mit chüstiger Butterrösti, garniert mit Mandelbroccoli	CHF	39.50
Rassiges Rindsfiletgulasch "Stroganoff" G zubereitet mit Peperonistreifen und Zwiebeln, serviert mit Weissweinrisotto und Romanesco	CHF	43.00
Sommerlich gefülltes Schweins-Cordon Bleu mit Schinken, Tomaten und Mozzarella zubereitet serviert mit Pommes frites und einem Gemüseboquet	CHF	39.00
Hiesiges Rindsfiletmédaille an Kräuter-Jus mit frischen Champignons präsentiert	Ladies cut 160 g CHF 45.00 Gentlemens cut 200 g CHF 49.00	
dazu erhalten Sie Tagliatelle und ein buntes Gemüseboquet		

FISCHGERICHTE

Sautiertes Wolfsbarschfilet (TRK) mit Orangenschaum (GB) G begleitet von lauwarmem Belugalinsen-Gemüsesalat	CHF	41.00
Gossauer Forellenfilet im Mandelbutter gebraten G serviert mit Petersilienkartoffeln und grilliertem zweifarbigem Zucchettigemüse	CHF	35.00
Blacktiger-Riesencrevetten (VIE) " Stile Amalfi" zubereitet mit Tagliatelle an Tomaten-Koriandersauce garniert mit Mandelbroccoli	CHF	39.50

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

KALTE SOMMERGERICHTE

Vitello Tonnato von der Kalbs-Unterspälte **GL** CHF 36.00
an sämiger Thunfischcrème auf knackigem Eisbergsalat
klassisch garniert mit Sardellen, Kapernäpfeln, Tomate und Zwiebelringen

Ceasar-Salad mit zarten Pouletbruststreifen vom Heggenhof CHF 28.00
garniert mit Brotcroûtons und Parmesan

FITNESSTELLER

Mit Gossauer Forellenfilets an Mandelbutter **G** CHF 33.50

Mit Lammnierstück und Provençalekruste CHF 40.00
an Portweinjus

Mit einem Rindsfiletmédailon (180 g) **G** CHF 45.00
serviert mit würzigem Kräuterbutter

Mit zartem Kalbsschnitzel und Kräuterbutter **G** CHF 42.00

serviert mit gartenfrischen Saisonsalaten; wahlweise mit
Mango-Joghurt-Dressing **VTG**, Italienische **VTL**,
-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, Weissweinsrisotto,
Rösti, Salzkartoffeln, Pommes frites, Malz-Gnocchi, Tagliatelle oder
knusprige Röstikroketten

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

DEGUSTATIONSMENU

ab 2 Personen

1. Gang: **Rassige Peperonicrèmesuppe** **VT** **G**
mit Kokos-Rahmhaube
2. Gang: **Kleiner Avocado-Pfirsichsalat** **VE** **G**
garniert mit Beeren und Rapskernen
3. Gang: **In Knoblauchbutter gebratene Riesencrevetten (VIE)** **G**
präsentiert auf Belugalinsen-Gemüsesalat
4. Gang: **Erfrischendes Kirschensorbet** **VE** **G**
5. Gang: **Mediterran geschichtetes Rindsfilet an Kräuter-Jus** **G**
begleitet von Steinpilz-Risotto
sowie Romanescorosen und Strauchtomaten
6. Gang: **Käseauswahl von der Grüninger Käsehütte** **VT**
dazu erhalten Sie hausgemachtes Fruchtebrot
7. Gang: **Lauwarmer Aprikosenstrudel** **VT**
auf einem Schokoladen-Nuss-Spiegel



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 KINDERTELLER

Gourmetstube

Wallace und Gromit

Schweinsschnitzel an Rahmsauce
mit Teigwaren und Mandelbroccoli

CHF 15.50



Monsters VT

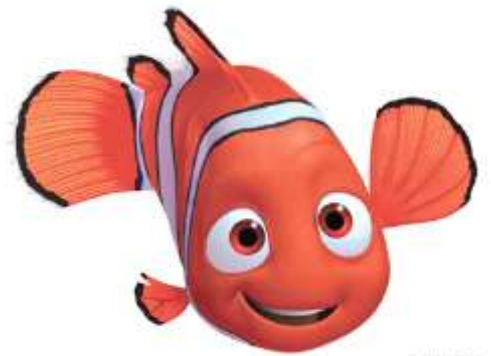
kleine Portion Pommes frites
mit Ketchup und Mayo

CHF 6.00

"Nemo" (EST)

Hausgemachte Zanderknusperli im
Körnermantel, dazu Rahmspinat
Country-Cuts und Tartaresauce

CHF 15.00



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 SOMMER-DESSERTS

Sommerliche Himbeer-Brombeermousse **G**

präsentiert mit seinen Beeren

CHF 13.00

Coupe „Romanoff“ **G VT**

frische Erdbeeren mit Vanille- und Erdbeerglacé mit Rahm

CHF 12.50

Kleine Kombi zum Abrunden

Espressomousse, Cheesecake und Kaffee nach Wahl

CHF 9.50

Erdbeer-Parfait im Schokoladenmantel **G**

angerichtet mit frischen Erdbeeren mariniert mit Minze

CHF 13.50

Hausgemachtes Caramelköpfl **G VT**

der Klassiker garniert mit Rahm und Früchten

CHF 9.50

Lauwarmer Aprikosenstrudel **VT**

mit Schokoladen-Nusssauce serviert

CHF 12.00

Trilogie von hausgemachten Sorbets **VE**

Aprikosen,- Himbeer- und Kirschensorbet schön präsentiert

CHF 14.70

Mit Remy Martin flambierter Pfirsich und Erdbeeren

dazu erhalten Sie hausgemachte Vanilleglacé

CHF 12.50

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)