

# 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

Tagessuppe ( <i>Montag bis Samstag</i> )	CHF 7.50
Sommerlich würzige Gazpacho <b>VTL</b> kalt servierte Gemüsesuppe präsentiert mit einem Focaccia-Chip	CHF 13.00
Original Minestrone <b>VTL</b> zubereitet mit Borlottibohnen, Sommergemüsen und Nüdeli	CHF 13.50

# SALATE UND VORSPEISEN

Assortierte Blattsalate „Binziker Art“ <b>VTGL</b> angerichtet mit verschiedenen Garnituren	CHF 9.50
Cesar-Salad vom Baby-Lattich mit Kräuter-Croutons angerichtet mit Poulet- und Speckstreifen sowie gehobeltem Parmesan	CHF 16.00
Gemischter Salat <b>VTG</b> saisonal frisch zusammengestellt	CHF 11.00
Tomatensalat mit Mozzarella <b>G</b> präsentiert mit Olivenöl-Basilikum-Glacé und Balsamico-Perlen	CHF 14.00
Artischockensalat mit weissem Portwein-Dressing <b>VEGL</b> präsentiert mit gehobeltem Parmesan	CHF 13.50
Sommerlicher Melonensalat mit Bündner Rohschinken <b>G</b> serviert mit caramellisierten Cashewnüssen	CHF 15.00

Nachstehende hausgemachte Salatdressings stehen zu Ihrer Wahl:

weisses Portwein-Dressing – **VTG**,  
italienische **VTLG**, -oder französische Sauce **LG**,

## UNSERE KLASSIKER

- Sommerlicher Beef-Burger «Caprese»** CHF 34.00  
der Burger wird mit Mozzarella überbacken und einem hausgemachten Basilikum-Bun, sowie Ochsenherzen-Tomaten und Trockentomaten-Pesto zubereitet und begleitet von Pommes Alumettes
- Panierte Schweinsschnitzel vom Dorfmetzger** CHF 29.00  
serviert mit Pommes frites  
sowie einem saisonalen Gemüsebouquet
- Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“** **G** CHF 37.00  
angerichtet mit chüstiger Butterrösti  
und einem Karotten-Schinkenbündeli


## VEGETARISCHE GERICHTE

- Grillgemüse-Teller mit einer Ofenkartoffel** **L G VE** CHF 31.00  
Zucchetti, Peperoni, Cipollotti, Aubergine, Blumenkohl,  
Enoki-Pilzen und Mais, dazu erhalten Sie eine Mandel-Kräuter-Crème
- Sommerlicher Tomaten-Mozzarella-Burger** **VT** CHF 32.00  
zubereitet mit einem hausgemachten Basilikum-Bun, Rucola,  
grillierten Ochsenherzen-Tomaten und gebackenem Mozzarella,  
dazu servieren wir Ihnen Pomms Alumettes
- Mit Roquefortcrème gefüllte Tomaten-Cappelletti** **VT** CHF 29.50  
an Olivenschaum, angerichtet mit Frühlingszwiebeln  
und gehobeltem Parmesan

## SOMMERGERICHTE

- Cordon Bleu von der Grüninger Pouletbrust** CHF 35.00  
gefüllt mit Bündnerfleisch und Greyerzer, gebacken in einer Sesam-Panade, serviert mit Süsskartoffel-Pommes frites sowie einem kleinen Gemüsebouquet
- Zarte Rindsfiletstreifen an Soja-Jus**  CHF 39.50  
gebraten mit Karottengemüse, Kefen, Enoki-Pilzen und Frühlingzwiebeln, begleitet von Basmati-Reis
- Grillierte sous vide gegarte Spare Ribs vom Schwein**  CHF 36.00  
mit Barbecue-Sauce, begleitet von einer Ofenkartoffel mit Sauerrahm sowie sommerlichem Grillgemüse
- Saftige Lammracks (NZ) an Thymian-Honig-Jus** CHF 41.00  
gereicht mit Kartoffel-Galetten mit Sommerkräutern sowie einem Bohnen-Cassoulet
- Mariniertes Kalbshohrückensteak vom Grill** CHF 42.00  
serviert mit Kräuter-Knoblauchbutter, begleitet von hausgemachten Sommertrüffel-Tagliolini und Zucchettistreifen

