

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

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

SUPPEN

Tagessuppe (<i>Montag bis Samstag</i>)	CHF 7.50
Kohlrabi-Radiesli-Crèmesuppe VT garniert mit einem Bärlauch-Cracker und Frühlingskräutern	CHF 13.00
Frühlings-Karotten-Vanillecrème VTG mit Ingwer-Crumbles serviert	CHF 12.00
Spargel-Rindskraftbrühe GL mit einer Einlage von Spargeln und Karotten	CHF 14.00

SALATE & VORSPEISEN

Assortierte Blattsalate „Binziker Art“ VTGL mit verschiedenen Garnituren angerichtet	CHF 9.50
Gemischter Salat VT der Klassiker mit dem Dressing Ihrer Wahl	CHF 11.00
Frühlingssalate mit frischem Spargel VTG zubereitet mit Löwenzahn, jungem Blattspinat und weiteren Frühlingssalaten an Honig-Joghurt-Ingwer-Dressing, garniert mit Erdbeer-Crumbles	CHF 14.00
Gemischte frische Spargeln serviert mit gebratenen Milken auf Estragonrahmsauce	CHF 16.00

Nachstehende hausgemachte Salatdressings stehen zu Ihrer Wahl:

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

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

BELIEBTE KLASSIKER

Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“ **G** CHF 37.00
mit chüstiger Butterrösti und einem Spargel-Schinken-Bündeli

Crispy-Poulet-Burger „Heggenhof“ CHF 34.00
präsentiert im Curry-Sesam-Bun, zubereitet mit
Ananas-Chutney, Mönchsbar und Szechuancreme,
begleitet von Süsskartoffel-Pommes

Panierte Schweinsschnitzel vom Dorfmetzger CHF 28.00
angerichtet mit knusprigen Pommes frites
sowie einem bunten Gemüsebouquet

VEGETARISCHE GERICHTE

Orientalischer Cous-Cous-Curry-Eintopf **VEL** CHF 31.00
zubereitet mit Kichererbsen, Karotten und getrockneten Tomaten,
parfümiert mit Kokosmilch, dazu erhalten Sie ein Sesam-Fladenbrot

Offene Grünspargel-Lasagne **VT** CHF 29.00
an Morchelrahmsauce, überbacken mit Büffelmozzarella
angerichtet mit Cima di Rapa

Bunter Frühlingsgemüsegarten **VTG** CHF 31.00
präsentiert mit Bärlauch-Kartoffelstock, einem Trockentomaten-Pesto,
gebratenen Kräuter-Seitlingen und einem pochierten Ei

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

UNSERE FRÜHLINGSGERICHTE

Hausgemachter Kalbshackbraten an Kräuter-Jus wähnschaft serviert mit Bärlauch-Kartoffelstock, Kräuterseitlingen, Frühlingszwiebeln und Karottengemüse	CHF 36.00
Cordon Bleu vom Schwein „Printemps“ zubereitet mit einer Blüten-Kräuter-Panade, gefüllt mit Kochschinken und Bärlauchkäse. Dazu servieren wir Ihnen Rosmarin-Bratkartoffeln sowie eine kleine Gemüse garnitur	CHF 37.00
Rassige Rindsfiletstreifen „Stroganoff“ serviert mit Basilikum-Tagliatelle sowie einem bunten Bouquet von Frühlingsgemüsen	CHF 39.50
Secreto vom hiesigen Schwein an Honig-Senf-Marinade mit Barolo-Jus, serviert auf Cima di Rapa, begleitet von blauen Kartoffel-Gnocchi	CHF 35.00
Fitnesssteller mit zartem Kalbssteak vom Grill dazu erhalten Sie Kräuterbutter sowie eine grosszügige Auswahl an gartenfrischen Salaten oder eine reichhaltige Gemüse garnitur	CHF 42.00

FISCHGERICHTE

Pochierte Schollenfiletröllchen (NL) an Zitronenbuttersauce, dazu servieren wir Ihnen gebratene Frühlingszwiebeln mit Radiesli und Sepia-Tagliolini	CHF 35.00
In Mandelbutter gebratenes Luzerner Forellenfilet  begleitet von einem Ragout mit dreierlei Karotten sowie einem Limonen-Mascarpone-Risotto	CHF 37.50

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

FRÜHLINGSZEIT – SPARGELZEIT

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

	Vorspeise	Portion
Mit Sauce Hollandaise VTG	CHF 15.00	CHF 28.00
An Nussbutter VTG	CHF 14.50	CHF 26.00
Mit Secreto vom hiesigen Schwein an Honig-Senf-Marinade G an kräftigem Barolo-Jus		CHF 32.00
Mit Luzerner Forelle in Mandelbutter G		CHF 34.00
Mit Rindsfilet-Médaille an Sauce Hollandaise G		CHF 41.00
Mit saftigem Kalbssteak an Morchelrahmsauce G		CHF 40.00
Mit Involtni von der Rindshuft an Balsamico-Jus G gefüllt mit getrockneten Tomaten und Oliven		CHF 38.50
Stärkebeilage nach Ihrer Wahl		CHF 5.00
Pommes frites, blaue Kartoffel-Gnocchi, Country-Cuts, Bärlauch-Kartoffelstock, Limonen-Mascarpone-Risotto, Bratkartoffeln, Basilikum-Tagliatelle oder Butterrösti		

