

# 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

- Geeiste Tomaten-Basilikum-Essenz **VTG VE** CHF 14.50  
mit kandierten Oliven, Gurke und Peperoni präsentiert
- Kalt servierte Knoblauch-Mandelsuppe **VTG** CHF 14.00  
serviert mit einem Focaccia-Oliven-Chips
- Gelbe Karotten-Kokos-Suppe **VTG** CHF 13.50  
mit Granatapfelkernen und Nature-Joghurt

# SALATE

- Büffelmozzarella-Glacé mit dreifarbigen Cherrytomaten **VTG** CHF 13.80  
angerichtet mit Portulak, Basilikumöl und Balsamicoperlen
- Assortierte Blattsalate „Binziker Art“ **VTGL** CHF 11.50  
angerichtet mit gerösteten Sonnenblumenkernen,  
Radieschen, Tomate, Ei und Sprossen
- Asiatischer Salat mit Rindsfiletstreifen **GL** CHF 18.00  
Glasnudelsalat zubereitet mit Chinakohl, Kefen, Rüabli, Bambussprossen und  
eingelegtem Ingwer. Sie bestimmen die Schärfe!
- Quinoasalat mit Aprikosen und Frühlingszwiebeln **VTG** CHF 15.00  
serviert auf sommerlichen Blattsalaten an einer  
Baumnuss-Vinaigrette, angerichtet mit Fetakäse

Nachstehende hausgemachte Salatdressings stehen zu Ihrer Wahl:

Baumnuss-Vinaigrette – **VTLG**,  
italienische **VTL**, -oder französische Sauce **L**,

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

## BELIEBTE KLASSIKER

<b>Saltimbocca vom Lammschnitzel an Thymian-Jus</b> LG	CHF 42.00
serviert mit Petersilien-Risotto und sizilianischem Caponata-Schmorgemüse	
<b>Pochiertes Kalbsfilet im Kräutermantel</b> G	CHF 44.00
an Morchelrahmsauce, angerichtet auf Coco-Bohnen serviert mit einer Griess-Schnitte	
<b>Grillierte Short-Ribs vom Rind an Barbecue-Marinade</b> G	CHF 38.00
begleitet von grilliertem Zucchettigemüse und Rosmarin-Kartoffeln mit Sauerrahm	
<b>Pata-Negra-Kotelette (E) mit Aprikosen-Gurken-Salsa</b> GL	CHF 42.00
angerichtet mit Arepas ( <i>Maisküchlein</i> ) und Pimientos de Padron	
<b>Hiesiges Rindsfiletmédailon mit Balsamico-Jus-Reduktion</b>	CHF 46.00
angerichtet mit Ochsenherz-Tomaten, gebackenem Rucola sowie hausgemachten Kartoffel-Gnocchi	

## FISCHGERICHTE

<b>Im Weissweinsud pochiertes Lachsfilet (GB)</b> G	CHF 39.00
an Szechuan-Pfeffersauce, begleitet von einer Griess-Schnitte und Cocobohnen	
<b>Grilliertes Thunfischfilet (VIE) mit Aprikosen-Gurken-Salsa</b>	CHF 45.00
als Beilage servieren wir Ihnen roten Rahm-Mangold und hausgemachte Kartoffel-Gnocchi	
<b>Tomaten-Tagliolini-Pfanne mit Blacktiger-Crevetten (VIE)</b>	CHF 41.00
zubereitet werden die hausgemachten Teigwaren mit Oliven und Zucchini an einem Parmesanschaum	

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

## KALTE GERICHTE / KLASSIKER

- Rosa gebratenes, kalt serviertes Roastbeef an Tartare-Sauce CHF 36.00  
begleitet von frittierten Kapern, eingelegten Zwiebeln  
und Lyoner-Bratkartoffeln
- Cordon Bleu vom hiesigen Schwein «Classic» CHF 39.00  
gefüllt mit gekochtem Schinken und Appenzellerkäse  
angerichtet mit Pommes frites und einem Gemüsebouquet
- Geschnetzeltes Kalbfleisch «Zürcher Art» CHF 39.50  
angerichtet mit chüstiger Butterrösti  
garniert mit Mandel-Blumenkohl

## FITNESSTELLER

- Mit pochiertem Lachsfilet (GB) **G** CHF 37.00
- Mit hausgemachten Zander-Knusperli CHF 32.00  
mit Tartaresauce angerichtet
- Mit einem Involtini vom Poulet-Oberschenkel CHF 35.00  
serviert mit Kräuter-Jus
- Mit Short-Ribs in Barbecue-Marinade **G** CHF 34.00  
serviert mit würziger Kräuterbutter
- Mit einem Rindsfiletmédailon (180 g) **G** CHF 43.00  
serviert mit würziger Kräuterbutter
- Mit Pata-Negra-Kotelette und Kräuterbutter **G** CHF 39.00

serviert mit gartenfrischen Saisonsalaten; wahlweise mit  
Baumnuss-Vinaigrette **VTG**, Italienische **VTL**,  
-oder französische Sauce **L**,  
*(auf Wunsch auch mit einer grosszügigen Gemüseauswahl erhältlich)*

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

# DEGUSTATIONSMENU

ab 2 Personen

1. Gang: Sashimi vom Thunfisch an Sesam-Soja-Marinade (VIE) **L**  
auf einem Mosaik von Avocado mit eingelegtem Ingwer
2. Gang: **Kräftige Petersiliencrèmesuppe**  
mit Brotcroutons serviert
3. Gang: **Hausgemachte Brasato-Ravioli in Salbei-Butter**  
präsentiert mit Balsamico-Perlen und Parmesanhobel
4. Gang: **Basilikum-Glacé mit Mandel-Crunches**
5. Gang: **Kalbsfiletmédailon im Kräutermantel an Morchelrahmsauce**  
begleitet von hausgemachten Tagliolini  
sowie einem Bouquet von Frühlingsgemüse
6. Gang: **Käseauswahl von der Grüninger Käsehütte** **VT**  
dazu erhalten Sie hausgemachtes Früchtebrot
7. Gang: **Luftiges Tiramisu als Espuma mit Amarettinis**  
angerichtet mit Blaubeer-Sorbet und frischen Beeren



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 SOMMER-DESSERTS

## Süsse Schokoladen Crème Brûlée **G**

präsentiert mit einem Aprikosen-Kompott und gebratenen Mandeln

CHF 12.50

## Coupe „Romanoff“ **G**

frische Erdbeeren mit Vanille- und Erdbeerglacé mit Rahm

CHF 12.50

## Kleine Kombi zum Abrunden **GL**

hausgemachtes Heidelbeersorbet auf weissem

Schokoladencrumble und Kaffee nach Wahl

CHF 9.50

## Sauerrahm-Blaubeer-Tarte

mit hausgemachtem Pfefferminzglacé angerichtet

CHF 13.50

## Hausgemachtes Caramelköpfl **G**

der Klassiker garniert mit Rahm und Früchten

CHF 9.50

## 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-Crunches

CHF 13.00

## Luftige Espuma Tiramisu

mit Amarettini und frischen Beeren serviert

CHF 12.50

*fragen Sie Ihre Bedienung nach weiteren gluschtigen Dessert-Klassikern*

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)