

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

| | | |
|---|-----|-------|
| Tagessuppe (<i>Montag bis Samstag</i>) | CHF | 7.00 |
| Sommerlich leichte Kirschenkaltschale VTGL parfümiert mit Kirsch, garniert mit frischer Minze | CHF | 11.50 |
| Hausgemachte Rindskraftbrühe "tartufo" mit einer Einlage von Trüffel-Fagottini | CHF | 13.00 |
| Rassige Peperonicrèmesuppe VTG präsentiert mit Kokos-Rahmhaube | CHF | 11.50 |

SALATE UND VORSPEISEN

| | | |
|---|-----|-------|
| Tomatensalat mit einer halben Kugel Büffelmozzarella VTG mit Schalotten und frischem Basilikum auf knackigem Eisberg | CHF | 12.50 |
| Assortierte Blattsalate „Binziker Art“ VTGL angerichtet mit gerösteten Sonnenblumenkernen, Karottenspänen, Tomate, Ei und Sprossen | CHF | 9.50 |
| Fruchtiger Pfirsich-Avocadosalat VTGLVE garniert mit Beeren und Rapskernen | CHF | 12.00 |
| Gemischter Salat VTG saisonal frisch zusammengestellt | CHF | 11.00 |
| Ceasar-Salat mit zarten Pouletbruststreifen vom Heggenhof garniert mit Brotcroûtons und Parmesan | CHF | 14.00 |
| Beefsteak Tatar „classic“ zubereitet mit Cognac, nach Ihrem Gusto mild, mittelscharf oder scharf abgeschmeckt | CHF | 15.50 |

Nachstehende hausgemachte Salatdressings stehen zu Ihrer Wahl:
Mango-Joghurt- **VTG**, Italienische **VTL**, -oder französische Sauce **L**

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

NOCH IST ES SPARGELZEIT

Bei den nachstehenden Gerichten spielt der weisse und grüne Spargel die erste Geige. Diese Gerichte sind bis ca. Ende Juni erhältlich

| | Vorspeise | Portion |
|--|-----------|-----------|
| Mit Sauce Hollandaise VTG | CHF 14.50 | CHF 26.00 |
| Mit Schweizer Pouletbrüstchen vom Heggenhof G an Kräuter-Jus | | CHF 29.50 |
| Mit Gossauer Forellenfilets an Mandelbutter G | | CHF 31.00 |
| Mit Rindsfiletmédailon mit frischen Steinpilzen G an Kräuter-Jus | | 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, Weissweinisotto, Rösti, Petersilienkartoffeln, Pommes frites, Malz-Gnocchi, Tagliatelle oder Röstikroketten | | CHF 5.00 |

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)

UNSERE KLASSIKER

- Rassiges Rindsfiletgulasch „Stroganoff“ CHF 39.00
zubereitet mit Peperonistreifen und Zwiebeln
serviert mit Weissweinsrisotto und Romanesco
- Geschnetzeltes Kalbfleisch mit Eierschwämmlirahmsauce **G** CHF 36.50
serviert mit chüstiger Butterrösti
und zwei Speckbohnenbündeli
- Nudelpfanne mit marinierten Schweinefleischstreifen CHF 29.00
zubereitet mit Kefen, Spinat, Karotten und Eierschwämmli
an Sojarahmsauce, garniert mit Salzmandeln
- Sommerlich gefülltes Schweins-Cordon Bleu CHF 35.00
mit Schinken, Tomaten und Mozzarella zubereitet
serviert mit Pommes frites und einem Gemüsebouquet

VEGETARISCHE GERICHTE

- Hausgemachte Malzgnocchi mit zerpfücktem Büffelmozzarella CHF 26.00
serviert mit würziger Auberginen-Tomatensauce
- Original „Bern Bümpliz“ **G** CHF 27.00
sehr reichhaltiger Gemüseteller präsentiert
mit feinem Eierschwämmli-Risotto
- Orientalischer Cous Cous-Kichererbsen-Curry **VEL** CHF 28.00
nach einem Originalrezept von „BarChefsNow“ zubereitet
mit saisonalem, geröstetem Gemüse aus dem Ofen,
abgeschmeckt mit Kokosmilch und hausgemachter Currypaste,
garniert mit Granatapfelkernen

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

SOMMERGERICHTE

| | |
|---|-----------|
| Sommerliches Clubsandwich zubereitet mit Pouletbrustschnitzel, Speck, Tomate, Ei, Cocktailsauce und Eisbergsalat, serviert mit Country Cuts | CHF 32.00 |
| Saftiges Rindsfiletmédailon (160 g) an Kräuter-Jus präsentiert mit frischen Champignons, begleitet von Tagliatelle und einem reichhaltigen Gemüsebouquet | CHF 44.00 |
| Gebratenes Lammnierstück mit Provençalekruste präsentiert mit Röstikroketten und Ratatouillegemüse | CHF 39.00 |
| Klassisches Kalbsschnitzel-Saltimbocca mit Jus serviert mit Weissweinisotto und einem gefüllten Peperonischiffchen | CHF 42.00 |

