

# 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 Tavernen und Wirthshüseren in der Herrschaft Grüningen“. Bis 1830 diente dieses markante Riegelhaus, dass 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<br>(Witwe des obigen)                                  |
| 1853 - 1901 | Hermann Baumann- Buchmann, Oberst, Kirchen-<br>pfleger, Friedensrichter und Gemeinderat |
| 1901 - 1929 | Hermann Baumann- Wäspi, Gemeindepräsident   |
| 1929 - 1967 | Hermann Baumann- Lehmann, Vizepräsident des<br>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, 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

- Grünpargelcrèmesuppe mit frischen Spargelspitzen **VTG** CHF 15.00  
garniert mit einem Vanilleschaum
- Ur-Karottenessenz **VEL** CHF 14.00  
begleitet von einer knusprigen, hausgemachten Frühlingsrolle
- Zitronengras-Chilicrèmesuppe CHF 16.50  
mit gebratenen Crevetten am Zitronengras-Spiesschen

# SALATE

- Assortierte Blattsalate „Binziker Art“ **GLVT** CHF 11.50  
mit verschiedenen Garnituren angerichtet
- Spargel-Radieschensalat mit Serrano-Rohschinken **LG** CHF 15.00  
gemischt mit Baby-Lattichsalat und Sonnenblumenkernen  
an einer weissen Balsamico-Vinaigrette
- Rhabarber-Frühlingsalat mit gezupftem Büffelmozzarella **G** CHF 16.50  
serviert mit Löwenzahn, jungem Blattspinat, Mönchsbart,  
an Erdbeer-Dressing, garniert mit gerösteten Pinienkernen

Nachstehende hausgemachte Salatdressings stehen zu Ihrer Wahl:

leichtes Erdbeer-Dressing **VEG**,  
italienische **VTLG**, oder französische Sauce **LG**

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

# KALTE UND WARME VORSPEISEN

- Auberginen-Tomaten-Tatar** **VT** CHF 16.00  
angerichtet mit eingelegten roten Zwiebeln, Eigelbcrème und Kapernäpfeln, dazu erhalten Sie Bärlauch-Toast
- Carpaccio vom hiesigen Rindsfilet** **G** CHF 19.00  
serviert mit Zitronen-Mayonnaise, Salty Fingers, Olivenöl, Fleur de Sel, Senf-Kaviar und gehobelter Belper Knolle
- Hausgemachte Spargelravioli "Grande"** CHF 17.50  
zubereitet mit einem Trockentomaten-Teig, gefüllt mit frischem Spargel und Ricotta, serviert mit Sauerampfer-Pesto und Pinien-Nussbutter

# VEGETARISCHE GERICHTE

- Dreifarbige Tagliatelle-Pfanne mit Weissweinschaum** **VEL** CHF 32.00  
geschwenkt mit frischen Spargeln, Frühlingslauch und verschiedenem Ofengemüse
- Im Tempurateig gebackener Brie** **VT** CHF 36.00  
präsentiert auf einem Brennessel-Risotto, garniert mit gedörrten Ochsenherzen-Tomatenscheiben und einer Pinienkernen-Nussbutter
- Bunter Frühlingsgemüsegarten mit Sauerampfer-Pesto** **VTG** CHF 35.00  
angerichtet auf einem Erbsen-Kartoffelstock, gebratenen Buchenpilzen und einem Onsen-Ei

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

## UNSERE KLASSIKER

- Zarte Rindsfiletstreifen mit weissen und grünen Spargeln **G** CHF 44.00  
an einer leichten Sauerampfer-Weissweinrahmsauce,  
serviert mit Dreikorn-Reis und grillierten Frühlingszwiebeln
- Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“ **G** CHF 42.00  
mit chüstiger Butterrösti und Speckbohnen-Bündeli
- Gerolltes Cordon Bleu vom Kalb „Printemps“ CHF 44.00  
gefüllt mit Bündnerfleisch und Bärlauch-Käse, dazu servieren  
wir Ihnen Pommes Alumettes sowie saisonales Ofengemüse

## FISCHGERICHTE

- Mediterrane Spaghetti-Pfanne mit Vongole **L** CHF 36.00  
die Venusmuscheln werde im Weissweinsud mit Kräutern,  
Peperoncini, Knoblauch und Schalotten gekocht  
und mit Mönchsbart geschwenkt
- Gebratene Zanderfilet (EST) mit Mandel-Kruste **L** CHF 42.00  
auf Safranschaum, dazu servieren wir Ihnen Spargelragout,  
grillierte Frühlingszwiebeln und Dreikornreis

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

# UNSERE FRÜHLINGS-HIGHLIGHTS

- Sous-Vide gegarte Rindsbrust mit Barbecue-Gewürzen **G** CHF 42.00  
an Cognac-Jus, begleitet von weissen Spargeln  
sowie einem Erbsen-Kartoffelstock
- Grüninger Pouletbrust vom Heggenhof an Portwein-Jus **G** CHF 37.00  
gefüllt mit einer Wildkräuter-Frischkäsemousse  
begleitet von Brennessel-Risotto und einem saisonalen Gemüsebouquet
- Hiesiges Rindsfiletmédailon vom Grill an Kräuter-Jus **G** CHF 47.00  
garniert mit Spargelspitzen, begleitet von Pommes Alumettes  
sowie einer Garnitur von gartenfrischen Frühlingsgemüsen
- Rosa gebratene Lammhuft (AU) an Sauce Choron **G** CHF 43.00  
begleitet von neuen Rosmarin-Bratkartoffeln  
und buntem, im Ofen gegarten Wurzelgemüse
- Grillierte Kotelette vom Pata Negra Schwein (E) CHF 44.00  
an kräftiger Grünpfeffer-Sauce, serviert mit dreifarbigem Tagliatelle,  
gebratenen Frühlingszwiebeln und Radieschen

