

ZUR GESCHICHTE DES LANDGASTHOF ADLER

Anno domini: Auf die ersten Spuren stossen wir bereits im Jahre 1541. „Zu Birtzicon 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 Riegelhaus, das noch heute den Birtziker 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!

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
Bärlauch-Kokos-Samtsuppe VTG mit Nuss-Pesto, frischem Bärlauch und Chili garniert	CHF 12.00
Weisse Spargelcrèmesuppe VTG mit Einlage vom grünen Spargel	CHF 13.00
Hausgemachte Rindskraftbrühe GL Pak Choi, Sojasprossen und Shiitake-Pilze als Einlage	CHF 13.00

SALATE & VORSPEISEN

Erdbeer-Spargel-Rucolasalat VTGL abgeschmeckt mit Bärlauch-Balsamico-Senfdressing, garniert mit Parmesan-Chips	CHF 12.50
Assortierte Blattsalate „Binziker Art“ VTG angerichtet mit gerösteten Sonnenblumenkernen, Karottenstreifen, Tomate, Ei, Radieschen und Sprossen	CHF 9.50
Gemischter Salat VT der Klassiker mit dem Dressing Ihrer Wahl	CHF 11.00
Ziegenfrischkäse „à la Zemp“ im Speck-Bärlauch-Mantel angerichtet auf gebratenem Pumpernickel, garniert mit Nuss-Pesto	CHF 14.00
Original Beefsteak Tatar zubereitet mit Cognac, nach Ihrem Gusto abgeschmeckt	CHF 15.50

Nachstehende hausgemachte Salatdressings stehen zu Ihrer Wahl:

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

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 14.50	CHF 26.00
Mit Kräuterbutter überbacken VTG	CHF 14.20	CHF 25.00
À notre façon VE überbacken mit Pak Choi, hausgemachter Currypaste, Koriander, Kokosmilch und Venere-Reis		CHF 28.00
Mit Schweizer Pouletbrüstchen vom Heggenhof G an Nuss-Pesto-Sauce		CHF 29.50
Mit Gossauer Forellenfilets an Noilly Prat-Safransauce G		CHF 31.00
Mit Rindsfiletmédailon an Sauce Hollandaise G		CHF 42.00
Mit Kalbsschnitzel an Balsamico-Honigsauce GL		CHF 39.50
Mit mariniertem Lammnierstück G dazu hausgemachter Kräuterbutter		CHF 38.00
Stärkebeilage nach Ihrer Wahl Country-Cuts, Semmelknödel, Bärlauch-Risotto, Venere-Reis, Butterrösti, Pommes frites, Petersilien-Safran Cous Cous, Tagliatelle oder knusprige Röstikroketten		CHF 5.00

UNSERE FRÜHLINGSGERICHTE

- Grilliertes Rinds Flank-Steak „Heiko“** CHF 34.00
gut gelagerter Bauchlappen, mariniert mit Rosmarin, Soja, Ketjap Manis, Tomatenmark und schwarzem Knoblauch, serviert mit hausgemachter Kräuterbutter, knusprigen Röstikroketten und einer saisonalen Gemüse garnitur
- Rosa gebratenes Lammnierstück (NZ) „Shawarma“** CHF 38.00
mit Joghurt und Gewürzen mariniert, begleitet von Krautstielrahmgemüse und Safran-Petersilien-Cous Cous
- Zarte Kalbsschnitzel an Balsamico-Honigsauce ** CHF 42.00
begleitet von Bärlauch-Risotto sowie Spargeln im Speckmantel
- Sous Vide gegartes Kaiserfleisch „Kaspar“** CHF 30.50
in Umami-Bouillon gegarter Schweinebauch, garniert mit fermentierten Senfkörnern, begleitet von Birnen-Erdbeer-Chutney und wärschaften Semmel-Kräuterknödel
- Fitnesssteller mit Heggenhofer Pouletbrust ** CHF 26.00
dazu erhalten Sie Kräuterbutter sowie eine grosszügige Auswahl gartenfrischer Salate oder von Saisongemüsen

FISCHGERICHTE

- Hausgemachte Zander-Knusperli im Körner-Bierteigmantel** CHF 31.00
geschwenkt in Knoblauch-Nussbutter, angerichtet auf grünen Spargelspitzen, serviert mit Safran-Petersilien-Fenchel-Rahm tagliatelle
- Gerollte Gossauer Forellenfilets im Erdbeer-Senfschaum ** CHF 34.50
abgeschmeckt mit frischem Thai-Koriander begleitet von Venere-Reis und Pak Choi-Gemüse

KLASSIKER

Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“ G	CHF 36.50
serviert mit Butterrösti und Spargeln im Rohschinkenmantel	
Panierte Schweinsschnitzel	CHF 27.00
begleitet von Pommes frites sowie einem bunten Gemüsebouquet	
Cordon Bleu vom hiesigen Schwein	CHF 35.00
gefüllt mit Appenzeller, Bärlauch, Spargel und Rohschinken angerichtet mit Pommes frites und einem Gemüsebouquet	
Rassige Rindsfiletstreifen „Stroganoff“	CHF 39.00
mit Tagliatelle und Mandelbroccoli angerichtet	