UNSERE FISCHGERICHTE

| | |
|---|-----------|
| Zander-Knusperli (EST) im Körner-Bierteigmantel serviert mit frischem Rahmspinat und knusprigen Country-Cuts sowie Tartaresauce | CHF 32.00 |
| Gossauer Forellenfilets in Mandelbutter gebraten serviert mit Petersilienkartoffeln und grilliertem zweifarbigem Zucchettigemüse | CHF 32.00 |
| Sautiertes Wolfsbarschfilet (TRK) an Orangenschaum  begleitet von lauwarmem Belugalinsen-Gemüsesalat | CHF 37.00 |

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

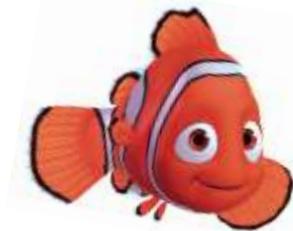
UNSERE FITNESSSTELLER

| | |
|---|-----------|
| Mit hausgemachten Frühlingsrollen L VT dazu à part servierte Sweet-Chilisauce | CHF 23.00 |
| Mit Gossauer Forellenfilets an Mandelbutter G | CHF 29.50 |
| Mit hausgemachten Zanderfischknusperli (EST) und Tartaresauce serviert | CHF 27.50 |
| Mit Rindsfiletmédailon (180 g) und Kräuterbutter G | CHF 42.00 |
| Mit panierten Schweinsschnitzel | CHF 25.00 |
| Mit Pouletbrust vom Heggenhof (160 g) GL an Kräuter-Jus | CHF 28.00 |

Nachstehende hausgemachte Salatdressings stehen zu Ihrer Wahl:
Mango-Joghurt- **VTG**, Italienische **VTL**, -oder französische Sauce **L**
(auf Wunsch auch mit einer grosszügigen Gemüseauswahl erhältlich)

UNSERE KINDERTELLER

| | |
|--|-----------|
| Finding Nemo mit Tartaresauce Hausgemachte Zanderknusperli (EST) mit Salzkartoffeln und Spinat | CHF 14.00 |
| Wallace und Gromit Schweinsschnitzel an Rahmsauce, mit Teigwaren und Mandelbroccoli | CHF 14.00 |
| The Monsters Portion Pommes frites mit Ketchup | CHF 5.00 |



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)

KALTE TELLERGERICHTE

| | |
|---|-----------|
| Vitello Tonnato von der Kalbs-Unterspälte GL | CHF 32.00 |
| an sämiger Thunfischcrème auf knackigem Eisbergsalat, klassisch garniert mit Sardellen, Kapernäpfeln, Tomate und Zwiebelringen | |
| Köstliches Beefsteak Tatar | CHF 34.00 |
| zubereitet mit Cognac, mild, mittelscharf oder scharf gewürzt, serviert mit Garnituren, Toast und Butter | |
| Grosse Salatschüssel „Adler“ G | CHF 31.00 |
| grosszügige Auswahl von sommerlichen Blattsalaten, mit rosa gebratenen Rindsfiletstreifen und frischen Steinpilzen | |
| Sommerliche Bohnen-Zucchetti-Quinoa-Komposition GV | CHF 23.00 |
| mit Pilzen gefüllte Zucchettiröllchen treffen auf Bohnen- Quinoa-Salat, dazu marinierte Salatgurken und Mango-Dipp | |
| Melone mit Rohschinken vom Schweizer Wollschwein | CHF 25.00 |
| garniert mit Pinienkernen, Beeren und Kresse | |
| Grosser Salatteller mit Ei | 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 25.00 |
| Sie erhalten Bündnerfleisch, Rohschinken, Kuh-Entrecôte Appenzellerkäse und Tête de Moine sowie kleine Garnituren | |
| <u><i>Gemischte kalte Platte mit Käse</i></u> | |
| 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 SOMMER-DESSERTS

Sommerliche Himbeer-Brombeermousse **G**

präsentiert mit seinen Beeren

CHF 12.50

Lauwarmer Aprikosenstrudel **VT**

mit Schokoladen-Nuss-Sauce

CHF 11.50

Kleine Kombi zum Abrunden

Espressomousse, Cheese Cake und Kaffee nach Wahl

CHF 8.50

Erdbeer-Parfait im Schokoladenmantel **G**

dazu mit Minze marinierte Erdbeeren

CHF 12.50

Mit Remy Martin flambierter Pfirsich **VT G**

dazu erhalten Sie hausgemachte Vanilleglacé und glasierte Erdbeeren

CHF 12.00

Hausgemachter Kuchen täglich frisch

präsentiert mit Rahm und Früchten

CHF 7.80

Gluschtiges Caramelköpfl **G**

nach Grosis Rezept hausgemacht

CHF 9.00

Coupe "Romanoff" **VT G**

frische Erdbeeren mit Vanille- und Erdbeerglacé und Rahm

CHF 12.00

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)