

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.

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**

Wir wünschen Ihnen einen genussreichen Aufenthalt!

Nicole Seinet Baumann & Harry Baumann

SUPPEN

- Geröstete Kürbiscrème mit gebratenen Speckstreifen **G** CHF 15.00
präsentiert mit Haselnuss-Crumble und gebackenem Spitzkohl
- Vegane Hummus-Gemüsesuppe **L VE** CHF 14.50
dazu erhalten Sie Fladenbrot-Chips
- Randen-Essenz mit Gams-Brasato im Mais-Ravioli CHF 16.00
angerichtet mit Randen-Meerrettich-Perlen

SALATE

- Gartenfrischer Herbstsalat mit Hirsch-Rohschinken **L** CHF 16.50
zubereitet mit karamellisierten Apfelspalten, Sauerteig-Brotcroutons
und Haselnusskernen, an leichter Apfel-Vinaigrette
- Assortierte Blattsalate „Binziker Art“ **VTGL** CHF 11.50
mit verschiedenen Garnituren und dem Dressing Ihrer Wahl
- Saisonaler Nüsslisalat «Grand Mère» CHF 14.50
klassisch serviert mit gerösteten Speckstreifen,
frischen Waldpilzen und Brotcroutons
- Gebackener Bockshornklee-Weichkäse **VT** CHF 16.00
serviert auf herbstlichen Blattsalaten mit Feigen, Pinienkernen
und Trauben an Balsamico-Dressing

Nachstehende hausgemachte Salatdressings stehen zu Ihrer Wahl:

Apfel-Vinaigrette **VEGL**,
italienische **VTLG**-oder französische Sauce **LG**,

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

KALTE UND WARMESPEISEN

- Carpaccio vom Kürbis und gekochter Kalbszunge **G** CHF 18.00
angerichtet mit Nüsslisalat, Haselnuss-Salsa,
getrockneten Cranberrys und Hinkelsteinkäse
- Delikates Thunfischtatar (VT) **GL** CHF 21.00
zubereitet mit Sojasauce, Sesamöl, Wasabi und Limette
präsentiert mit glasigen Senfgurken, Koriander und eingelegtem Ingwer
- Fasanenröllchen (EU) mit Pistazien in Trüffelbutter gebraten CHF 22.00
begleitet von Venere-Risotto und Ofen-Kürbis

VEGETARISCHE GERICHTE

- Hausgemachte Gnocchi von der violetten Süsskartoffel **LGV** CHF 33.00
an einer Steinpilzsauce, serviert mit gebackenen Selleriewürfeln
und gedünstetem Wirsinggemüse
- Herbstliche Kastanien-Tagliatelle **VT** CHF 34.00
in Butter geschwenkt mit Mini-Mais, Federkohlblättern
und gedörrten Cranberrys an Baumnusssauce
angerichtet mit einem Onsen-Ei
- Reichhaltiger Herbstgemüse-Teller **VT** CHF 35.00
Käsespätzli mit Rotkraut, Maroni, Rosenkohl, Ofen-Kürbis,
Rahmwirsing und frischen Kräuterwaldpilzen
garniert mit einem Preiselbeer-Apfel

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

UNSERE KLASSIKER

- Zarte Rindsfiletstreifen an Paprikarahmsauce CHF 43.00
begleitet von herbstlichen Kastanien-Tagliatelle
sowie einer bunten Gemüse garnitur
- Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“ **G** CHF 37.00
angerichtet mit chüstiger Butterrösti
und einem Kohlrabi-Rohschinkenbündeli
- Rindsfiletmédailon vom Grill an Trüffelbuttersauce CHF 48.00
begleitet von Kürbis-Kartoffelstock, gebackenen
Selleriewürfeln und Wurzelgemüsen

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, violette Süsskartoffel-Gnocchi,
Butterrösti, Country-Cuts, Kürbis-Kartoffelstock, Venere-Risotto,
Kastanien-Tagliatelle, hausgemachten Kartoffelkroketten oder Butterrösti

FISCHGERICHTE

- Zürichsee-Felchenfilet von der Fischerei Hulliger **G** CHF 41.00
gebraten in Kräuterbutter, serviert mit Venere-Risotto
sowie braisiertem Orangen-Chicorée
- Im Steckerüben-Eintopf pochiertes Heilbuttfilet (NL) CHF 44.00
garniert mit gebackenen Spitzkohlstreifen
und gerösteten Sauerteigbrotwürfeli

