

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 Tafern 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 (Montag bis Samstag)	CHF 7.50
Blaue St. Galler Kartoffelsuppe mit Crème Fraîche-Schaum G garniert mit Kartoffel-Chips	CHF 11.70
Ananas-Kokos-Chilischaumsuppe VE mit einer Einlage von pochierten Dim-Sum	CHF 14.00

SALATE & VORSPEISEN

Assortierter Blattsalat „Binziker Art“ G VT garniert mit gerösteten Kürbiskernen, Rettichsprossen, Tomaten und Ei	CHF 9.50
Winterlicher Blattsalat an Holunder-Vinaigrette VE L zubereitet mit Kürbis und Haselnuss-Crumble	CHF 10.70
Gemischter Salat VT der Klassiker mit dem Dressing Ihrer Wahl	CHF 11.00
Junger Nüsslisalat „Mimosa“ VT mit gehacktem Ei, Sprossen und Croûtons	CHF 11.50
Rauchlachs-Tatar mit Meerrettichcrème und Dillöl G begleitet von Kapern-Äpfeln und eingelegten, roten Zwiebeln	CHF 16.50

Nachstehende hausgemachte Salatdressings stehen zu Ihrer Wahl:

Holunder-Vinaigrette **VEGL**,
italienische **VEGL**, -oder französische Sauce **GL**

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

BELIEBTE GERICHTE

Pouletbrust vom Grüninger Heggenhof G mit Kräutermousse gefüllt, dazu Parmesanschaum, Kürbisgemüse und Rotwein-Risotto	CHF 31.00
Panierte Schweinsschnitzel klassisch angerichtet mit Pommes frites und einer kleinen Gemüsegar nitur	CHF 27.00
Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“ G mit chüstiger But terrösti und Speckbohnenbündeli	CHF 36.50
Zarte Kalbsleberstreifen mit Apfelspalten G mit Calvados flambiert, begleitet von Bramata-Polenta, sowie Randen-Selleriegemüse im Federkohl-Beet	CHF 33.50
Gluschtige Spaghetti "alla Nonna nostra" zubereitet mit Schweinsgeschnetzeltem und Waldpilzen an Tomatensauce, garniert mit Mandelbroccoli-Rosen	CHF 24.00

VEGETARISCHE GERICHTE

Hausgemachte Süsskartoffel-Gnocchi VT mit Spinatblättern, Gojibeeren, Prosecco-Schaum und gebackenen Blumenkohlrosen	CHF 29.00
Winterlicher Gemüseteller "Adler" VT hausgemachte Servietten-Knödel, angerichtet mit Blumenkohlrosen, Kürbis, Schlangenbohnen, Spinat, Rüäbli, Kohlrabi, Broccoli und Kräuterwaldpilzen	CHF 31.00
Randen-Quinoa-Ingwer-Taler auf Humus-Crème VEG serviert mit Kohlrabigemüse und frittiertem Rucola	CHF 28.50

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

AUS DEM WASSER

Gebratenes Rotbarschfilet (ISL) mit Petersilienschaum begleitet von Rotwein-Risotto und sautierten Cherrytomaten	CHF 35.00
Pochiertes Luzerner Forellenfilet mit Proseccoschaum begleitet von Blattspinat und Rosmarin-Bratkartoffeln	CHF 34.00
Spaghettipfanne mit Black-Tiger-Crevetten (VIE) zubereitet mit Chili und jungem Blattspinat, im Kräuter-Knoblauchfond geschwenkt	CHF 42.00

UNSERE WINTER-KLASSIKER

Hiesiger Kalbsschulterbraten an Waldpilzrahmsauce angerichtet mit Petersilien-Tagliatelle sowie einem Bouquet von Wintergemüsen	CHF 32.00
Cordon Bleu vom Schwein „Sternenberg“ zubereitet mit Sternenberger Brie und Rohschinken, begleitet von einem Gemüsebouquet und Pommes frites	CHF 36.00
Sous vide zubereitete Kalbshaxe "Crémolata" dazu erhalten Sie Bramata-Polenta und Wurzelgemüse	CHF 37.00
Orientalisches Lammragout (CH) "Papua Oasis" zubereitet mit Kichererbsen, begleitet von hausgemachten Süsskartoffelgnocchi und Schlangen-Bohnen	CHF 35.00
Gezupfter Rindsschmorbraten mit Tomatensugo serviert auf Petersilientagliatelle, mit gehobeltem Parmesan garniert	CHF 34.00

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

KALTE TELLERGERICHTE

Rauchlachs-Tatar (GB) mit Meerrettichcrème und Dillöl begleitet von Kapernäpfeln und eingelegten roten Zwiebeln dazu erhalten Sie Toast und Butter	CHF 28.00
Frittierte Morchel-Frischkäse-Bulgur-Rolle VT präsentiert mit Fenchel-Orangensalat und Feigenchutney	CHF 22.00
Bündner Salsiz auf dem Holzbrettli garniert mit Zwiebelringen, Essiggurken, Maiskolben und Tomaten	CHF 8.50
Grosse Salatschüssel „Metzger Art“ G grosszügige Auswahl von saisonalen Blattsalaten, mit zarten Rindsfiletstreifen und gedünsteten Waldpilzen	CHF 27.00
Grosser Salatteller mit Ei VTG	CHF 18.50
Wurstsalat "Metzger Art" GL reich garniert mit bunten Salaten	CHF 19.50
Wurstkäsesalat "Emmentaler Art" G reich garniert mit bunten Salaten	CHF 20.50
Währschafter Bauerteller G Sie erhalten Bündnerfleisch, Rohschinken, Kuh-Entrecôte, Appenzellerkäse und Tête de Moine sowie Garnituren	CHF 24.00

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 WINTER-DESSERTS

Lauwarm servierter Schokoladenkuchen **G**

angerichtet mit Nougat-Glacé und Haselnuss-Crumble

CHF 11.00

Würziges Vanille-Zimtparfait

präsentiert im Lebkuchenmantel, dazu lauwarmen Zwetschgen

CHF 12.50

Kleine Kombi zum Abrunden

weisse Kaffeemousse auf Schokoladenerde,

wahlweise mit Kaffee oder Espresso

CHF 8.50

Winterliches Griessflammerie mit Orangensauce

garniert mit Blutorangenfilets

CHF 12.00

Wiener Eiskaffeebecher **G**

das Original präsentiert mit Schlagobers und Schokoraspeln

CHF 11.00

Trilogie von hausgemachten Sorbets mit Meringue **GL**

garniert mit saisonalen Früchten

CHF 13.00

Coupe "Schoko-Brownie" **G**

zubereitet mit Vanille- und Schokoladenglacé, Brownies,

Schokoladensauce und Rahm mit Schokoraspeln

CHF 12.00

Hausgemachtes Caramelchöpfli **G**

garniert mit frischen Früchten und Rahm

CHF 11.50

*Beachten Sie unsere Dessertkarte vor Ort für weitere gluschtige
Coupes und Dessertklassiker!*

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

UNSERE KINDERTELLER

Dorfbeiz

Tyrannosaurus Rex
paniertes Schweinsschnitzel
mit Pommes frites und Rübli

CHF 14.00



Monsters
kleine Portion Pommes frites
mit Ketchup und Mayo

CHF 5.00

"Pinocchio & Geppetto"
Spaghetti an Tomatensauce,
à part serviert mit Reibkäse

CHF 8.50



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)