

# 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 (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, 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 ( <i>Montag bis Samstag</i> )	CHF 7.50
Grünpargelcrèmesuppe mit frischen Spargelspitzen <b>VTG</b> garniert mit einem Vanilleschaum	CHF 13.00
Zitronengras-Chilicrèmesuppe <b>G</b> serviert mit eingelegten Peperoncini-Ringen	CHF 12.00
Ur-Karottenessenz <b>VEL</b> mit einer Einlage von Gemüse- und Ingwerstreifen	CHF 12.00

# SALATE & VORSPEISEN

Assortierte Blattsalate „Binziker Art“ <b>VTGL</b> mit verschiedenen Garnituren angerichtet	CHF 9.50
Gemischter Salat <b>VT</b> der Klassiker mit dem Dressing Ihrer Wahl	CHF 11.00
Spargel-Radieschensalat mit Rohschinken <b>LG</b> gemischt mit Baby-Lattichsalat und Sonnenblumenkernen an einer weissen Balsamico-Vinaigrette	CHF 13.50
Rhabarber-Frühlingsalat mit gezupftem Büffelmozzarella <b>G</b> serviert mit Löwenzahn, jungem Blattspinat, Mönchsbart, an Erdbeer-Dressing, garniert mit gerösteten Pinienkernen	CHF 15.00

Nachstehende hausgemachte Salatdressings stehen zu Ihrer Wahl:

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

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

## BELIEBTE KLASSIKER

Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“ <b>G</b> mit chüstiger Butterrösti und Speckbohnen-Bündeli	CHF 38.00
Pulled-Beef-Burger mit hausgemachtem Ciabatta-Brot zubereitet mit Bärlauch-Mayonnaise, gedörrten Ochsenherzen-Tomatenscheiben und Cheddar-Käse begleitet von frittierten Kartoffelspalten	CHF 34.00
Hiesiges Schweinssteak vom Grill an Grünpfeffer-Sauce serviert mit dreifarbigem Tagliatelle sowie Frühlingszwiebeln und Radieschen	CHF 36.00

## VEGETARISCHE GERICHTE

Im Tempurateig gebackener Brie <b>VT</b> präsentiert auf einem Brennessel-Risotto, garniert mit gedörrten Ochsenherzen-Tomatenscheiben und einer Pinienkernen-Nussbutter	CHF 32.00
Dreifarbige Tagliatelle-Pfanne mit Weissweinschaum <b>VEL</b> geschwenkt mit frischen Spargeln, Frühlingslauch und verschiedenem Ofengemüse	CHF 29.00
Bunter Frühlingsgemüsegarten mit Sauerampfer-Pesto <b>VTG</b> angerichtet auf einem Erbsen-Kartoffelstock, gebratenen Buchenpilzen und einem Onsen-Ei	CHF 31.00

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

# UNSERE FRÜHLINGSGERICHTE

- Grüninger Pouletbrust vom Heggenhof an Portwein-Jus** **G** CHF 34.00  
gefüllt mit Wildkräuter-Frischkäsemousse  
begleitet von Brennessel-Risotto und einem saisonalen Gemüsebouquet
- Gerolltes Cordon Bleu vom Kalb „Printemps“** CHF 39.00  
gefüllt mit Bündnerfleisch und Bärlauch-Käse, dazu servieren wir Ihnen Pommes Alouettes sowie saisonales Ofengemüse
- Zarte Rindsfiletstreifen mit weissen und grünen Spargeln** **G** CHF 40.00  
an leichter Sauerampfer-Weissweinsauce,  
serviert mit Dreikorn-Reis und grillierten Frühlingszwiebeln
- Rosa gebratene Lammhufte (AU) an Sauce Choron** **G** CHF 39.00  
begleitet von neuen Rosmarin-Bratkartoffeln  
und buntem Wurzelgemüse
- Fitnesssteller mit panierten Schweinsschnitzeln** CHF 28.00  
dazu erhalten Sie Kräuterbutter sowie eine grosszügige  
Auswahl von gartenfrischen Salaten oder eine reichhaltige Gemüse garnitur

