

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

Tagessuppe (<i>Montag bis Samstag</i>)	CHF 7.00
Spannende Apfel-Gin-Suppe VT mit frischen Eierschwämmli als Einlage	CHF 13.50
Herbstliche Pastinaken-Crèmesuppe VT garniert mit Pastinaken-Chips	CHF 11.00
Kürbiscrèmesuppe mit Sauerrahm VT mit einer Einlage von süss sauren Steinpilzen und Kürbiskernöl	CHF 13.70

SALATE

Assortierter Blattsalat „Binziker Art“ VTGL angerichtet mit gerösteten Kürbiskernen und verschiedenen Garnituren	CHF 9.50
Frisée- und Nüsslisalat "Wildeisen" L mit frischen Feigen und deftigem Wildschweinrohschinken	CHF 13.50
Junger Nüsslisalat „Mimosa“ VTL klassisch mit gehacktem Ei, Brotcroûtons und Garnituren	CHF 11.50
Gemischter Salat VT saisonal frisch zusammengestellt	CHF 11.00

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

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

BELIEBTE KLASSIKER

Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“ G mit chüstiger Butterrösti und Speckbohnenbündeli	CHF 36.50
Hausgemachter Beef-Burger mit einem Sesam-Bun zubereitet mit Tomate, Speck, Cheddar cheese und Balsamico-Zwiebeln an Barbecue-Sauce, serviert mit Kartoffel-Wedges	CHF 31.00
Cordon Bleu vom hiesigen Schwein "classic" gefüllt mit Appenzeller und Rohschinken, begleitet von knusprigen Pommes frites und einem Gemüsebouquet	CHF 35.00
Saftige Rindsfiletstreifen an grüner Pfeffersauce angerichtet mit Butternudeln und einer saisonalen Gemüse garnitur	CHF 39.00
Panierte Schweinsschnitzel vom Dorfmetzger serviert mit knusprigen Pommes frites sowie einem buntem Gemüsebouquet	CHF 27.00

VEGETARISCHE GERICHTE

Popcorn-Mais-Falafel mit Preiselbeeren GL serviert mit einem Lauchragout, garniert mit Mais-Chips	CHF 26.00
Reichhaltiger Herbstteller „Adler“ Rotkraut mit Marroni, Rosenkohl, Kürbis und Wirz, garniert mit Preiselbeer-Apfel, Weissweibirne, Feige und Traubenbeeren dazu servieren wir Ihnen Käse-Spätzli	CHF 30.50
Hausgemachte Cannelloni mit Maronifüllung präsentiert mit frischen Waldpilzen, Rahm-Wirsing und Randenschaum	CHF 29.00

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

AUS DEM WASSER

- Zander-Knusperli (EST) im Körner-Bierteigmantel
serviert mit frischem Rahmspinat
und knusprigen Country-Cuts sowie Tartaresauce CHF 33.00
- Mit Kürbiskernöl pochiertes, atlantisches Heilbuttfilet
an Prosecco-Schaum begleitet von Kürbis-Wirsinggemüse
und Camargue-Reis CHF 35.00

UNSERE KINDERTELLER




- Bambi-Teller** CHF 14.50
zartes Rehschnitzel (EU) an Rahmsauce, serviert mit
Spätzli und Rotkraut mit Marroni
- Chicken-Run** CHF 13.50
hausgemachte Pouletknusperli im Cornflakes-Mantel
serviert mit Pommes frites und Cocktailsauce
- The Monsters** **L VT** CHF 5.00
Portion Pommes frites mit Ketchup

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 WILDGERICHTE

Willdgeschnetztes (EU) an Waldpilz-Preiselbeer-Jus serviert im Gusseisenpfännchen mit Vanille-Kartoffelstock und glasierten Randen	CHF 35.00
Saftiges Hirschfiletmédailon (NZ) mit einer Haselnusskruste an leichtem Brombeer-Jus, serviert mit Tamarillos und Spinat sowie einem Kartoffel-Muffin	CHF 43.00
Hasen (A)- und Kaninchenrücken (H) "black & white" an Holundersauce, begleitet von einem Apfel-Mirza mit Preiselbeere, einer gedämpften Feige sowie delikaten Steinpilz-Gnocchi	CHF 38.00
Währschafter Gemspfeffer (NZ) "Bündner Art" garniert mit Speckwürfeli, Silberzwiebeln und Brotcroustons, angerichtet mit Rotkraut mit Marroni, einem Preiselbeer-Apfel und frischen Spätzli	CHF 33.00
Grillierte Rehschnitzel (EU) vom Bäggli an Eierschwämmli-Cognacrahmsauce, begleitet von Rosenkohl, duftendem Rotkraut mit Marroni und frischen Eierspätzli	CHF 41.00
Züri Oberländer Rehbratwurst an Zwiebel-Senfsauce  angerichtet mit chüstiger Butterrösti und braisiertem Rosenkohl	CHF 24.00
Original Berner Teller  Speck, Waadtländer Saucisson, Siedfleisch, Rippli und Zunge begleitet von Sauerkraut, Dörrbohnen und Salzkartoffeln	CHF 38.00

EIN PREISWERTER WEIN ZUM WILD

Tre Stelle 2018	CHF 6.40	CHF 42.00
Aglianico del Vulture, Basilicata Süditalien die preiswerte Alternative. Dieser Aglianico ist üppig mit mittleren, erdigen Tanningehalten. Mit Aromen von Schokolade, schwarzen Früchten und Eiche.		

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

KALTE TELLERGERICHTE

Hausgemachte Wildschweinterrine (EU) mit Apfel-Chutney **G** CHF 27.00
angerichtet mit Selleriesalat, Rotwein-Feigen und Baumnuss-Crumble

Grosse Salatschüssel „Weidmanns Heil“ (EU) **GL** CHF 29.00
grosszügige Auswahl von herbstlichen Blattsalaten mit
zarten Streifen vom Rehfilet und gedünsteten Waldpilzen,
mit dem Dressing nach Ihrer Wahl

Asiatisch gebeizter, norwegischer Lachs mit Wasabi-Crème CHF 31.00
serviert mit eingelegten Kräuterseitlingen, garniert mit Sauerampfer

Bündner Salsiz auf dem Holzbrettli CHF 11.00
mit Hobelkäse und verschiedenen Garnituren

Grosser Salatteller mit Ei **VT** CHF 18.50

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

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

Währschafter Bauerteller CHF 24.00
Sie erhalten Bündnerfleisch, Wildschwein-Rohschinken (EU),
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 HERBST-DESSERTS

Original Wiener Eiskaffee

präsentiert mit Schlagober und Schokoladenspähnen

CHF 11.50

Hausgemachtes Sorbet von der Grüninger Divico-Traube **L G**

mit einem Schuss "Promiller"

CHF 12.50

Kleine Kombi zum Abrunden **G**

weisser Schokoladenkuchen, Schokoladensorbet und Kaffee nach Wahl

CHF 8.50

Luftiges Tirami-sù mit Amarettinis

serviert mit Zwerg-Orangenkompott, garniert mit Orangen-Chips

CHF 11.70

Vermicelles abgeschmeckt mit Kirschwasser **G**

der Klassiker schlechthin

CHF 10.50

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

serviert mit Rahm und Kürbiskern-Crumble

CHF 7.80

Hausgemachtes Ingwer-Panna-Cotta

mit geblämmter Ananas und Nougatglacé präsentiert

CHF 12.00

Coupe „Nesselrode“

Vermicelles mit Vanilleglacé und Rahm

CHF 12.50

fragen Sie Ihre Bedienung für weitere Dessertklassiker

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)