

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

Ananas-Kokos-Chilischaumsuppe **VE** CHF 15.50
mit einer Einlage von pochierten Dim-Sum

Klare Steinpilzessenz **VT** CHF 14.90
mit einer Einlage von Kräuter-Flädli und karamellisierten Baumnüssen

Blaue St. Galler Kartoffelsuppe mit Crème Fraîche-Schaum **G** CHF 14.00
mit Crevettenbällchen (VIT) als Einlage, garniert mit Kartoffel-Chips

SALATE

Assortierter Blattsalat „Binziker Art“ **G VT** CHF 11.50
garniert mit gerösteten Kürbiskernen,
Rettichsprossen, Tomaten und Ei

Pastinaken-Birnensalat mit Roquefort **VT** CHF 14.00
angerichtet auf Chinakohl, mit Orangenfilets und Datteln

Gemischter Salat **VT** CHF 12.50
der Klassiker mit dem Dressing Ihrer Wahl

Winterlicher Blattsalat mit gebratenen Herz-Milken **GL** CHF 14.70
an Holunder-Vinaigrette, garniert mit Kürbis- und Haselnuss-Crumble

Nachstehende hausgemachte Salatdressings stehen zu Ihrer Wahl:

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

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

KALTE UND WARME VORSPEISEN

Gepöckeltes Kalbfleisch vom runden Mocken im Kräutermantel präsentiert mit Wurzelgemüsesalat und Sauerrahmdressing	CHF 17.00
Frittierte Morchel-Frischkäse-Bulgur Rolle VT präsentiert mit Fenchel-Orangensalat und Feigenchutney	CHF 15.00
Rauchlachs-Tatar (GB) mit Meerrettichcrème und Dillöl G begleitet von Kapern-Äpfeln und eingelegten, roten Zwiebeln	CHF 17.50
Konfierte Jakobsmuscheln (NL) an Petersilienschaum G auf Rotwein-Risotto, garniert mit Randenchips	CHF 19.50

VEGETARISCHE GERICHTE

Randen-Quinoa-Ingwer-Taler auf Humus-Crème VEG serviert mit Kohlrabigemüse und frittiertem Rucola	CHF 33.50
Hausgemachte Süsskartoffel-Gnocchi VT mit Spinatblättern, Gojibeeren, Prosecco-Schaum und gebackenen Blumenkohlrosen	CHF 34.00
Petersilien-Tagliatelle mit einem Onsen-Ei VT zubereitet mit Kürbiswürfeln, angerichtet auf einem Ragout von frischen Waldpilzen	CHF 35.00
Winterlicher Gemüseteller "Adler" VT hausgemachte Servietten-Knödel angerichtet mit Blumenkohlrosen, Kürbis, Schlangenbohnen, Spinat, Karotten, Kohlrabi, Broccoli und Kräuterwaldpilzen	CHF 36.00

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

UNSERE KLASSIKER

Zarte Rindsfiletstreifen an Waldpilz-Cognacrahmsauce als Beilage erhalten Sie Servietten-Knödel und Mandelbroccoli	CHF 43.00
Zarte Kalbsleberstreifen mit Apfelspalten G mit Calvados flambiert, begleitet von Bramata-Polenta sowie Randen-Selleriegemüse im Federkohl-Beet	CHF 38.00
Pouletbrust vom Grüninger Heggenhof G mit Kräutermousse gefüllt, dazu Parmesanschaum, Kürbisgemüse und Rotwein-Risotto	CHF 34.00
Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“ G mit chüstiger Butterrösti und Speckbohnenbündeli	CHF 39.50
Cordon Bleu vom Schwein „Sternenberg“ zubereitet mit Sternenberger Brie und Rohschinken, begleitet von einem Gemüsebouquet und Pommes frites	CHF 39.00
Ochsenkopf-Bäggli an Burgunder-Rosmarinsauce G begleitet von Bramata-Polenta und sautiertem Wurzelgemüse	CHF 41.00

AUS DEM WASSER

Gebratenes Rotbarschfilet (ISL) mit Oliventapenade G auf Petersilienschaum, begleitet von Rotwein-Risotto und sautierten Cherrytomaten	CHF 38.50
Pochiertes Luzerner Forellenfilet an Proseccoschaum G begleitet von Orangen-Chicorée und Rosmarin-Bratkartoffeln	CHF 37.00
Spaghettipfanne mit Black-Tiger-Crevetten (VIE) zubereitet mit Chili und jungem Blattspinat, im Kräuter-Knoblauchfond geschwenkt	CHF 42.00

