

# 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**

Wir wünschen Ihnen einen genussreichen Aufenthalt!

Nicole Seinet Baumann & Harry Baumann

# SUPPEN

- Sommerlich würzige Gazpacho **L VT** CHF 14.00  
kalt servierte Gemüsesuppe präsentiert mit einem Focaccia-Chip
- Original Minestrone **L VT** CHF 14.50  
zubereitet mit Borlottibohnen, Sommergemüsen und Nüdeli
- Kalt präsentierte Zitronenschaumsuppe **G** CHF 16.00  
präsentiert mit Flusskrebsschwänzen und Joghurt-Glacé

# SALATE

- Sommerlicher Melonensalat mit Parmaschinken **G** CHF 16.50  
zubereitet mit verschiedenen Saison-Blattsalaten  
an Portweindressing, garniert mit karamellisierten Cashewnüssen
- Assortierte Blattsalate „Binziker Art“ **VT GL** CHF 11.50  
mit verschiedenen Garnituren und dem Dressing Ihrer Wahl
- Cesar-Salad vom Baby-Lattich mit Kräuter-Croutons CHF 18.00  
angerichtet mit Poulet- und Speckstreifen  
sowie gehobeltem Parmesan
- Artischockensalat mit Weissem Portwein-Dressing **VE GL** CHF 15.00  
auf gartenfrischen Sommersalaten mit gerösteten Mandeln,  
roten Zwiebeln und Aprikosen serviert

Nachstehende hausgemachte Salatdressings stehen zu Ihrer Wahl:

weisses Portwein-Dressing – **VT G**,  
italienische **VT L G**, -oder französische Sauce **L G**.

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

## KALTE UND WARMER VORSPEISEN

**Beefsteak-Tatar mit Jack Daniels und Raucharomen verfeinert** CHF 17.50  
garniert mit Röstzwiebeln und Erbsensprossen. Dazu erhalten Sie groben Senf sowie Toast & Butter

**Karamellierter Cherrytomaten-Salat mit Burrata-Crème** CHF 16.00  
präsentiert mit sommerlichem Basilikum-Glacé, Olivenöl-Chips und Balsamico-Perlen

**Hausgemachte Tomaten-Cappelletti** CHF 18.50  
gefüllt mit Roquefortcrème, begleitet von in Olivenöl gebratenen Flusskrebsschwänzen, gehobeltem Parmesan und Frühlingszwiebeln

## VEGETARISCHE GERICHTE


**Sommerlicher Tomaten-Mozzarella-Burger** **VT** CHF 34.00  
zubereitet mit hausgemachtem Basilikum-Bun, Rucola, grillierten Ochsenherzen-Tomaten und gebackenem Mozzarella dazu servieren wir Ihnen Pommes Almettes

**Grillgemüse-Teller mit einer Ofenkartoffel** **L G VE** CHF 34.00  
Zucchetti, Peperoni, Cipollotti, Aubergine, Blumenkohl, Enoki-Pilzen und Mais, dazu erhalten Sie eine Mandel-Kräuter-Crème


**Mit Roquefortcrème gefüllte Tomaten-Cappelletti** **VT** CHF 32.00  
an Olivenschaum, angerichtet mit Frühlingszwiebeln und gehobeltem Parmesan

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

# KLASSIKER NEU INTERPRETIERT

<b>Saftige Lammracks (NZ) an Thymian-Honig-Jus</b> gereicht mit Kartoffel-Galetten mit Sommerkräutern sowie ein Bohnen-Cassoulet	CHF 44.00
<b>Zarte Rindsfiletstreifen an Soja-Jus </b> gebraten mit Karottengemüse, Kefen, Enoki-Pilzen und Frühlingszwiebeln, begleitet von Basmati-Reis	CHF 43.00
<b>Mariniertes Kalbshohrückensteak vom Grill</b> serviert mit Kräuter-Knoblauchbutter, begleitet von hausgemachten Sommertrüffel-Tagliolini und Zucchettistreifen	CHF 45.00
<b>Rindsfiletmédaille überbacken mit Aprikosen-Mandelkruste</b> auf einem Spiegel von Portwein-Jus präsentiert, begleitet von Pommes Alouettes und Kefengemüse	CHF 48.00
<b>Grillierte Spare Ribs vom sous vide gegarten Schwein </b> mit Barbecue-Sauce, begleitet von einer Ofenkartoffel mit Sauerrahm und sommerlichem Grillgemüse	CHF 39.00

## FISCHGERICHTE

<b>Grilliertes Rotbarschfilet (ISL) an Sojaschaum </b> angerichtet mit Basmatireis und Kefen-Gemüse mit Enoki-Pilzen	CHF 41.00
<b>Gebratenes Bodensee-Hechtfilet an Weissweinschaum</b> begleitet von Kartoffel-Galetten mit Sommerkräutern sowie einem Bohnen-Cassoulet	CHF 42.00

