

# 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

- Spargelcrèmesuppe mit Bourbon-Vanille **VTG** CHF 14.50  
präsentiert mit einem Onsen-Ei
- Spannende Brennesselcrèmesuppe **VT** CHF 13.50  
mit einer Einlage von hausgemachten Spargel-Ravioli
- Bouillabaisse mit Vongole und Gemüseeinlage CHF 16.00  
präsentiert mit Lachsforelle, Knoblibrot und Sauce Rouille

# SALATE

- Frühlings-Blatssalat mit Spinat und Rucola **VTGL** CHF 14.50  
präsentiert mit gezupftem Bäretswiler Ziegenfrischkäse  
und kandierten Oliven, an Erdbeer-Vinaigrette
- Assortierte Blattsalate „Binziker Art“ **VTG** CHF 11.50  
angerichtet mit gerösteten Sonnenblumenkernen,  
Karottenstreifen, Tomate, Ei, Radieschen und Sprossen
- Gemischter Salat **VT** CHF 12.50  
der Klassiker mit dem Dressing Ihrer Wahl
- Tomatensalat mit Schalotten und Büffelmozzarella CHF 13.50  
auf würzigem Rucolasalat angerichtet
- Frühlingssalat mit frischem Spargel und Kräutern **VTG, L** CHF 14.50  
Löwenzahn, frischer Blattspinat und verschiedene,  
saisonale Blattsalate an Bärlauch-Vinaigrette

Nachstehende hausgemachte Salatdressings stehen zu Ihrer Wahl:  
Erdbeer-Vinaigrette **VTG, L**, Bärlauch-Vinaigrette, **VTG, L**  
Italienische **VTL**, -oder französische Sauce **L**,

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

## KALTE UND WARME VORSPEISEN

Carpaccio vom rosa gebratenem Kalbstafelspitz <b>G</b> mit Büffelmozzarella-Crème, garniert mit Thai-Spargeln und Sauerampfer	CHF 16.00
Delikates Beef-Tatar "Havana" zubereitet mit Rum, verfeinert mit karibischen Gewürzen, dazu erhalten Sie eine Kokos-Banane sowie Toast und Butter	CHF 17.80
Spargel-Panna-Cotta mit eingelegtem Spargel <b>VT</b> begleitet von gebackenen Spargeln und Bärlauch-Crème garniert mit gedörrten Cherry-Tomaten	CHF 16.50
Lauwarmer Pulposalat (E) mit Chorizo zubereitet mit grünem Apfel, schwarzer Knoblauchcrème und roten Zwiebeln	CHF 18.50

## VEGETARISCHE GERICHTE

Hausgemachte Spargel-Ravioli "Printemps" <b>VT</b> gefüllt mit Spargel-Frischkäsemousse, mit Champagnerschaum, garniert mit grünen Spargeln und Buchenpilzen	CHF 32.00
Bunter Frühlingsgemüsegarten <b>VTGL</b> mit Erbsen-Kartoffelstock, einem Wildkräuter-Pesto und einem Onsen-Ei angerichtet	CHF 34.00
Vegan ohne Ei	CHF 32.00
Mühlsteinkäse im Strudelteig gebacken <b>VT</b> begleitet von Karotten-Risotto und eingelegten Karottenstreifen, dazu erhalten Sie Rosa-Pfeffer-Aioli	CHF 29.50

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

## UNSERE KLASSIKER

Hausgemachte Tagliatelle mit Pulled-Beef an Tomaten-Sugo garniert mit einem Parmesan-Chips und frittiertem Rucola	CHF 33.00
Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“ <b>G</b> mit chüstiger Butterrösti und Speckbohnenbündeli	CHF 39.50
Gerolltes Cordon Bleu vom Kalb "Panko" gefüllt mit Bündnerfleisch und Bärlauch-Käse, auf Rahm-Frühlingslauch angerichtet, begleitet von Süßkartoffel- Pommes frites	CHF 44.00
Pouletbrust vom Grüninger Heggenhof an Barolo-Jus als Beilage erhalten Sie Karotten-Risotto sowie ein Ragout von frischen Kräuterpilzen	CHF 34.00

## FISCHGERICHTE

Gebratene Luzerner Lachsforelle <b>G</b> an Champagnerschaumsauce, begleitet von im Ofen gegarten Pfälzer-Karotten und Erbsen-Kartoffelstock	CHF 42.00
Sautiertes Heilbuttfilet (NL) an Kerbelschaum <b>G</b> dazu servieren wir Ihnen Spargel-Ratatouille, sowie neue Bratkartoffeln	CHF 44.00
Herzmuscheln (I) im Kräuter,-Chili,-Knoblauchfond gegart <b>G</b> angerichtet mit hausgemachten Tagliatelle und frischem Blattspinat	CHF 38.00

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

# 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 <b>VT</b> <b>G</b>	CHF 15.50	CHF 29.00
An Nussbutter <b>VT</b>	CHF 15.00	CHF 28.00
Mit Schweizer Pouletbrüstchen vom Heggenhof <b>G</b> an kräftigem Kräuter-Jus		CHF 34.00
Mit Luzerner Lachsforelle in Mandelbutter <b>G</b>		CHF 35.00
Mit Rindsfiletmédaille an Sauce Hollandaise <b>G</b>		CHF 43.00
Mit Kalbs-Paillard an Zitronenbutter-Sauce <b>G</b>		CHF 42.00
Mit mariniertem Lamm-Rack (IR) <b>G</b> mit würziger, schwarzer Knoblauchcrème		CHF 41.00
Stärkebeilage nach Ihrer Wahl Karotten-Risotto, Tomaten-Arancini, Butterrösti, Pommes frites, hausgemachte Tagliatelle, neue Bratkartoffeln oder knusprige Röstikroketten		CHF 6.00

## MAL EIN NEUER WEINBEGLEITER

<b>Crazy Hatter Dão White Wine 2019</b> <i>DOC Dão, Niepoort, Portugal</i>	CHF 6.40	CHF 44.00
Dieser Cuvée aus Raba de ovelha, Borrado de Muscas, Cercial, und Endruzado ist in der Nase einladend flora-fruchtig. Am Gaumen saftige Zitrusaromatik, gelbe Steinfruchtaromen. Die mundwässernde Salinität macht ihn zu einem trinkigen Wein! Zum Apéro wie auch zu Spargelgerichten, grilliertem Meeresfisch oder Kalbsschnitzel.		

