

# 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. 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.

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 ( <i>Montag bis Samstag</i> )	CHF 7.50
Hausgemachte Rotkabisuppe <b>VE</b> garniert mit Apfelschaum und Apfel-Crunch	CHF 13.00
Winterliche Spinatcrèmesuppe <b>VT</b> angerichtet mit Crème fraîche und Brotcroustons	CHF 13.50
Klare Petersilienwurzel-Essenz <b>VT</b> mit einer Einlage von Petersilienwurzel-Streifen	CHF 13.50

# SALATE

Assortierter Blattsalat „Binziker Art“ <b>G VT</b> garniert mit gerösteten Kürbiskernen, Karottenstreifen, Sprossen und Ei	CHF 9.50
Winterlicher Blattsalat an Mandarinen-Dressing <b>G VT</b> zubereitet mit Pastinaken, Cranberries und Sbrinz-Möckli	CHF 13.00
Gemischter Salat <b>VT</b> der Klassiker mit dem Dressing Ihrer Wahl	CHF 11.00
Junger Nüsslisalat „Mimosa“ <b>VT</b> mit gehacktem Ei, Sprossen und Croutons	CHF 11.50

Nachstehende hausgemachte Salatdressings stehen zu Ihrer Wahl:

Mandarinen-Vinaigrette **VEGL**,  
italienische **VEGL**, -oder französische Sauce **GL**,

## BELIEBTE KLASSIKER

<b>Beef-Burger im Randen-Sesam-Bun</b>	CHF 34.00
überbacken mit Birnenschnitzen und Raclettekäse, geschichtet mit Rotkabis, Speck und Rucola, dazu servieren wir knusprige Wedges-Potatoes	
<b>Kuttelstreifen an würziger Tomatensauce <b>G</b></b>	CHF 26.00
angerichtet im Pfännchen, serviert mit Blauen Salzkartoffeln, Wurzel-Petersilie und geriebenem Parmesan	
<b>Panierte Schweinsschnitzel</b>	CHF 27.00
klassisch angerichtet mit Pommes frites und einer kleinen Gemüse garnitur	
<b>Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“ <b>G</b></b>	CHF 36.50
mit chüstiger Butterrösti und Speckbohnenbündeli	

## VEGETARISCHE GERICHTE

<b>Randen-Gnocchi mit frischen Waldpilzen <b>VT</b></b>	CHF 32.00
an einer kräftigen Whisky-Rahmsauce, präsentiert mit Ziegenfrischkäse und Wirsinggemüse	
<b>Gebackene Linsen-Falafel <b>VE</b></b>	CHF 27.00
auf einem Fregola-Sarda-Tomatenragout serviert, dazu erhalten Sie gebratenem Blumenkohl, Oliven und frittierten Kapern	
<b>Winterlicher Gemüseteller mit Kürbis-Risotto <b>VTG</b></b>	CHF 31.00
zubereitet mit Wirsing, Karotten, Kohlrabi, Wurzelspinat, Blumenkohl, wildem Broccoli und einem pochierten Ei	

## UNSERE WINTERGERICHTE

- Gespickter Rindsschmorbraten an Barolo-Jus **G** CHF 36.00  
serviert mit Erbsen-Kartoffelstock  
sowie gebratenem Blumenkohl
- Black-Pouletbrust vom Heggenhof mit Poulet-Knusperchips CHF 32.00  
im Asche-Bierteig gebacken, mit Portwein-Jus,  
dazu Randen-Gnocchi und Wurzelpetersilie
- Cordon Bleu vom Kalb in der Panko-Panade CHF 40.00  
gefüllt mit Trüffel-Brie und Rohschinken,  
angerichtet mit Pommes frites und einem Gemüsebouquet
- Zarte Rindsfiletstreifen an Steinpilzrahmsauce CHF 39.00  
begleitet von feinen Espresso-Tagliatelle  
in Butter geschwenktem Wirsing

## AUS DEM WASSER

- Luzerner Saibling im Karotten-Ingwer-Sud pochiert **GL** CHF 35.00  
als Eintopf serviert mit blauen Salzkartoffeln,  
garniert mit Karottenstreifen
- Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch (E) **G** CHF 38.00  
an Weissweinschaum, dazu erhalten Sie ein Gurken-Kapern-Relish,  
Kürbis-Risotto und wilden Broccoli

# KALTE TELLERGERICHTE

Hausgebeizter schottischer Lachs mit nordirischen Gewürzen CHF 32.00  
präsentiert mit eingelegtem Ingwer,  
Sojasaucen-Kaviar und Portulak

Tatar vom Rind mit Fichtennadeln, Himbeeren und Steinpilzen CHF 34.00  
auf einem Aschen-Brioche-toast angerichtet  
garniert mit Pinien-Kernen

Grosse Salatschüssel „Metzger Art“ **G** CHF 29.00  
grosszügige Auswahl von saisonalen Blattsalaten,  
mit zarten Rindsfiletstreifen und gedünsteten Waldpilzen

Grosser Salatteller mit Ei **VTG** CHF 18.50

Wurstsalat "Metzger Art" **GL** 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, Trockenspeck,  
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

# UNSERE WINTER-DESSERTS

## Variation von der Schokolade im Glas **G**

Mousse, Sorbet und Brownie an weisser Schokoladensauce

CHF 13.50

## Kleine Kombi zum Abrunden **G**

Schokoladen-Espuma mit Passionsfrucht-Sorbet  
wahlweise mit Kaffee oder Espresso

CHF 8.50

## Orangen-Cheese-Cake mit Pfefferminz-Sponge

serviert mit Pekannuss-Caramel-Glacé

CHF 13.50

## Grossmutter's Gebrannte Crème **G**

mit Glühwein-Apfelkompott und Schlagrahm

CHF 12.00

## Wiener Eiskaffeebecher

das Original präsentiert mit Schlagobers und Schokoraspeln

CHF 11.00

## Gluschtiges Lebkuchen-Parfait im Lebkuchenmantel

präsentiert mit einer Sauce von Grüninger Trauben  
und geflammtem Meringue-Schaum

CHF 14.00

*(fragen Sie Ihre Bedingung nach weiteren gluschtigen Dessert-Klassikern)*