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)

KALTE TELLERGERICHTE

Grosse Salatschüssel „Délice“ G	CHF 32.00
grosszügige Auswahl von saisonalen Blattsalaten, mit zarten Rindsfiletstreifen, Spargelspitzen und gedünsteten Waldpilzen	
Vitello Tonnato vom runden Mocken G	CHF 29.00
an einer luftigen Thunfischsauce, garniert mit roten Zwiebeln, frittierten Kapern und einem Salatbouquet	
Büffelmozzarella im Bärlauchteig gebacken VT	CHF 24.00
angerichtet auf Spargel-Blattsalat, dazu erhalten Sie ein Trockentomaten-Pesto und kandierte Oliven	
Grosser Salatteller mit Ei VT	CHF 19.00
garniert mit frischem Spargel	
Wurstsalat „Metzger Art“ L	CHF 19.50
reich garniert mit bunten Salaten	
Wurstkäsesalat „Emmentaler Art“	CHF 20.50
reich garniert mit bunten Salaten	
Währschafter Bauerteller G	CHF 25.00
Sie erhalten Bündnerfleisch, Rohschinken, 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

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

UNSERE KINDERTELLER

der Dorfbeiz

„Tiranosaurus Rex“

paniertes Schweinsschnitzel serviert mit Pommes frites und etwas Gemüse

CHF 14.00



„Monsters“

kleine Portion Pommes frites mit Ketchup und Mayo

CHF 5.00

„Pinocchio & Geppetto“

hausgemachte Frischkäse-Ravioli mit Brennesseln auf einem dreifarbigen Karotten-Ragout

CHF 13.00



Geschätzte Eltern:

Bitte fragen Sie Ihren Service nach unserer Spielkiste und den Malsachen!
Und bei schönem Wetter winkt der Spielplatz mit Karussell.

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

UNSERE FRÜHLINGS- DESSERTKREATIONEN

Chia-Blaubeer-Pudding **G**

präsentiert mit Joghurt-Glacé und Crumble

CHF 12.50

Gluschtiges Caramelchöpfli „nach Grossmutters Rezept“ **G**

mit frischen Früchten und Rahm

CHF 8.50

Affogato al caffè

der kleine Italiener für danach, jetzt auch bei uns

CHF 7.50

Coupe Romanoff

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

CHF 12.50

Süßes Rhabarber-Quinoa-Mousse **G**

begleitet von Rhabarber als Sorbet, Kompott und Coulis
garniert mit einem Cashew-Müsli

CHF 14.00

Feine Erdbeer-Schokoladen-Tarte

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

CHF 13.50

Kleine Kombi zum Abrunden **G**

Yuzu-Buttermilch-Küchlein mit einem Toffee-Schaum,
wahlweise mit Kaffee oder Espresso

CHF 8.50

Fragen Sie Ihre Bedienung vor Ort nach weiteren feinen Dessertklassikern

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

SAISONALER OFFENAUSSCHANK

Weissweine

<i>Schweiz</i>	Cuvée Blanche AOC	2021	75cl	56
	Schloss Salenegg Graubünden		1 dl	8.5
	Chardonnay und Pinot Noir, weiss gekeltert. Viel Frucht mit feinen, blumigen Noten. Der Duft erinnert an Maracuja und Banane. Schöne Balance am Gaumen. Ein Schmeichler, der nach mehr verlangt.			
<i>Spanien</i>	Gessami DO, Bio	2022	75cl	54
	Bodegas Gramano, Penedès		1 dl	8
	Gewürztraminer, Muscat und Sauvignon Blanc ergeben ein spannendes, intensives Aromenspiel. In der Nase Aprikosen, Pfirsich, Zitrusnoten und Blumen. Mit schöner Mineralität am Gaumen.			
	Sauvignon Blanc Três Bagos	2022	75cl	54
	Lavoradores de Feitoria, Douro		1 dl	8
	Geprägt vom Terroir des Douro. Markante, frische Fruchtaromen wie Stachelbeere, Kiwi und tropische Früchte. Voll und weich mit moderater Säure.			

Rotweine

<i>Schweiz</i>	Molina, Pinot Noir Schloss Salenegg AOC 2020		75cl	78
	Schloss Salenegg Graubünden		1 dl	12
	Trauben von der besten Lage des Schlosses. Viel Frucht, die an Erdbeeren, Himbeere und Cassis erinnern, eingerahmt von Barrique-Aromen. Etwas Vanille und Leder. Charakterstark und modern.			
<i>Italien</i>	Bardolino Classico DOC	2021	75cl	42
	Lenotti, Veneto		1 dl	6.5
	Corvina, Molinara und Rondinella ergeben einen Wein mit fruchtigem, frischem Duft. Am Gaumen Nuancen von Heidelbeeren und Rosen von feiner Würzigkeit. Leicht und unkompliziert. Easy drinking!			
<i>Spanien</i>	Lindes de Remelluri DOC	2018	75cl	66
	Viñedos de San Vicente, Remelluri Rioja		1 dl	10
	Tempranillo und Garnacha. In der Nase ausdrucksstark mit Aromen von reifen dunklen Beeren, würzigen Noten und feiner Röstaromatik. Am Gaumen Bestätigung der dunklen Beeren. Ein geschmeidiger, eleganter gut ausbalancierter Rioja.			

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)