VEGETARISCHE GERICHTE

Gemüse-Roulade im Krautstielmantel G	CHF 31.00
mit roten Linsen, saisonalem Gemüse, frischen Kräutern, Emmentaler Käse und Mandeln zubereitet, angerichtet im Tomaten-Thymian-Fond	
Orientalischer Cous Cous-Kichererbsen-Curry VEL	CHF 28.00
nach einem Originalrezept von „BarChefsNow“ zubereitet mit saisonalem, gerösteten Gemüse aus dem Ofen, abgeschmeckt mit Kokosmilch und hausgemachter Currypaste, garniert mit Granatapfelkernen	
Gluschtiger Spargel-Bärlauch-Risotto G	CHF 27.00
präsentiert mit sautierten Waldpilzen und Frühlingszwiebeln, garniert mit Nuss-Pesto und Thaispargeln	

KALTE TELLERGERICHTE

Grosse Salatschüssel „Délice“ G	CHF 28.00
grosszügige Auswahl von saisonalen Blattsalaten, Spargelspitzen mit zarten Rindsfiletstreifen und gedünsteten Waldpilzen	
Köstliches Beefsteak Tatar	CHF 34.00
abgeschmeckt mit Cognac, mild, mittelscharf oder scharf gewürzt, serviert mit Garnituren, Toast und Butter	
Grosser, luftig komponierte Frühlingsсалate VT	CHF 21.00
Löwenzahn, Chicorée und frischer Blattspinat an Sesam-Vinaigrette, zubereitet mit Frühlingszwiebeln, Radieschen und Mango, garniert mit Granatapfelkernen und einer Bärlauch-Blätterteigstange	
Ziegenfrischkäse „à la Zemp“ im Speck-Bärlauch-Mantel	CHF 23.00
angerichtet auf gebratenem Pumpernickel, garniert mit Nuss-Pesto	
Grosser Salatteller mit Ei VT	CHF 18.50
Wurstsalat "Metzger Art" L	CHF 19.50
reich garniert mit bunten Salaten	
Wurstkäsesalat "Emmentaler Art"	CHF 20.50
reich garniert mit bunten Salaten	
Währschafter Bauerteller G	CHF 25.00
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

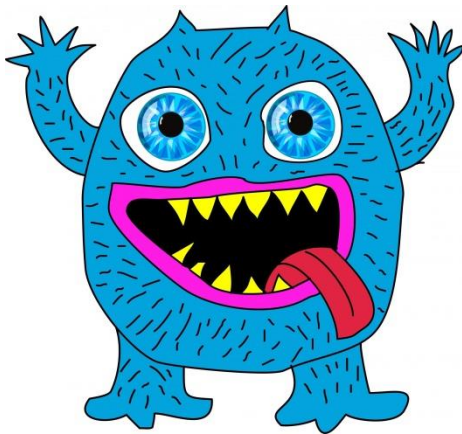
UNSERE KINDERTELLER

Dorfbeiz / Terrasse

Wallace und Gromit

Schweinsschnitzel an Rahmsauce
mit Teigwaren und Mandelbroccoli

CHF 14.00



Monsters VT

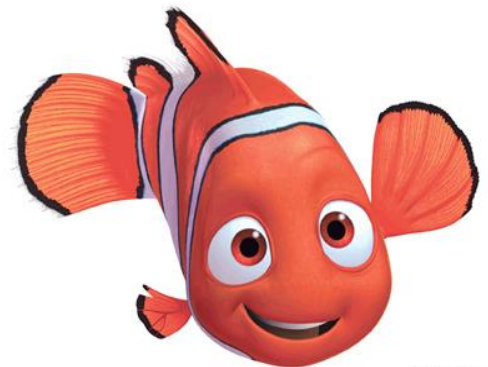
kleine Portion Pommes frites
mit Ketchup und Mayo

CHF 5.00

"Nemo"

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

CHF 13.50



Geschätzte Eltern:

Bitte fragen Sie Ihren Service nach unserer Spielkiste und Malsachen!
Und bei schönem Wetter winkt der Spielplatz mit Karussell.

UNSERE FRÜHLINGS-DESSERTS

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

CHF 12.00

Coupe „Romanoff“ **G VT**

frische Erdbeeren mit Vanille- und Erdbeerglacé mit Rahm

CHF 12.00

Kleine Kombi zum Abrunden

Rhabarber-Käsekuchen, Erdbeer-Parfait und Kaffee nach Wahl

CHF 8.50

Delikate Rhabarber-Crème Brûlée **G VT**

präsentiert mit hausgemachter Mango-Glacé und frischen Himbeeren

CHF 12.50

Schokolade trifft Himbeere **G**

Schokoladen-Panna Cotta, Himbeer-Espuma, weisse Schokogarnitur,
Himbeer-Parfait im Schokoladenmantel, Himbeeren und seiner Coulis

CHF 13.50

Grüne Spargelmousse mit weisser Schokolade **G**

begleitet von Erdbeersorbet und frischen Erdbeeren

CHF 13.00

Hausgemachtes Caramelchöpfli

der beliebte Klassiker schön präsentiert

CHF 9.00

Cheesecake mit frischen Erdbeeren **VT**

klein, aber immer wieder fein zum Abschluss!

CHF 11.00

(Fragen Sie Ihren Service nach weiteren Dessert-Klassikern)