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

UNSERE WINTER-TEASER

Rindsfiletmédailon gratiniert mit einer Trockentomatenkruste CHF 47.00
an Balsamico-Jus, angerichtet mit Knoblauch-Blattspinat
und hausgemachten Dauphine-Kartoffeln

Orientalisches Lammragout (CH) "Papua Oasis" CHF 38.00
zubereitet mit Kichererbsen, begleitet von hausgemachten
Süsskartoffelgnocchi und Schlangen-Bohnen

Duett vom hiesigen Kalb an kräftigem Trüffel-Jus CHF 43.00
das Filet und den Schulterbraten servieren wir Ihnen mit
Petersilien-Tagliatelle und einer reichhaltigen Gemüsegarneitur

AB ZWEI PERSONEN

Chateaubriand an Sauce Béarnaise pro Person CHF 65.00
am Stück gebratenes CH-Rindsfilet in 2 Gängen serviert,
präsentiert mit verschiedenem Saisongemüse und frischen Waldpilzen,
dazu servieren wir Ihnen wahlweise Pommes frites, Dauphine-Kartoffeln,
Petersilien-Tagliatelle, Rösti, Serviettenknödel, Rotwein-Risotto,
Süsskartoffel-Gnocchi oder Bramata-Polenta

Le petit Menu pro Person CHF 51.00

Junger Nüsslisalat „Mimosa“
mit gehacktem Ei, Croûtons und Garnituren

Gezupfter Rindsschmorbraten vom Dorfmetzger an Tomaten-Sugo
angerichtet auf Petersilien-Tagliatelle,
serviert mit einem Bouquet von Wintergemüsen

Hausgemachtes Caramelchöpfli
garniert mit frischen Früchten und Schlagrahm

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

DEGUSTATIONSMENU

ab 2 Personen

1. Gang: Gepökeltes Kalbfleisch im Kräutermantel
präsentiert mit Wurzelgemüse und Sauerrahm-Dressing
2. Gang: Blaue St. Galler Kartoffelsuppe mit Crème Fraîche **G**
mit einer Einlage von Crevettenbällchen
3. Gang: Rotbarschfilet mit Oliventapenade auf Proseccoschaum **G**
begleitet von Schlangenbohnen und Rotweirisotto
4. Gang: Erfrischendes Waldbeerensorbet **L G VT**
5. Gang: Hiesiges Rindsfiletmédailon mit Tomatenkruste
an Balsamico-Jus, angerichtet auf Federkohl
begleitet von Dauphine-Kartoffeln
6. Gang: Kleine Käseauswahl von der Grüninger Käsehütte
mit hausemachtem Fruchtbrot
7. Gang: Passionsfrucht-Törtchen mit Schokoladen-Steinen
zubereitet mit Crème, Sorbet und Espuma



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 20.30 Uhr,
damit Sie die einzelnen Gänge in Ruhe geniessen können.*

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

UNSERE WINTER-DESSERTCRÉATIONEN

Lauwarm servierter Schokoladenkuchen **G**

präsentiert mit Nougat-Glacé und Haselnuss-Crumble

CHF 12.00

Kleines Passionsfrucht-Törtchen

zubereitet mit seiner Crème, Sorbet und Espuma

CHF 11.70

Kleine Kombi zum Abrunden

weisse Kaffeemousse auf Schokoladenerde,

wahlweise mit Kaffee oder Espresso

CHF 9.50

Hausgemachtes Vanille-Zimtparfait

präsentiert im Lebkuchenmantel, dazu lauwarmer Zwetschgen

CHF 13.00

Im Filoteig gebackener Pistazien-Vanille-Pudding

präsentiert mit hausgemachtem Waldbeeren-Sorbet

CHF 11.70

Trilogie von hausgemachten Sorbets mit Meringue **GL**

mit Himbeersauce und saisonalen Früchten garniert

CHF 14.00

Kleine Käseauswahl aus der Grüninger Käse-Hütte

dazu erhalten Sie hausgemachtes Früchtebrot

CHF 16.50

Winterliches Griessflammerie auf Orangensauce

garniert mit Pinienkernen und Blutorangenfilets

CHF 13.50

fragen Sie Ihren Service für weitere feine Dessertklassiker

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)