

# 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

Blutorangensuppe mit Crème fraîche garniert mit Zimt-Brotcroutons	CHF 15.00
Popcorncrèmesuppe <b>G V E</b> serviert mit Mais-Chips	CHF 14.50
Frische Rinds-Consommé «Hivers» <b>G L</b> präsentiert mit einer Einlage von der Kalbsmilke und Gemüsestreifen	CHF 16.00

# SALATE

Portulak-Zuckerhutsalat an Passionsfrucht-Dressing <b>V T G</b> zubereitet mit reifer Mango, Cashewnüssen und gezupftem Joghurt	CHF 16.50
Assortierte Blattsalate „Binziker Art“ <b>V T G L</b> mit verschiedenen Garnituren und dem Dressing Ihrer Wahl	CHF 11.50
Winterlicher Nüsslisalat «Grand Mère» klassisch serviert mit gerösteten Speckstreifen, frischen Waldpilzen und Brotcroutons	CHF 14.50

Nachstehende hausgemachte Salatdressings stehen zu Ihrer Wahl:

Passionsfrucht-Vinaigrette **V E G L**,  
italienische **V T L G**-oder französische Sauce **L G**

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

# KALTE UND WARME VORSPEISEN

- Friséesalat mit Ceviche vom Lachsfilet (GB) **L G** CHF 16.50  
zubereitet mit Granny-Smith-Apfelspalten,  
roten Zwiebeln und Koriandersprossen
- Orientalisches Tatar vom hiesigen Kalb CHF 19.00  
verfeinert mit Bulgur, Minze und Pinienkernen  
serviert auf einem Fladenbrot
- Schwarze Ravioli mit Trüffel-Frischkäsemousse-Füllung CHF 21.00  
angerichtet mit Champagner-Schaumsauce  
garniert mit gehobeltem Sbrinz

# VEGETARISCHE GERICHTE

- Randen-Quinoa-Burger **VT** CHF 34.00  
im Erbsen-Brioche-Bun, geschichtet mit Portulak,  
Crème fraîche und Zwiebel-Chutney,  
dazu servieren wir Ihnen hausgemachte Süsskartoffel-Chips
- Hausgemachte Kürbis-Capuns **VT** CHF 32.00  
mit Bündner Bergkäse überbacken, an einer Ur-Karottensauce,  
begleitet von gebratenen Waldpilzen und Röstzwiebeln
- Reichhaltiger Wintergemüse-Teller «Adler» **L VE** CHF 35.00  
zubereitet mit frischem Spinat, Karotten, frischen Schwarzwurzeln,  
Coco-Bohnen und Bulgur, serviert mit einer Rotchabis-Crème

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

## UNSERE KLASSIKER

- Zarte Rindsfiletstreifen an einer violetten Senf-Buttersauce **G** CHF 43.00  
zubereitet mit zweierlei Karotten und frischen Schwarzwurzeln,  
als Beilage erhalten Sie cremige Polenta
- Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“ **G** CHF 42.00  
begleitet von chüstiger Butterrösti  
und zwei Speckbohnen-Bündeli
- Mageres Siedfleisch vom hiesigen Rind «sous vide» CHF 38.00  
an Meerrettichrahmsauce, begleitet von  
Bouillongemüsen und blauen Salzkartoffeln
- Cordon Bleu vom hiesigen Schwein mit einer Panko-Panade CHF 40.00  
gefüllt mit Rohschinken und Taleggio, angerichtet  
mit Pommes frites und einem Bouquet von Wintergemüsen

## AUS DEM WASSER

- Eglifilets vom Zürichsee im Randen-Backteig frittiert CHF 42.00  
wir servieren Ihnen dazu eine Capern-Gurken-Emulsion,  
Rahm-Wurzelspinat und blaue Salzkartoffeln
- Gebratenes Filete vom schottischen Lachs CHF 39.00  
an einer violetten Senf-Buttersauce, angerichtet mit hausgemachten  
Honig-Thymian-Tagliatelle und glacierten Schwarzwurzeln

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

# UNSERE WINTERGERICHTE

- Zartes, hiesiges Rindsfilet-Médailleon **G** CHF 46.00  
an kräftigem Thymian-Jus, begleitet von  
blauen Salzkartoffeln und gebratenem Blumenkohl
- Zart rosa gebratene Entenbrust (F) an Orangen-Jus CHF 42.00  
als Beilage erhalten Sie Servietten-Brotknödel  
sowie Wurzel-Rahmspinat
- Lammragout vom Zürcher Oberland an Apfel-Calvadosauce CHF 39.50  
begleitet von Honig-Thymian-Tagliatelle und Coco-Bohnen
- Original Saltimbocca «Romana» vom hiesigen Kalb **G** CHF 44.00  
nappiert mit Barolo-Jus, begleitet von Weisswein-Risotto  
sowie einem winterlichen Gemüsebouquet

## 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,  
wahlweise serviert mit Pommes frites, blauen Salzkartoffeln, Butterrösti,  
Country-Cuts, Servietten-Knödel, Weisswein-Risotto, Bramata-Polenta  
oder Honig-Thymian-Tagliatelle

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

# DEGUSTATIONSMENU

ab 2 Personen

1. Gang: **Orientalisch abgeschmecktes Kalbs-Tatar**  
verfeinert mit Bulgur, Minze und Pinienkernen,  
serviert auf einem Fladenbrot
2. Gang: **Blutorangencrème-Süppchen**  
garniert mit Sauerrahm und Zimt-Cracker
3. Gang: **Eglifilets vom Zürichsee in Butter gebraten** **G**  
an Gurken-Kapern-Emulsion, mit blauem  
Kartoffelstampf und glacierten Schwarzwurzeln
4. Gang: **Litschi-Sorbet mit Prosecco geschäumt** **L G**
5. Gang: **Duett von der Ente an Szechuan-Jus** **L**  
als rosa gebratene Entenbrust und hausgemachten  
Wang Tang zubereitet, begleitet von Coco-Bohnen
6. Gang: **Kleine Käseauswahl von der Grüninger Käsehütte**  
mit Ligu-Lehm und Feigensenf
7. Gang: **Delikate Nougat-Mousse** **G**  
präsentiert auf einem hausgemachten Meringue,  
begleitet von Brat-Apfel-Sorbet und Glühweinperlen



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 WINTER-DESSERTS

**Original Affogato al café**  
der kleine Italiener geht immer!  
CHF 8.50

**Kleine Kombi zum Abrunden** **G**  
Nougat-Mousse mit Glühweinperlen präsentiert  
wahlweise serviert mit Kaffee oder Espresso  
CHF 9.50

**Gefrorenes Amarula-Soufflé**  
angerichtet auf Schokoladenerde, begleitet von einem Zwerg-Orangen-Kompott  
CHF 14.00

**Vegane Lebkuchen-Crème-Brûlée** **G V E**  
serviert mit einem Bratapfel-Sorbet und kandierten Mandeln  
CHF 15.00

**Kleine Käseauswahl aus der Grüninger Käse-Hütte**  
dazu erhalten Sie hausgemachtes Früchtebrot und Feigensenf  
CHF 17.00

**Baba au Rhum mit exotischen Früchten und Litschi-Sorbet**  
ein französischer Klassiker aus Hefeteiggebäck  
CHF 15.00

*Fragen Sie Ihre Bedienung vor Ort nach weiteren  
gluschtigen Dessert-Klassikern*

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)