

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 Tavernen und Wirthshüseren in der Herrschaft Grüningen“. Bis 1830 diente dieses markante Riegelhaus, dass 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 Servicemitarbeitenden.

Vegetarisch: **VT**

Vegan: **VE**

Glutenfrei: **G**

Laktosefrei: **L**

Nicole Seinet Baumann & Harry Baumann

SUPPEN

- Frühlings-Karotten-Vanillecrème **VT** CHF 15.50
präsentiert mit hausgemachten Brennessel-Frischkäseravioli
- Radiesli-Kohlrabi-Crèmesuppe **VT** CHF 14.50
garniert mit Bärlauch-Cracker und Frühlingskräutern
- Delikate Spargel-Rinds-Consommé **GL** CHF 16.00
mit einer Einlage von Morcheln, Spargeln und Karotten

SALATE

- Assortierte Blattsalate „Binziker Art“ **VTGL** CHF 11.50
mit verschiedenen Garnituren angerichtet
- Gemischter Salat **VT** CHF 12.50
der Klassiker mit dem Dressing Ihrer Wahl
- Gurken-Joghurt-Espuma im Glas CHF 15.00
präsentiert mit Bärlauchbrot-Chips, Radiesli, Frühlingssalaten,
Mönchsbart, Löwenzahn und Rohschinken-Chips
- Gebratene Kalbsmilken mit frischem Spargel **G** CHF 17.50
angerichtet auf Frühlingssalaten mit Löwenzahn und jungem Blattspinat
an Honig-Joghurt-Ingwerdressing, garniert mit Erdbeer-Crumbles

Nachstehende hausgemachte Salatdressings stehen zu Ihrer Wahl:

delikates Honig-Ingwer-Joghurt-Dressing **VTG**,
italienische **VTL**, -oder französische Sauce **L**

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

KALTE UND WARME VORSPEISEN

Büffelmozzarella im Bärlauchteig gebacken **VT** CHF 16.00
auf Spargelsalat serviert, verfeinert mit
Trockentomaten-Pesto und kandierten Oliven

Vitello Tonnato vom runden Mocken **G** CHF 17.80
an einer luftigen Thunfischsauce, garniert mit roten Zwiebeln
und frittierten Kapern, angerichtet mit einem kleinen Salatbouquet

Meeresfrüchte mit Sepia-Tagliolini CHF 19.00
Vongole, Pulpo, Jakobsmuscheln und Crevetten mit Knobli
und frischen Kräutern im Weissweinsud gegart,
in Butter mit Peperoncini geschwenkt

Gemischte frische Spargeln CHF 17.50
serviert mit gebratenen Milken auf Estragonrahmsauce

VEGETARISCHE GERICHTE

Orientalischer Cous-Cous-Curry-Eintopf **VEL** CHF 35.00
zubereitet mit Kichererbsen, Karotten und getrockneten Tomaten,
parfümiert mit Kokosmilch, dazu erhalten Sie ein Sesam-Fladenbrot

Offene Grünspargel-Lasagne **VT** CHF 33.00
an Morchelrahmsauce, überbacken mit Büffelmozzarella
angerichtet mit Cima di Rapa

Bunter Frühlingsgemüsegarten **VTG** CHF 35.00
präsentiert mit Bärlauch-Kartoffelstock, einem Trockentomaten-Pesto,
gebratenen Kräuter-Seitlingen und einem pochierten Ei

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

UNSERE KLASSIKER

- Rassige Rindsfiletstreifen „Stroganoff“** CHF 43.00
serviert mit Basilikum-Tagliatelle
sowie einem bunten Bouquet von Frühlingsgemüsen
- Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“**  CHF 40.00
mit chüstiger Butterrösti und einem Spargel-Schinken-Bündeli
- Cordon Bleu vom Schwein „Printemps“** CHF 41.00
zubereitet mit einer Blüten-Kräuter-Panade, gefüllt mit
Kochschinken und Bärlauchkäse, dazu servieren wir Ihnen
Rosmarin-Bratkartoffeln sowie eine kleine Gemüsegar nitur
- Original Wiener Schnitzel vom Kalb** CHF 44.00
mit einer Zitronenscheibe mit Sardelle und Kapern garniert,
als Beilage erhalten Sie Pommes frites und ein Gemüsebouquet

FISCHGERICHTE

- Pochierte Schollenfiletröllchen (NL)** CHF 38.00
an Zitronenbuttersauce, dazu servieren wir Ihnen
gebratene Frühlingszwiebeln mit Radiesli und Sepia-Tagliolini
- In Mandelbutter gebratenes Luzerner Forellenfilet**  CHF 41.00
begleitet von einem Ragout mit dreierlei Karotten
sowie einem Limonen-Mascarpone-Risotto

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

UNSERE FRÜHLINGS-HIGHLIGHTS

Kalbssteak in Butter mit Rosmarin und Knoblauch gebraten CHF 45.00
präsentiert auf Morchelrahmsauce, garniert mit Thai-Spargeln,
begleitet von blauen Kartoffel-Gnocchi
und einem Bouquet von Frühlingsgemüse

Secreto vom hiesigen Schwein an Honig-Senf-Marinade CHF 38.00
mit Barolo-Jus, serviert auf Cima di Rapa, begleitet
von hausgemachten Brennessel-Frischkäse-Ravioli