## FISCHGERICHTE

- Zanderfilet (EST) mit Mandelkruste** **L** CHF 38.00  
auf Safranschaum präsentiert, dazu servieren wir Ihnen ein  
Spargelragout, grillierte Frühlingszwiebeln und Dreikornreis
- Mediterrane Spaghetti-Pfanne mit Vongole** **L** CHF 32.00  
die Venusmuscheln werden im Weissweinsud mit Kräutern,  
Peperoncini, Knoblauch und Schalotten zubereitet  
und mit Mönchsbarthaar geschwenkt

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

# FRÜHLINGSZEIT – SPARGELZEIT

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

	Vorspeise	Portion
Mit Sauce Hollandaise VTG	CHF 15.00	CHF 28.00
An Nussbutter VTG	CHF 14.50	CHF 26.00
Mit Pata Negra Kotelette (E) G an kräftiger Grünpfeffersauce		CHF 38.00
Mit Zanderfilet (EST) in der Mandelkruste		CHF 35.00
Mit Rindsfilet-Médaille an Sauce Hollandaise G		CHF 43.00
Mit gefüllter Pouletbrust vom Heggenhof G		CHF 32.00
Mit rosa gebratener Lammhuft (AU) G an Sauce Choron		CHF 36.00
Stärkebeilage nach Ihrer Wahl Pommes Alumettes, dreifarbige Tagliatelle, Country-Cuts, Erbsen-Kartoffelstock, Bärlauch-Risotto, Bratkartoffeln, Dreikornreis, Pommes frites oder Butterrösti		CHF 5.00

## 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)

# KALTE TELLERGERICHTE

<b>Grosse Salatschüssel „Délice“</b> <b>G</b>	CHF 32.00
grosszügige Auswahl von saisonalen Blattsalaten, mit zarten Rindsfiletstreifen, Spargelspitzen und gedünsteten Waldpilzen	
<b>Carpaccio vom hiesigen Rindsfilet</b> <b>G</b>	CHF 31.00
serviert mit Zitronen-Mayonnaise, Salty Fingers, Olivenöl, Fleur de Sel, Senf-Kaviar und gehobelter Belper Knolle	
<b>Auberginen-Tomaten-Tatar</b> <b>VT</b>	CHF 24.00
angerichtet mit eingelegten, roten Zwiebeln, Eigelbcrème und Kapernäpfeln, dazu erhalten Sie hausgemachten Bärlauch-Toast	
<b>Grosser Salatteller mit Ei</b> <b>VT</b>	CHF 19.00
garniert mit frischen Spargeln	
<b>Wurstsalat „Metzger Art“</b> <b>L</b>	CHF 19.50
reich garniert mit bunten Salaten	
<b>Wurstkäsesalat „Emmentaler Art“</b>	CHF 20.50
reich garniert mit bunten Salaten	
<b>Währschafter Bauerteller</b> <b>G</b>	CHF 25.00
Sie erhalten Bündnerfleisch, Rohschinken, 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

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

# UNSERE FRÜHLINGS- DESSERTKREATIONEN

Leichte Mango-Mousse an Vanille-Mandelsauce **VEL**  
präsentiert mit Passionsfrucht-Perlen und einem Mandel-Crunch  
CHF 13.00

Gluschtiges Caramelchöpfli „nach Grossmutter's Rezept“ **G**  
mit frischen Früchten und Rahm  
CHF 9.50

Erdbeer-Schnitte mit hausgemachtem Erdbeer-Sorbet  
serviert mit Schoko-Espuma und einem Basilikum-Bisquit  
CHF 13.00

Gluschtiges Parfait vom Tiramisu  
garniert mit Amarettinis und farbigen Frucht-Coulis  
CHF 13.00

Coupe Romanoff «Der Klassiker» **G**  
mit frischen Erdbeeren, Vanille- und Erdbeerglacé und Rahm  
CHF 12.50

Kleine Kombi zum Abrunden  
mit Rhabarber-Streusel-Kuchen an Joghurt-Pfefferminz-Schaum,  
wahlweise mit Kaffee oder Espresso  
CHF 8.50

*Fragen Sie Ihre Bedienung vor nach weiteren  
gluschtigen Dessertklassikern*

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)