

# 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 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

# SUPPEN

Tagessuppe ( <i>Montag bis Samstag</i> )	CHF	7.50
Kalt servierte Knoblauch-Mandelsuppe <b>VT L</b> mit Focaccia-Oliven-Chips	CHF	12.00
Gelbe Karotten-Kokossuppe <b>VT G</b> mit Granatapfelkernen und Joghurt angerichtet	CHF	12.50
Kräftige Petersiliencrèmesuppe mit einer Einlage von hausgemachten Brasato-Ravioli	CHF	12.70

# SALATE UND VORSPEISEN

Assortierte Blattsalate „Binziker Art“ <b>VT GL</b> angerichtet mit gerösteten Sonnenblumenkernen, Tomate, Ei und Sprossen	CHF	9.50
Quinoasalat mit Aprikosen und Frühlingszwiebeln <b>GL VT</b> serviert auf sommerlichen Blattsalaten an einer Baumnuss-Vinaigrette, angerichtet mit Fetakäse	CHF	14.00
Gemischter Salat <b>VT G</b> saisonal frisch zusammengestellt	CHF	11.00
Tomatensalat mit Büffelmozzarella <b>VT G</b> angerichtet mit grillierten Zucchetti und Schalotten	CHF	12.80
Melonen-Schiffchen mit würzigem Rohschinken präsentiert mit gehobeltem Parmesan	CHF	14.00
Dünn aufgeschnittenes Roastbeef mit Tartaresauce <b>GL</b> serviert mit frittierten Kapern und eingelegten Zwiebeln	CHF	15.50

Nachstehende hausgemachte Salatdressings stehen zu Ihrer Wahl:  
Baumnuss-Vinaigrette **VT GL**, Italienische **VT L**, -oder französische Sauce **L**

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

## UNSERE KLASSIKER

- Grosser Rindfleischburger mit hausgemachtem Brioche-Bun CHF 32.00  
zubereitet mit Cocktailsauce, Ochsenherztomate und Zwiebeln  
überbacken mit Cheddar-Käse
- Kotelette vom Pata-Negra-Schwein (E) **GL** CHF 38.00  
serviert mit einer Aprikosen-Gurken-Salsa, begleitet  
von Pimientos de Padron und Arepas (*Maisküchlein*)
- Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“ CHF 36.50  
angerichtet mit chüstiger Butterrösti  
und Mandel-Blumenkohlrosen
- Klassisches Schweins-Cordon Bleu CHF 36.00  
mit gekochtem Schinken und Appenzellerkäse gefüllt,  
serviert mit Pommes frites und einem Gemüsebouquet

## VEGETARISCHE GERICHTE

- Hausgemachte Tagliolini „Caprese“ an Basilikum-Sauce **VT** CHF 31.00  
zubereitet mit einem Ragout von Cherry-Tomaten,  
gezapftem Büffel-Mozzarella, Pinienkernen und Balsamico-Perlen
- Grillgemüse-Teller mit Arepas (*Maisküchlein*) **L G VE** CHF 28.00  
mit grillierten Zucchetti, Peperoni, Frühlingszwiebeln, Karotten,  
Pimientos de Padron und Ochsenherzen-Tomaten, dazu Rauchpaprika-Dipp
- Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi **VT** CHF 27.00  
in Butter geschwenkt mit rotem Mangold, serviert mit  
Morchelrahmsauce und Fetakäse

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

## SOMMERGERICHTE

- Saltimbocca vom hiesigen Lammschnitzel **L G** CHF 38.00  
begleitet von Petersilien-Risotto  
und sizilianischem Caponata-Schmorgemüse
- Short-Ribs vom Rind mit Barbecue-Marinade vom Grill **G** CHF 35.00  
angerichtet mit grillierten Zucchetti und  
Rosmarin-Kartoffeln mit Sauercreme-Dip
- Involtini vom hiesigen Pouletoberschenkel **G** CHF 33.00  
gefüllt mit Wiesenkräutern und Bündnerfleisch, angerichtet  
mit Petersilien-Risotto und einem sommerlichen Gemüsebouquet

## UNSERE FISCHGERICHTE

- Zander-Knusperli (EST) im Champagnerteig gebacken CHF 33.00  
serviert mit rotem Mangold  
und Bratkartoffeln sowie Tartaresauce
- Pochiertes Lachsfilet (F) mit Sechuan-Pfeffersauce **G** CHF 36.00  
angerichtet mit Griess-Schnitte und Cocobohnen
- Delikate Blacktiger-Crevettenpfanne (VIE) **G** CHF 38.00  
zubereitet mit hausgemachten Tomaten-Tagliolini, Oliven  
und Zucchetti an einem Parmesanschaum

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

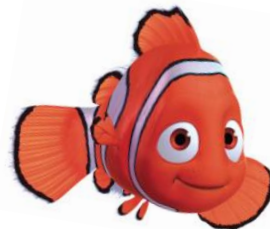
## UNSERE FITNESSSTELLER

Mit pochiertem Lachsfilet (GB) <b>G</b>	CHF 34.00
Mit Short-Ribs in Barbecue-Marinade <b>G</b> mit hausgemachter Kräuterbutter angerichtet	CHF 31.00
Mit hausgemachten Zanderfischknusperli (EST) und Tartaresauce serviert	CHF 29.00
Mit Rindsfiletmédaille (180 g) und Kräuterbutter <b>G</b>	CHF 41.00
Mit panierten Schweinsschnitzel	CHF 26.00
Mit einem Involtini vom Poulet-Oberschenkel <b>GL</b> an Kräuter-Jus	CHF 32.00

Nachstehende hausgemachte Salatdressings stehen zu Ihrer Wahl:  
Baumnuss-Vinaigrette **VTGL**, Italienische **VTL**, -oder französische Sauce **L**  
*(auf Wunsch auch mit einer grosszügigen Gemüseauswahl erhältlich)*

## UNSERE KINDERTELLER

Finding Nemo mit Tartaresauce Hausgemachte Zanderknusperli (EST) mit Salzkartoffeln und Spinat	CHF 14.00
Wallace und Gromit Schweinsschnitzel an Rahmsauce, mit Teigwaren und Mandelbroccoli	CHF 14.00
The Monsters Portion Pommes frites mit Ketchup	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 SOMMER-DESSERTS

## Süsse Schokoladen Crème Brûlée **G**

präsentiert mit einem Aprikosen-Kompott und gebratenen Mandeln  
CHF 12.00

## Coupe „Romanoff“ **GVT**

frische Erdbeeren mit Vanille- und Erdbeerglacé mit Rahm  
CHF 12.00

## Kleine Kombi zum Abrunden **GL**

hausgemachtes Heidelbeersorbet auf weisser Schokoladencrumble und Kaffee nach Wahl  
CHF 8.50

## Sommerlicher Beeren-Coupe

verschiedene gemischte Beeren mit Vanilleglacé und Rahm  
CHF 13.00

## Hausgemachtes Caramelköpfl **G**

der Klassiker garniert mit Rahm und Früchten  
CHF 8.50

## Affogato al caffè

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

## Sommerlicher Coupe «Melba» **G**

pochierter Pfirsich mit Vanille-Glacé, Himbeersauce und Mandel-Crunch  
CHF 12.50

## Luftige Tiramisù-Espuma

mit Amarettini und frischen Beeren serviert  
CHF 12.00

*Bitte fragen Sie Ihre Bedienung nach weiteren köstlichen Dessert-Klassikern*

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)