

# 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



# ADLER MEETS GITZI

9. September bis 25. September 2022 - Genusstage mit Produkten aus Bäretswil

## ZUM STARTEN

Apéroplättchen „Geissehof Bäretswil“ (ab 2 Personen) p. P. **GL** CHF 7.00  
Halbhartkäse, Mutschli und Gitzi-Trockenwurst-Chnebeli

## VORSPEISEN

Herbstsalate an Himbeer-Dressing **G** CHF 12.50  
präsentiert mit gezupftem Ziegenfrischkäse  
und Haselnuss-Crumble

Gitzi-Terrine mit Pistazien und Chnebeli im Lardo-Mantel **G** CHF 16.00  
mit Sauce Cumberland, angerichtet mit Nüsslisalat an Himbeerdressing

Gitzi-Kraftbrühe mit Cognac CHF 14.00  
dazu ein Ziegenfrischkäse-Ravioli und Kürbis-Perlen

## HAUPTGERICHTE

Gitzi-Gigot sous vide gegart **G** CHF 35.00  
mit Knobli-Jus, dazu erhalten Sie  
Rahm-Wirsing und Rosmarin-Bratkartoffeln

Gitzi-Voressen mit Waldpilz-Cognacrahmsauce **G** CHF 34.00  
begleitet von cremiger Bramata-Polenta und gebratenem Blumenkohl

Gluschtige Randen-Gnocchi (*vegetarisch*) CHF 27.00  
auf einen Linsenragout serviert, an Ziegenfrischkäsesauce  
garniert mit gebackenem Kohlrabi

## SÜSSSPEISE

Ziegen-Cheesecake mit Haselnuss-Schoko-Crumble CHF 12.50  
mit hausgemachtem Zwetschgen-Glace angerichtet

# SUPPEN

Tagessuppe ( <i>Montag bis Samstag</i> )	CHF 7.50
Heusuppe mit Alpenblüten <b>VT</b> verfeinert mit Heuschnaps und Maggiabrot-Croutons	CHF 13.00
Steinpilz-Cognac-Crèmesuppe <b>VTG</b> garniert mit Kürbiswürfel und Rahm	CHF 14.00
Kalbs-Kräuter-Consommé mit Tomaten-Flädli	CHF 13.00

# SALATE & VORSPEISEN

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

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

## BELIEBTE KLASSIKER

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

## VEGETARISCHE GERICHTE

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

## 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

# 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 Amaranth 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

# UNSERE KINDERTELLER

Dorfbeiz

## „Chicken-Run“

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

CHF 13.50



## Bambi-Teller (EU)

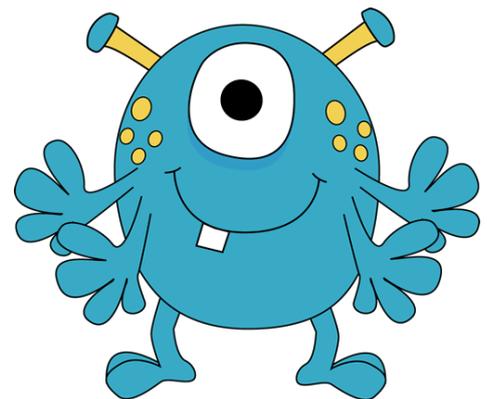
zarte Rehschnitzel an Rahmsauce serviert mit  
Spätzli und Rotkraut mit Maroni

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.

# 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 Sauer crème  
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

Selbstverständlich führen wir weitere gluschtige Dessertklassiker!  
Fragen Sie Ihre Bedienung vor Ort.