

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!

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

Heusuppe mit Alpenblüten **VT** CHF 14.00
verfeinert mit Heuschnaps und Maggiabrot-Croutons

Steinpilz-Cognac-Crèmesuppe **VTG** CHF 16.00
serviert mit hausgemachten Kürbis-Ravioli

Kalbs-Kräuter-Consommé CHF 15.00
mit Tomaten-Flädli und Mark-Knödel als Einlage

SALATE

Gartenfrischer Herbstsalat mit gehobeltem Peccorinokäse **G VT** CHF 15.00
angerichtet mit Grapefruit, Trauben und Haselnuss
an einer leichten Kürbiskern-Vinaigrette

Assortierter Blattsalat „Binziker Art“ **G VTL** CHF 11.50
mit verschiedenen Garnituren angerichtet

Junger Nüsslisalat „Grand Mère“ CHF 14.00
mit gerösteten Speckstreifen, frischen Waldpilzen und Croûtons

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

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

KALTE UND WARME VORSPEISEN

Rehtrockenfleisch (EU) mit Selleriesalat „Waldorf“ **G** CHF 17.50
dazu eingelegte Apfelspalten und eine Preiselbeersauce

Tatar von Waldpilzen und Frischkäse mit Amaranth CHF 16.00
garniert mit roten Zwiebeln, frischen Kräutern
und geröstetem Maggiabrot

Hasenfilet (EU) im Kräuterteig gebacken auf Brombeer-Jus CHF 19.50
begleitet von Maroni-Stock und Karotten-Chips

VEGETARISCHE GERICHTE

Kartoffel-Randen-Risotto CHF 29.50
mit gebackenen süss-sauren Kürbiswürfeln, dazu
erhalten Sie Kürbis-Espuma und Kürbiskern-Chips

Herzhafte vegane Sauerkraut-Roulade **GL** CHF 31.00
mit Maroni-Stock, Sojacrème und konfierten Rotwein-Schalotten

Herbst-Gemüse-Teller CHF 33.00
mit Rotkraut, Maroni, Rosenkohl, Kürbis, Rahm-Wirsing,
Kräuterwaldpilzen und Käse-Spätzli,
garniert mit einem Preiselbeer-Apfel

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

BELIEBTE KLASSIKER

Rassiges Rindsfiletgulasch «Stroganoff» CHF 42.00
an einer Paprikarahmsauce serviert, begleitet von Spätzli
sowie einem schönen Gemüsebouquet

Geschnetzeltes Kalbfleisch an Champignonrahmsauce **G** CHF 39.50
dazu servieren wir Ihnen Butterrösti und Mandel-Broccoli

Rindsfiletmédaille mit einer Trüffelkruste CHF 47.00
präsentiert mit Feigen-Jus, als Beilage erhalten Sie
gluschtige Steinpilz-Gnocchi und ein Wirsingragout

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 Pommes frites, Steinpilz-Gnocchi,
Maroni-Stock, Country-Cuts, Butterspätzli, Basmati-Reis oder Butterrösti

AUS DEM WASSER

Gebratene Zanderfilets (EST) mit Ananas-Kokos-Schaum **GL** CHF 37.00
begleitet von Basmatireis und asiatischem Wurzelgemüse

Kabeljaufilet (NL) im Lardomantel gebraten **G** CHF 40.00
auf einem Kartoffel-Randen-Risotto serviert,
verfeinert mit einem Kürbis-Espuma

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

UNSERE WILDGERICHTE

Kerniges Rentier-Entrecote (SE) im Trüffelmantel ^G	CHF 48.00
päsentiert auf einem Spiegel von Brombeer-Jus, begleitet von Maroni-Stock und braisiertem Rosenkohl	
Wildschwein-Cordonbleu (EU)	CHF 41.00
mit Rohschinken Birne und Raclettekäse gefüllt, serviert mit Rahm-Wirsing, Preiselbeeren und Steinpilz-Gnocchi	
Währschafter Hirsch-Pfeffer (EU)	CHF 37.00
garniert mit Speckwürfeli, Silberzwiebeln und Brotcroustons, angerichtet mit Rotkraut, Maroni, einem Preiselbeer-Apfel und frischen Spätzli	
Grillierte Rehschnitzel (EU) vom Bäggli	CHF 45.00
an Eierschwämmli-Cognacrahmsauce, begleitet von Rosenkohl, Rotkraut, Maroni, Preiselbeer-Apfel und frischen Eierspätzli	

UNSER HIGHLIGHT

ab 2 Personen

Zarter Rehrücken aus dem Zürcher Oberland	CHF 62.00
1. Gang: an Cognacrahmsauce, begleitet von Butterspätzli gedünsteten Waldpilzen, Rotkraut, Maroni und einem Preiselbeerapfel	
2. Gang: an Preiselbeersauce, dazu servieren wir Ihnen hausgemachte Kartoffelkroketten sowie Kürbisgemüse und Wirsing	

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

DEGUSTATIONSMENU

ab 2 Personen

1. Gang: Waldpilz-Frischkäse-Tatar mit Amarant
roten Zwiebeln, frische Kräuter und Maggiabrot
2. Gang: Kalbs-Kräuter-Consommé
mit Tomaten-Flädli und Mark-Knödel
3. Gang: Gebratenes Zanderfilet mit Kürbis-Espuma **G**
präsentiert mit Kartoffel-Randen-Risotto
4. Gang: Sorbet von roten Grüninger Divico-Trauben **G**
5. Gang: Rentier-Entrecote (SE) im Trüffelmantel auf Brombeer-Jus
serviert mit Maroni-Stock **G**
und braisiertem Rosenkohl
6. Gang: Kleine Käseauswahl von der Grüninger Käsehütte
mit Nussbrot und Feigensenf serviert
7. Gang: Dessertvariation „Délíce“
herbstliche Köstlichkeiten schön präsentiert



3 Gänge	pro Person	CHF 59.00
5 Gänge	pro Person	CHF 78.00
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 HERBST-DESSERTS

Kleines Vermicelles-Törtchen

das hat immer Platz...

CHF 9.00

Kleine Kombi zum Abrunden

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

CHF 9.50

Duett von der Grüninger Traube **G**

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

CHF 14.50

Herbstliche Maroni-Mousse

mit einem Orangen-Cannelloni, Pinienkernen und Sauercreme

CHF 15.00

Kleine Käseauswahl aus der Grüninger Käse-Hütte

dazu erhalten Sie hausgemachtes Fruchtbrot

CHF 16.00

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit einem flüssigen Kern

angerichtet mit hausgemachtem Zitronengras-Glace

CHF 14.50

Fragen Sie Ihren Service nach weiteren gluschtigen Dessert-Klassikern

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)