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

# UNSERE FRÜHLINGS-HIGHLIGHTS

- Hiesiges Kalbs-Paillard mit Zitronenbuttersauce CHF 44.00  
mit grünem Spargel gerollt, begleitet von hausgemachten  
Tagliatelle sowie einem Bouquet von buntem Frühlingsgemüse
- Kerniges Lammrack mit Thymian gebraten (IR) CHF 46.00  
an schwarzem Knoblauch-Jus, garniert mit Mönchsbart,  
begleitet von Tomaten-Arancini
- Im Pfeffermantel präsentiertes Rindsfiletmédailon CHF 47.00  
auf einem Spiegel von Barolo-Jus, angerichtet mit  
Rahm-Mangold und delikaten Spargel-Ravioli

## 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 hausgemachte Tagliatelle, Pommes  
von der Süsskartoffel, neue Bratkartoffeln, Butterrösti, Pommes frites,  
Erbsen-Kartoffelstock oder Karotten-Risotto

- Notre petit Menu "Printemps" pro Person CHF 49.00

Tomatensalat mit feinen Schalotten auf Rucola  
angerichtet mit Büffelmozzarella und Basilikum

\*\*\*

Saftiges Schweinssteak mit einer Bärlauch-Kruste  
angerichtet mit neuen Bratkartoffeln  
sowie einer reichhaltigen Gemüse garnitur

\*\*\*

Frische Erdbeeren mariniert mit Minze  
präsentiert mit erfrischendem Rhabarbersorbet

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

# DEGUSTATIONSMENU

ab 2 Personen

1. Gang: **Rinds-Tatar "Havana"**  
verfeinert mit Rum und karibischen Gewürzen,  
angerichtet mit einer Kokos-Banane, Toast und Butter
2. Gang: **Bouillabaisse mit Gemüseinlage**  
mit Vongole, Lachsforelle und Knoblibrot
3. Gang: **Ravioli mit Spargel-Frischkäsemousse gefüllt**  
an Champagnerschaum, mit Buchenpilzen und Thaispargel
4. Gang: **Hausgemachtes Rhabarbersorbet mit Campari**
5. Gang: **Kerniges Lammrack (IR) an schwarzem Knoblauch-Jus**  
als Beilage erhalten Sie Mönchsbart  
sowie hausgemachte Tomaten-Arancini
6. Gang: **Käseauswahl von der Käsehütte Grüningen VT**  
dazu erhalten Sie hausgemachtes Früchtebrot
7. Gang: **Edelbitter Schokoladenmousse mit Schoko-Steinen**  
angerichtet auf einem Erdbeer-Pfefferminzsalat



3 Gänge	pro Person	CHF 62.00
5 Gänge	pro Person	CHF 86.00
7 Gänge	pro Person	CHF 105.00

*Bitte bestellen Sie Ihr 5- oder 7- Gang-Menu vor 12.30 h bzw.  
vor 20.30 Uhr, damit Sie die einzelnen Gänge in Ruhe  
geniessen können.*

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

# UNSERE KINDERTELLER

Gourmetstube

## Tyrannosaurus Rex

paniertes Schweinsschnitzel  
mit Pommes frites und Rübli

CHF 15.50



## Monsters

kleine Portion Pommes frites  
mit Ketchup und Mayo

CHF 6.00

## "Pinocchio & Geppetto"

hausgemachte Ravioli mit  
Spragel und Frischkäse  
gefüllt an Tomatensauce,  
à part serviert mit Reibkäse

CHF 12.50



## 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)



# UNSERE FRÜHLINGSDESSERTKREATIONEN

## Variation von dem Rhabarber **G**

als Panna-Cotta, Salat und Sorbet schön garniert  
CHF 14.00

## Gluschtiger Mango-Cheese-Cake

mit hausgemachtem Popkorneis präsentiert  
CHF 13.00

## Kleine Kombi zum Abrunden **G**

Schokoladen-Mandel-Macaron mit Erdbeer-Ganache,  
wahlweise mit Kaffee oder Espresso  
CHF 9.50

## Coupe Romanoff

der Klassiker bei Sonnenschein ☺  
CHF 12.50

## Affogato al caffè

der kleine Italiener für danach, jetzt auch bei uns  
CHF 8.00

## Edelbittere Schokoladenmousse mit weissen Schokoladensteinen **G**

serviert mit Erdbeer-Pfefferminzsalat  
CHF 14.00

## Käseauswahl aus der Grüninger Käse-Hütte mit Feigensenf

sie erhalten Flösser aus Sumiswald, Chällerhocker aus Tufertschwil,  
Jersey Blue aus Lichtensteig und La Bouse aus Boll  
CHF 16.50

## Rüäblikuchen mit Sauerrahmglacé

garniert mit Karotten-Tupfen und einem Ur-Karotten-Chips  
CHF 9.50

*Fragen Sie vor Ort nach weiteren gluschtigen Dessert-Klassikern*

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)