## UNSERE FISCHGERICHTE

- Grilliertes Rotbarschfilet (ISL) an Sojaschaum**  CHF 38.00  
angerichtet mit Basmatireis und Kefen-Gemüse mit Enoki-Pilzen
- Gebratenes Bodensee-Hechtfilet an Weissweinschaum** CHF 39.00  
begleitet von Kartoffel-Galetten mit Sommerkräutern sowie einem Bohnen-Cassoulet

# UNSERE FITNESSSTELLER

Mit grilliertem Rotbarschfilet (ISL) und Sojaschaumsauce <b>G</b>	CHF 35.00
Mit panierten Schweinsschnitzel <b>G</b>	CHF 28.00
Mit mariniertem Kalbshohrückensteak vom Grill <b>G</b> dazu erhalten Sie Kräuterbutter	CHF 40.00
Mit Spare-Ribs vom Schwein an Barbecue-Marinade <b>GL</b>	CHF 34.00
Mit einem Rindsfiletmédailon (180 g) <b>G</b> serviert mit Portwein-Jus	CHF 42.00
Mit saftigen Lammracks (NZ) und Thymian-Honig-Jus <b>G</b>	CHF 38.00

Nachstehende hausgemachte Salatdressings stehen zu Ihrer Wahl:

weisses Portwein-Dressing – **VTG**,  
italienische **VTLG**, -oder französische Sauce **LG**,

# UNSERE KINDERTELLER

«Tyrannosaurus Rex» paniertes Schweinsschnitzel serviert mit knusprigem Pommes frites und einem Speckbohnenbündeli	CHF 14.50
«Chicken-Run» hausgemachtes Pouletknusperli serviert mit Pommes frites	CHF 13.50
The Monsters Portion Pommes frites mit Ketchup	CHF 5.00



# KALTE TELLERGERICHTE

**Bunter Siedfleischsalat „Zigeuner Art“** **LG** CHF 29.00  
angerichtet mit einer grosszügigen Auswahl von saisonalen gemischten- und Blattsalaten

**Rosa gebratenes Roastbeef mit Tartare-Sauce** CHF 33.00  
garniert mit frittierten Kapern, eingelegten Zwiebeln und Lyoner Bratkartoffeln

**Grosser Ceasar-Salat vom Baby-Lattich mit Kräuter-Croutons** CHF 31.00  
zubereitet mit hiesigen Poulet- und Speckstreifen sowie gehobeltem Parmesan

**Beefsteak Tatar mit Jack Daniels und Raucharomen verfeinert** CHF 34.00  
garniert mit Röstzwiebeln, grobem Senf und Erbsensprossen, dazu erhalten Sie Toast & Butter

**Sommerlicher Tomatensalat mit Mozzarella** **G** CHF 22.00  
begleitet von einem Olivenöl-Basilikum-Glacé und Balsamico-Perlen

**Grosser Salatteller mit Ei** **VT** CHF 19.00

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

**Währschafter Bauerteller** CHF 25.00  
Sie erhalten Bündnerfleisch, Rohschinken, Salami Appenzellerkäse und Tête de Moine sowie kleine 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 SOMMER-DESSERTKREATIONEN

## Sommerliche Beeren-Clafoutis

dieser Auflauf benötigt 20 Minuten im Ofen! Serviert mit Vanilleglacé  
CHF 14.00

## Luftige Vanillecrème mit Himbeersorbet **G**

angerichtet mit süssen, sommerlichen Beeren  
CHF 13.00

## Affogato al caffè

der kleine Italiener für danach  
CHF 7.50

## Coupe Romanoff

der Klassiker mit frischen Erdbeeren, Vanille- und Erdbeerglacé und Rahm  
CHF 12.50

## Caramellierte weisse Schokoladenmousse **G**

begleitet von Pfirsich-Kompott und Himbeer-Coulis  
CHF 13.50

## Pfefferminz-Joghurt-Frappé **G**

wunderbar erfrischend!  
CHF 9.00

## Kleine Kombi zum Abrunden

Aprikosenstrudel mit Vanillesauce, wahlweise mit Kaffee oder Espresso  
CHF 8.50

## Holunder-Variation **G**

mit Kompott der Beere, als Espuma und Sorbet aus der Blüte  
CHF 15.00

*vor Ort finden Sie weitere gluschtige Dessert-Klassiker*