

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!

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 7.50
Heusuppe mit Alpenblüten VT verfeinert mit Heuschnaps und Maggiabrot-Croutons	CHF 13.00
Steinpilz-Cognac-Crèmesuppe VTG garniert mit Kürbiswürfel und Rahm	CHF 14.00
Kalbs-Kräuter-Consommé mit Tomaten-Flädli	CHF 13.00

SALATE & VORSPEISEN

Assortierter Blattsalat „Binziker Art“ VTGL angerichtet mit gerösteten Kürbiskernen und verschiedenen Garnituren	CHF 9.50
Junger Nüsslisalat „Mimosa“ VT klassisch mit gehacktem Ei, Brotcroûtons und Garnituren	CHF 11.50
Gemischter Salat VT saisonal frisch zusammengestellt	CHF 11.00
Spannender Herbstsalat mit Pecorino " VTG zubereitet mit Trauben, Grapefruit und Haselnüssen an einer leichten Kürbiskern-Vinaigrette	CHF 13.70

Nachstehende hausgemachte Salatdressings stehen zu Ihrer Wahl:
Kürbiskern-Vinaigrette **VEGL** -, Italienische **VTL** -,
oder französische Sauce **L**,

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

BELIEBTE KLASSIKER

Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“ G mit chüstiger Butterrösti und Mandel-Broccoli	CHF 36.50
Pulled Pork Burger im Asche-Sesam-Bun serviert zubereitet mit BBQ-Sauce, geschmorten Kabis, Tomaten und Kartoffel-Wedges	CHF 31.00
Rassiges Rindsfiletgulasch «Stoganoﬀ» als Beilage erhalten Sie Butter-Spätzli sowie ein buntes Gemüsebouquet	CHF 39.00
Panierte Schweinsschnitzel vom Dorfmetzger serviert mit knusprigen Pommes frites sowie einem bunten Gemüsebouquet	CHF 27.00

VEGETARISCHE GERICHTE

Herzhafte vegane Sauerkraut-Roulade GL mit Maroni-Stock, Sojacreme und konfierten Rotwein-Schalotten	CHF 27.00
Herbst-Gemüse-Teller mit Rotkraut, Maroni, Rosenkohl, Kürbis, Rahm-Wirsing, Kräuterwaldpilzen und Käse-Spätzli, garniert mit einem Preiselbeer-Apfel	CHF 29.00
Kartoffel-Randen-Risotto mit gebackenen süss-sauren Kürbiswürfeln, präsentiert mit Kürbis-Espuma und Kürbiskern-Chips	CHF 26.00

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

UNSERE WILDGERICHTE

- Rehbratwurst vom Dorfmetzger **G** CHF 23.00
mit Preiselbeer-Jus, Butterrösti und Rosenkohlgemüse
- Wildschwein-Cordonbleu (EU) mit einer Kräuterpanade CHF 38.00
gefüllt mit Rohschinken, Birne und Raclettekäse, serviert mit
Rahm-Wirsing, Preiselbeeren und Steinpilz-Gnocchi
- Original Hirsch-Pfeffer (EU) CHF 34.00
garniert mit Speckwürfeli, Silberzwiebeln und Brotcroutons,
angerichtet mit Rotkraut, Maroni, einem
Preiselbeer-Apfel und frischen Spätzli
- Grillierte Rehschnitzel (EU) vom Bäggli CHF 42.00
an Eierschwämmli-Cognacrahmsauce, begleitet von
Rosenkohl, Rotkraut, Maroni und frischen Eierspätzli

AUS DEM WASSER

- Gebratene Zanderfilets (EST) mit Ananas-Kokos-Schaum **GL** CHF 33.00
dazu erhalten Sie asiatisches Wurzelgemüse und Basmatireis
- Kabeljaufilet (NL) im Lardomantel gebraten **G** CHF 37.00
auf einem Kartoffel-Randen-Risotto serviert,
präsentiert mit Kürbis-Espuma

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

KALTE TELLERGERICHTE

Selleriesalat „Waldorf“ mit Reh-Trockenfleisch **G** CHF 26.00
serviert mit eingelegten Apfelspalten und Preiselbeersauce

Grosse Salatschüssel „Weidmanns Heil“ (EU) **GL** CHF 29.00
grosszügige Auswahl von herbstlichen Blattsalaten mit zarten Streifen vom Hasenfilet und gedünsteten Waldpilzen, mit dem Dressing nach Ihrer Wahl

Waldpilz-Frischkäse-Tatar mit Amarant CHF 28.00
roten Zwiebeln, frische Kräuter und geröstetes Maggiabrot

Grosser Salatteller mit Ei **VT** CHF 18.50

Wurstsalat "Metzger Art" **G** CHF 19.50
reich garniert mit bunten Salaten

Wurstkäsesalat "Emmentaler Art" **G** CHF 20.50
reich garniert mit bunten Salaten

Währschafter Bauerteller **G** CHF 24.00
Sie erhalten Bündnerfleisch, Rehtrockenfleisch, Speck, 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

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

UNSERE KINDERTELLER

Dorfbeiz

„Chicken-Run“

hausgemachte Pouletknusperli im
Cornflakes-Mantel, serviert mit
Pommes frites und Cocktailsauce

CHF 13.50



Bambi-Teller (EU)

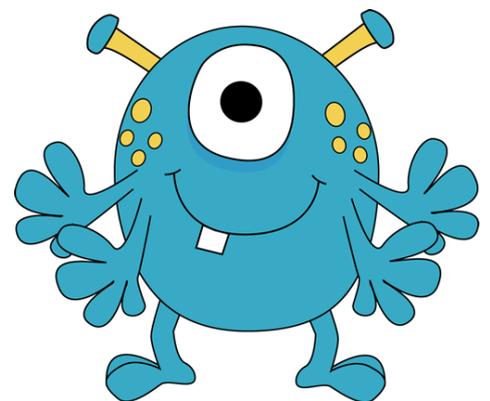
zarte Rehschnitzel an Rahmsauce serviert mit
Spätzli und Rotkraut mit Maroni

CHF 15.00

The Monsters **LVTG**

kleine Portion Pommes frites mit
Ketchup oder Mayo

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)

UNSERE HERBST-DESSERTS

Vermicelles abgeschmeckt mit Kirschwasser **G**

der Klassiker schlechthin

CHF 12.00

Kleine Kombi zum Abrunden

Topfen-Knödel mit Toblerone gefüllt, dazu ein Feigenkompott
und Kaffee oder Espresso

CHF 8.50

Duett von der Grüninger Traube **G**

Sorbet von der Divico-Traube und Espuma von der Sauvignier Gris-Traube

CHF 14.00

Gluschtige Maroni-Mousse

mit einem Orangen-Canneloni, Pinienkernen und Sauercreme

CHF 14.00

Herbstliche Süssmostcrème **G**

garniert mit eingelegten Apfelspalten

CHF 12.00

Caramelköpfler nach Grosis Rezept **G**

serviert mit saisonalen Früchten und Schlagrahm

CHF 9.00

Bitte fragen Sie Ihren Service nach weiteren Dessert-Klassikern!

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)