

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 Tafernen 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**

Nicole Seinet Baumann & Harry Baumann

SUPPEN

- Tagessuppe (*Montag bis Samstag*) CHF 7.50
- Vegane Hummus-Gemüsesuppe **L VE** CHF 13.50
dazu erhalten Sie Fladenbrot-Chips
- Geröstete Kürbiscrème mit gebratenen Speckstreifen **G** CHF 14.00
präsentiert mit Haselnuss-Crumble und gebackenem Spitzkohl

SALATE UND VORSPEISEN

- Assortierte Blattsalate „Binziker Art“ **VTGL** CHF 9.50
mit verschiedenen Garnituren und dem Dressing Ihrer Wahl
- Junger Nüsslisalat «Mimosa» **VT** CHF 12.00
serviert mit gehacktem Ei, Brotcroustons und Garnituren
- Gemischter Salat **VTG** CHF 11.00
saisonal frisch zusammengestellt
- Gartenfrischer Apfel-Herbstsalat **VTL** CHF 13.50
serviert mit karamellisierten Apfelspalten, Sauerteig-
Brotcroustons und Haselnusskernen an Apfel-Vinaigrette

Nachstehende hausgemachte Salatdressings stehen zu Ihrer Wahl:

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

UNSERE KLASSIKER

- Burger vom Zürcher Oberländer Reh** CHF 34.00
zubereitet mit einem Kürbis-Brioche-Bun, Preiselbeercreme,
rotem Kabis und jungem Blattspinat, dazu servieren wir Wedges-Potatoes
- Rassige Rindsfiletstreifen an Paprikarahmsauce** CHF 40.00
serviert mit Kastanien-Tagliatelle
sowie einem saisonalen Gemüsebouquet
- Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“** **G** CHF 37.00
angerichtet mit chüstiger Butterrösti
und einem Kohlrabi-Rohschinkenbündeli
- Cordon Bleu vom hiesigen Schwein** CHF 36.00
gefüllt mit Schinken und Appenzeller, angerichtet mit
Pommes frites, sowie einem kleinen Gemüsebouquet

VEGETARISCHE GERICHTE

- Reichhaltiger Herbstgemüse-Teller** **VT** CHF 31.00
Käsespätzli mit Rotkraut, Maroni, Rosenkohl, Ofen-Kürbis,
Rahmwirsing und frischen Kräuterwaldpilzen
garniert mit einem Preiselbeer-Apfel
- Hausgemachte Gnocchi von der violetten Süsskartoffel** **L G VE** CHF 29.00
an einer Steinpilzsauce serviert mit gebackenen Selleriewürfeln
und gedünstetem Wirsinggemüse
- Herbstliche Kastanien-Tagliatelle** **VT** CHF 30.00
in Butter geschwenkt mit Mini-Mais, Federkohlblättern
und gedörrten Cranberrys an Baumnusssauce
angerichtet mit einem Onsen-Ei

UNSERE WILDGERICHTE

Würzige Oberländer Rehbratwurst vom Dorfmetzger **G** CHF 24.00
an Preiselbeer-Jus, serviert mit Butterrösti und Rosenkohlgemüse

Klassischer Wildschweinpfeffer «Grand Mère» CHF 34.00
garniert mit gerösteten Speckwürfeli, Silberzwiebeln und Croutons
serviert mit Spätzli, Rotkraut mit Maroni und einem Preiselbeer-Apfel

Sous Vide gegarte Hirschkopfbäggli (EU) **G** CHF 37.00
präsentiert im Pfeffer-Kräutermantel, an Steinpilzsauce,
begleitet von violetten Süsskartoffel-Gnocchi und Rahm-Wirsing

Zarte Rehschnitzel vom Bäggli (EU) CHF 42.00
an einer Eierschwämmli-Cognac-Rahmsauce
klassisch serviert mit Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut mit Maroni
und einem Preiselbeer-Apfel «Mirza»

FISCHGERICHTE

Zürichsee-Felchenfilet von der Fischerei Hulliger **G** CHF 38.00
gebraten in Kräuterbutter, serviert mit Venere-Risotto
sowie braisiertem Orangen-Chicorée

Im Steckerüben-Eintopf pochiertes Heilbuttfilet (NL) CHF 41.00
garniert mit gebackenen Spitzkohlstreifen
und gerösteten Sauerteigbrotwürfeli

KALTE TELLERGERICHTE

Carpaccio von der Kalbszunge und vom Kürbis **G** CHF 26.00
angerichtet mit Nüsslisalat und Hinkelsteinkäse,
begleitet von einer Haselnuss-Salsa, garniert mit Cranberrys

Grosse Salatschüssel „Weidmanns Heil“ (EU) **GL** CHF 28.00
grosszügige Auswahl von herbstlichen Blattsalaten mit
zarten Streifen vom Reh und gedünsteten Waldpilzen,
mit dem Dressing nach Ihrer Wahl

Delikates Thunfischtartar (VT) **GL** CHF 35.00
zubereitet mit Sojasauce, Sesamöl, Wasabi und Limette,
präsentiert mit glasigen Senfgurken, Koriander
und eingelegtem Ingwer

Grosser Salatteller mit Ei **VT** CHF 18.50

Wurstsalat "Metzger Art" **G** CHF 19.50
reich garniert mit bunten Salaten

Wurstkäsesalat "Emmentaler Art" **G** CHF 20.50
reich garniert mit bunten Salaten

Währschafter Bauerteller **G** CHF 24.00
Sie erhalten Bündnerfleisch, Rohschinken, Speck,
Appenzeller Käse 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

UNSERE HERBST-DESSERTS

Vermicelles abgeschmeckt mit Kirschwasser **G**
der Klassiker schlechthin
CHF 12.00

Kleine Kombi zum Abrunden
hausgemachter Maroni-Kuchen und eingelegte Zwetschgen
wahlweise serviert mit Kaffee oder Espresso
CHF 8.50

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

Luftiges Tiramisu mit Feigensorbet und Feigenkompott
garniert mit Amarettinis
CHF 14.50

Caramelköpfler nach Grosis Rezept **G**
serviert mit saisonalen Früchten und Schlagrahm
CHF 9.50

Fragen Sie Ihren Service vor Ort nach
weiteren spannenden Dessert-Klassikern

UNSERE KINDERTELLER

Dorfbeiz

„Chicken-Run“

hausgemachte Pouletknusperli im
Cornflakes-Mantel,
serviert mit Pommes frites

CHF 13.50



Bambi-Teller (EU)

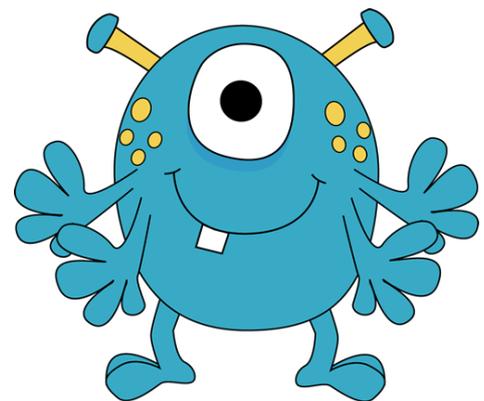
zarte Rehschnitzel an Rahmsauce serviert mit
Spätzli und Rotkraut mit Maroni

CHF 15.00

The Monsters **L V T G**

kleine Portion Pommes frites mit
Ketchup oder Mayo

CHF 5.00



Geschätzte Eltern:

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