Rindshuft-Involtini vom Black Angus Rind  CHF 42.00
gefüllt mit getrockneten Tomaten und Oliven, an Balsamico-Jus
serviert mit grünem Spargel und einem Limonen-Mascarpone-Risotto

Osso Bucco vom hiesigen Lamm  CHF 40.00
im Rotweinsud geschmort, serviert mit
Rosmarin-Bratkartoffeln sowie einem Ragout von dreierlei Karotten

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 Pommes frites, blaue Kartoffel-Gnocchi, Butterrösti,
Country-Cuts, Bärlauch-Kartoffelstock, Limonen-Risotto oder Bratkartoffeln

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

FRÜHLINGSZEIT—SPARGELZEIT

Bei den nachstehenden Gerichten spielt der weisse und grüne Spargel die erste Geige. Gerne dürfen Sie sich je nach Gusto auch eine Stärkebeilage zu den Kreationen bestellen.

	Vorspeise	Portion
Mit Sauce Hollandaise VTG	CHF 16.00	CHF 31.00
An Nussbutter VTG		CHF 29.50
Mit Secreto vom hiesigen Schwein an Honig-Senf-Marinade G an kräftigem Barolo-Jus		CHF 35.00
Mit Luzerner Forelle in Mandelbutter G		CHF 37.00
Mit Rindsfilet-Médaille an Sauce Hollandaise G		CHF 44.00
Mit saftigem Kalbssteak an Morchelrahmsauce G		CHF 43.00
Mit Involtni von der Rindshuft an Balsamico-Jus G gefüllt mit getrockneten Tomaten und Oliven		CHF 41.00
Stärkebeilage nach Ihrer Wahl Pommes frites, blaue Kartoffel-Gnocchi, Country-Cuts, Bärlauch-Kartoffelstock, Limonen-Mascarpone-Risotto, Bratkartoffeln, Basilikum-Tagliatelle oder Butterrösti		CHF 6.00

UNSERE WEINEMPFEHLUNG ZUM SPARGEL

Sauvignon Blanc Très Bagos 2022	75cl	CHF 54.00
Lavoradores de Feitoria, Douro	1 dl	CHF 8.00
Geprägt vom Terroir des Douro. Markante, frische Fruchtaromen wie Stachelbeere, Kiwi und tropische Früchte. Voll und weich mit moderater Säure.		

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

DEGUSTATIONSMENU

ab 2 Personen

1. Gang: **Büffelmozzarella im Bärlauchteig gebacken** **VT**
auf Frühlingssalaten serviert, dazu erhalten Sie eine
Trockentomaten-Pesto und kandierte Oliven
2. Gang: **Spargel-Rindskraftbrühe** **G**
mit gebratenen Kalbsmilken und Spargelspitzen als Einlage
3. Gang: **Im Sud gegarte Meeresfrüchte mit Sepia-Tagliolini**
mit Vongole, Pulpo, Jakobsmuscheln und Crevetten
4. Gang: **Hausgemachtes Waldmeister-Sorbet** **GL**
5. Gang: **Duett vom Kalb und vom Rind an Morchelrahmsauce**
Rinds-Involtini und Kalbfleischtranche, serviert mit
delikaten Brennnessel-Ravioli und einem Gemüsebouquet
6. Gang: **Käseauswahl von der Käsehütte Grüningen** **VT**
dazu erhalten Sie Ligu Lehm von Jumi (*Früchtebrot*)
7. Gang: **Spannende Dessert-Variation**
lassen Sie sich überraschen und geniessen Sie!



3 Gänge	pro Person	CHF 62.00
5 Gänge	pro Person	CHF 86.00
7 Gänge	pro Person	CHF 110.00

*Bitte bestellen Sie Ihr 5- oder 7- Gang-Menu vor 12.30 h bzw.
vor 20.30 Uhr, damit Sie die einzelnen Gänge in Ruhe geniessen
können.*

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

UNSERE FRÜHLINGSDESSERT- KREATIONEN

Chia-Blaubeer-Pudding

präsentiert mit Joghurt-Glacé und Crumble

CHF 13.50

Feine Erdbeer-Schokoladen-Tarte

mit Erdbeer-Espuma, einem Basilikum-Glacé und dunklen Schokoladensteinen

CHF 14.00

Affogato al caffè

der kleine Italiener für danach, jetzt auch bei uns

CHF 8.50

Coupe Romanoff

der Klassiker mit frischen Erdbeeren, Vanille- und Erdbeerglacé und Rahm

CHF 13.00

Süsses Rhabarber-Quinoa-Mousse

begleitet von Rhabarber als Sorbet, Kompott und Coulis

garniert mit einem Cashew-Müesli

CHF 14.50

Käseauswahl aus der Grüninger Käse-Hütte mit Feigensenf

dazu erhalten Sie Früchtebrot Ligu Lehm von Jumi

CHF 17.00

Kleine Kombi zum Abrunden

Yuzu-Buttermilch-Küchlein mit einem Toffee-Schaum,

wahlweise mit Kaffee oder Espresso

CHF 9.50

fragen Sie Ihre Bedienung vor Ort nach weiteren feinen Dessertklassikern

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)