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

UNSERE WILDGERICHTE

- Duett von der Gams (EU) an Feigen-Jus** CHF 44.00
zubereitet als Entrecôte im Lardo-Wirsingmantel
und als hausgemachte Gams-Mais-Ravioli
begleitet von herbstlichem Ofen-Kürbis
- Klassischer Wildschweinpfeffer «Grand Mère»** CHF 37.00
garniert mit gerösteten Speckwürfeli, Silberzwiebeln und Croutons
serviert mit Spätzli, Rotkraut mit Maroni und einem Preiselbeer-Apfel
- Sous Vide gegarte Hirschkopfbäggli (EU) G** CHF 40.00
präsentiert im Pfeffer-Kräutermantel, an Steinpilzsauce,
begleitet von violetten Süsskartoffel-Gnocchi und Rahm-Wirsing
- Zarte Rehschnitzel vom Bäggli (EU)** CHF 46.00
an einer Eierschwämmli-Cognac-Rahmsauce
klassisch serviert mit Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut mit Maroni
und einem Preiselbeer-Apfel «Mirza»

UNSER HIGHLIGHT

ab 2 Personen

- Zarter Rehrücken aus dem Zürcher Oberland** CHF 64.00
1. Gang: an Cognac-Rahmsauce, begleitet von Butterspätzli
gedünsteten Waldpilzen, Rotkraut, Maroni
und einem Preiselbeerapfel
2. Gang: an Preiselbeersauce, dazu servieren wir Ihnen hausgemachte
Kartoffelkroketten sowie Ofen-Kürbis und Wirsing

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

DEGUSTATIONSMENU

ab 2 Personen

1. Gang: Tatar vom Thunfisch mit Senfgurken und Koriander **L G**
zubereitet mit Sojasauce, Sesamöl, Wasabi und Limette
2. Gang: Randenessenz mit Kalbszungenstreifen **L G**
garniert mit Randen-Meerrettich-Perlen
3. Gang: In Trüffelbutter gebratenes Fasanenröllchen (EU)
begleitet von Venere-Risotto und Ofen-Kürbis
4. Gang: Sorbet und Kompott von der Feige **L G**
5. Gang: Duett von Gams-Mais-Ravioli und Gams-Entrecôte (EU)
präsentiert auf Steinpilzrahmsauce
begleitet von gebackenem Sellerie
6. Gang: Bockshornklee-Weichkäse mit Ligu-Lehm (Früchtebrot)
dazu erhalten Sie Feigensenf
7. Gang: Grüninger Trauben-Mousse **G**
auf einem weissen Schokoladen-Biskuit serviert,
dazu Trauben-Kaviar und Maroni-Crumble



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 20.30 Uhr,
damit Sie die einzelnen Gänge gemütlich geniessen können.*

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

UNSERE HERBST-DESSERTS

Kleines Vermicelles-Törtchen

das hat immer Platz...

CHF 10.00

Kleine Kombi zum Abrunden

hausgemachter Maroni-Kuchen und eingelegte Zwetschgen

wahlweise serviert mit Kaffee oder Espresso

CHF 9.50

Mousse von der Grüninger Traube **G**

präsentiert auf einem weissen Schokoladen-Biskuit

begleitet von Trauben-Kaviar und Maroni-Crumble

CHF 15.00

Vegan zubereitete „Birne im Schlafrock“ **GLVE**

serviert mit Matcha-Tee-Glacé und einer Vanille-Mandelcrème

CHF 15.00

Kleine Käseauswahl aus der Grüninger Käse-Hütte

dazu erhalten Sie hausgemachtes Ligu Lehm- Früchtebrot und Feigensenf

CHF 17.00

Luftiges Tiramisu mit Feigensorbet und Feigenkompott

garniert mit Amarettinis

CHF 14.50

*Bitte fragen Sie Ihren Service vor Ort nach weiteren
gluschtigen Dessert-Klassikern*

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

UNSERE KINDERTELLER

Gourmetstube

„Chicken-Run“

hausgemachte Pouletknusperli im
Cornflakes-Mantel,
serviert mit Pommes frites

CHF 14.50



Bambi-Teller (EU)

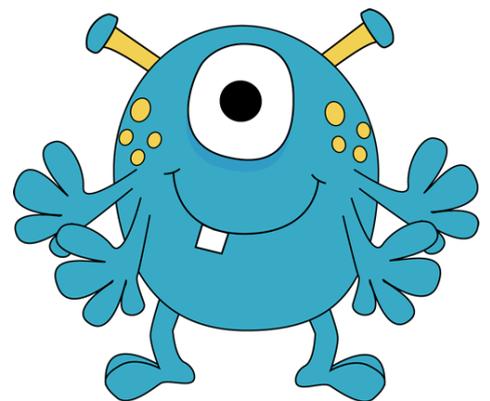
zarte Rehschnitzel an Rahmsauce serviert mit
Spätzli und Rotkraut mit Maroni

CHF 17.00

The Monsters **LVTG**

kleine Portion Pommes frites mit
Ketchup oder Mayo

CHF 6.00



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)