## 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 nach Wahl: Pommes frites, dreifarbiges Tagliatelle,  
Butterrösti, Country-Cuts, Brennessel-Risotto, Rosmarin-Bratkartoffeln,  
Pommes Alumettes, Erbsen-Kartoffelstock oder Dreikorn-Reis

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

# FRÜHLINGSZEIT – SPARGELZEIT

Bei den nachstehenden Gerichten spielt der weisse und grüne Spargel die erste Geige. Gerne dürfen Sie sich je nach Gusto auch eine Stärkebeilage zu den Kreationen bestellen.

|   | Vorspeise | Portion   |
|---|-----------|-----------|
| Mit Sauce Hollandaise VTG   | CHF 16.00 | CHF 31.00 |
| An Nussbutter VTG   |           | CHF 29.50 |
| Mit Pata Negra Kotelette (E) G<br>an kräftiger Grünpfeffersauce   |           | CHF 42.00 |
| Mit Zanderfilet (EST) in der Mandelkruste   |           | CHF 38.00 |
| Mit Rindsfilet-Médaille an Sauce Hollandaise G  |           | CHF 45.00 |
| Mit gefüllter Pouletbrust vom Heggenhof G   |           | CHF 35.00 |
| Mit rosa gebratener Lammhuft (AU) G<br>an Sauce Choron  |           | CHF 39.00 |
| Stärkebeilage nach Ihrer Wahl<br>Pommes Alouettes, dreifarbige Tagliatelle, Country-Cuts,<br>Erbsen-Kartoffelstock, Brennessel-Risotto, Bratkartoffeln,<br>Dreikornreis, Pommes frites oder Butterrösti |           | CHF 6.00  |

## UNSERE WEINEMPFEHLUNG ZUM SPARGEL

|   |      |      |     |
|---|------|------|-----|
| Pinot Grigio DOC  | 2023 | 75cl | 58  |
| Kellerei Kurtatsch, Südtirol Italien  |      | 1 dl | 8.4 |
| mit Aromen von grünen Früchten und Steinobst wie Pfirsich und Aprikose. Würziger und fruchtiger Abgang. Auch passend zum Apero, Antipasti und gebratenem Fisch. |      |      |     |

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

# DEGUSTATIONSMENU

ab 2 Personen

1. Gang: **Auberginen-Tomaten-Tatar** **VT**  
garniert mit eingelegten roten Zwiebeln, Eigelbcrème und Kapernäpfeln. Dazu erhalten Sie Bärlauch-Toast
2. Gang: **Ur-Karottenessenz** **VEGL**  
mit gebratenen Crevetten, Salty Fingers und Ingwerstreifen
3. Gang: **Zanderfilet mit Mandelkruste**  
an Sauce Choron, präsentiert mit gebratenen, frischen Spargeln und dreifarbiger Tagliatelle
4. Gang: **Hausgemachtes Erdbeer-Sorbet mit Prosecco** **GL**
5. Gang: **Gebäckene Rinderbrust an Barbecue-Sauce**  
auf Ochsenherztomatenscheiben und Erbsen-Kartoffelstock, dazu Buchenpilze und Sauerampfer-Pesto
6. Gang: **Käseauswahl von der Käsehütte Grüningen** **VT**  
dazu erhalten Sie Ligu Lehm von Jumi (*Früchtebrot*)
7. Gang: **Leichte Mango-Mousse mit Schoko-Espuma**  
präsentiert mit Basilikum-Biskuit, Mandel-Crunch und Passionsfruchtperlen



|         |            |            |
|---------|------------|------------|
| 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 12.30 h bzw. vor 20.30 Uhr, damit Sie die einzelnen Gänge in Ruhe geniessen können.*

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

# UNSERE FRÜHLINGS- DESSERTKREATIONEN

**Gluschtiges Parfait vom Tiramisu**  
garniert mit Amarettinis und farbigen Frucht-Coulis  
CHF 14.00

**Coupe Romanoff «Der Klassiker»**   
mit frischen Erdbeeren, Vanille- und Erdbeerglacé und Rahm  
CHF 13.50

**Erdbeer-Schnitte mit hausgemachtem Erdbeer-Sorbet**  
serviert mit Schoko-Espuma und einem Basilikum-Bisquit  
CHF 12.00

**Kleine Kombi zum Abrunden**  
mit Rhabarber-Streusel-Kuchen an Joghurt-Pfefferminz-Schaum,  
wahlweise mit Kaffee oder Espresso  
CHF 9.50

**Käseauswahl aus der Grüninger Käse-Hütte mit Feigensenf**  
dazu erhalten Sie Fruchtbrot Ligu Lehm von Jumi  
CHF 17.00

**Leichte Mango-Mousse an Vanille-Mandelsauce**   
präsentiert mit Passionsfrucht-Perlen und einem Mandel-Crunch  
CHF 14.00

*Bitte fragen Sie Ihre Bedienung vor Ort nach weiteren  
gluschtigen Dessertklassikern*

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)