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

# IMMER BELIEBTES

Rosa gebratenes, kalt serviertes Roastbeef mit Tartare-Sauce **G** CHF 37.00  
begleitet von frittierten Kapern, eingelegten Zwiebeln  
und Lyoner-Bratkartoffeln

Cordon Bleu von der Grüninger Pouletbrust CHF 38.00  
gefüllt mit Bündnerfleisch und Greyerzer, gebacken in einer  
Sesam-Panade, serviert mit Süsskartoffel-Pommes frites  
sowie einem kleinen Gemüsebouquet

Geschnetzeltes Kalbfleisch «Zürcher Art» **G** CHF 40.00  
angerichtet mit chüstiger Butterrösti und einem Karotten-Schinken-Bündeli

# FITNESSTELLER

Mit grilliertem Rotbarschfilet (ISL) und Sojaschaumsauce **G** CHF 39.00

Mit gebratenem Hechtfilet vom Bodensee **G** CHF 39.00  
dazu erhalten Sie Kräuterbutter

Mit mariniertem Kalbshohrückensteak vom Grill **G** CHF 43.00  
dazu erhalten Sie Kräuterbutter

Mit Spare-Ribs vom Schwein an Barbecue-Marinade **GL** CHF 36.00

Mit einem Rindsfiletmédailon (180 g) **G** CHF 44.00  
serviert mit Portwein-Jus

Mit saftigen Lammracks (NZ) und Thymian-Honig-Jus **G** CHF 42.00

Nachstehende hausgemachte Salatdressings stehen zu Ihrer Wahl:  
weisses Portwein-Dressing – **VTG**,  
italienische **VTLG**, -oder französische Sauce **LG**,  
(auf Wunsch auch mit einer grosszügigen Gemüseauswahl erhältlich)

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

# DEGUSTATIONSMENU

ab 2 Personen

1. Gang: Cherry-Tomatensalat mit Burrata-Crème  
mit Olivenöl-Chips und Balsamico-Perlen
2. Gang: Kalt servierte Zitronenschaumsuppe **G**  
mit Flusskrebsschwänzen und Joghurt-Glacé serviert
3. Gang: Rotbarschfilet vom Grill (ISL) an Sojaschaum-Sauce  
präsentiert mit Kefen-Enokipilz-Gemüse
4. Gang: Sorbet gepimpt von der Holunder **G**
5. Gang: Kleines Lammrack (NZ) an Thymian-Honig-Jus  
präsentiert mit einen Bohnen-Cassoulet  
und getrüffelten Tagliolini
6. Gang: Käseauswahl von der Grüninger Käsehütte **VT**  
dazu erhalten Sie Legu Lehm-Früchtebrot
7. Gang: Caramellierte weisse Schokoladenmousse **G**  
mit Pfirsichkompott und Himbeer-Coulis angerichtet



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)

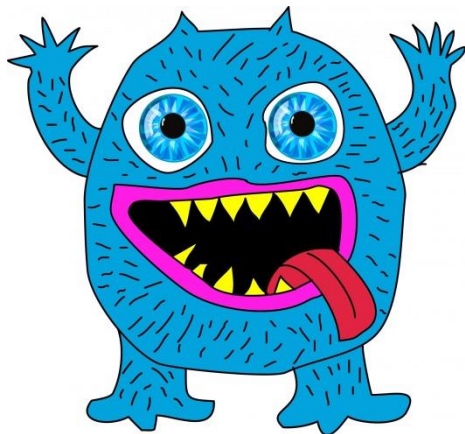
# UNSERE KINDERTELLER

Gourmetstube

## Tiranosaurus «Rex»

paniertes Schweinsschnitzel  
mit Pommes frites  
und einem Speckbohnenbündeli

CHF 15.50



## Monsters **G**

kleine Portion Pommes frites  
mit Ketchup und Mayo

CHF 6.00

## "Chicken Run"

Hausgemachte Pouletknusperli  
serviert mit Pommes frites

CHF 14.50



## 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)

# UNSERE SOMMER-DESSERTKREATIONEN

## Sommerlicher Beeren-Clafouti

für diesen Auflauf brauchen wir 20 Minuten im Ofen! Serviert mit Vanilleglacé

CHF 15.00

## Luftige Vanillecrème mit Himbeersorbet **G**

angerichtet mit süssen, sommerlichen Beeren

CHF 14.00

## Affogato al caffè

der kleine Italiener für danach

CHF 8.50

## Coupe Romanoff

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

CHF 13.00

## Caramellierte, weisse Schokoladenmousse **G**

begleitet von Pfirsich-Kompott und Himbeer-Coulis

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

Aprikosenstrudel mit Vanillesauce, wahlweise mit Kaffee oder Espresso

CHF 9.50

## Holunder-Variation **G**

mit Kompott der Beere, als Espuma und Sorbet aus der Blüte

CHF 17.00

fragen Sie Ihren Servicemitarbeitenden vor Ort nach weiteren gluschtigen  
Dessertmöglichkeiten.

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)