

# 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**

Nicole Seinet Baumann & Harry Baumann

# SUPPEN

Tagessuppe ( <i>Montag bis Samstag</i> )	CHF 7.50
Blutorangensuppe mit Crème fraîche garniert mit Zimt-Brotcroutons	CHF 13.00
Popcorncrèmesuppe <b>G V E L</b> serviert mit Mais-Chips	CHF 13.50

# SALATE

Assortierte Blattsalate „Binziker Art“ <b>V T G L</b> mit verschiedenen Garnituren und dem Dressing Ihrer Wahl	CHF 9.50
Junger Nüsslisalat «Mimosa» <b>V T L</b> serviert mit gehacktem Ei, Brotcroutons und Garnituren	CHF 12.00
Gemischter Salat <b>V T G</b> saisonal frisch zusammengestellt	CHF 11.00
Portulak-Zuckerhutsalat an Passionsfrucht-Dressing <b>G</b> zubereitet mit reifer Mango, Cashewnüssen und gezupftem Joghurt	CHF 15.00

Nachstehende hausgemachte Salatdressings stehen zu Ihrer Wahl:

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

## UNSERE KLASSIKER

- Zarte Rindsfiletstreifen an einer violetten Senf-Buttersauce **G** CHF 40.00  
zubereitet mit Lauchstreifen, Karotten, frischen Schwarzwurzeln,  
als Beilage erhalten Sie Bramata-Polenta
- Cordon Bleu vom hiesigen Schwein mit einer Panko-Panade CHF 36.00  
gefüllt mit Rohschinken und Taleggio, angerichtet  
mit Pommes frites und einem Bouquet von Wintergemüsen
- Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“ **G** CHF 38.00  
angerichtet mit chüstiger Butterrösti  
und zwei Speckbohnen-Bündeli
- Panierte Schweinsschnitzel vom Dorfmetzger CHF 29.00  
klassisch serviert mit Pommes frites  
sowie einem kleinen Gemüsebouquet

## VEGETARISCHE GERICHTE

- Hausgemachte Kürbis-Capuns **VT** CHF 28.00  
mit Bündner Bergkäse überbacken, an einer Ur-Karottensauce,  
begleitet von gebratenen Waldpilzen und Röstzwiebeln
- Reichhaltiger Wintergemüse-Teller «Adler» **L VE** CHF 32.00  
zubereitet mit frischem Spinat, Schwarzwurzeln, Karotten,  
Coco-Bohnen und Bulgur, serviert mit einer Rotchabis-Crème
- Randen-Quinoa-Burger **VT** CHF 31.00  
im Erbsen-Brioche-Bun, geschichtet mit Portulak,  
Crème fraîche und Zwiebel-Chutney,  
dazu servieren wir Ihnen hausgemachte Süsskartoffel-Chips

## UNSERE WINTERGERICHTE

- Sous vide gegartes Siedfleisch an Meerrettichrahmsauce CHF 38.00  
angerichtet mit blauen Salzkartoffeln und Bouillongemüse
- Zart rosa gebratene Entenbrust (F) an Orangen-Jus CHF 39.00  
als Beilage erhalten Sie Servietten-Brotknödel  
sowie Wurzel-Spinat
- Zürcher Oberländer Lammragout an Apfel-Calvadosauce CHF 36.00  
serviert mit Honig-Thymian-Tagliatelle und Coco-Bohnen
- Zarte Kalbsleberstreifen an Kräuter-Knoblauch-Schalotten-Jus CHF 37.00  
begleitet von cremiger Polenta  
sowie gebratenes Blumenkohlgemüse

## FISCHGERICHTE

- Pochiertes, schottisches Lachsfilet an Senfbuttersauce CHF 36.00  
an einer violetten Senf-Buttersauce, angerichtet mit hausgemachten  
Honig-Thymian-Tagliatelle und glacierten Schwarzwurzeln
- Eglifilets vom Zürichsee im Randen-Backteig frittiert CHF 38.00  
wir servieren Ihnen dazu eine Kräuter-Gurken-Emulsion,  
Rahm-Wurzelspinat und blauen Salzkartoffeln

# KALTE TELLERGERICHTE

Friséesalat mit Ceviche vom Lachsfilet (GB) **L G** CHF 28.00  
zubereitet mit Granny-Smith-Apfelspalten,  
roten Zwiebeln und Koriandersprossen

Grosse Salatschüssel „Metzger Art“ **GL** CHF 32.00  
grosszügige Auswahl von winterlichen Blattsalaten mit  
zarten Streifen vom hiesigen Rindsfilet und  
gedünsteten Waldpilzen, mit dem Dressing nach Ihrer Wahl

Orientalisches Tatar vom hiesigen Kalb CHF 32.00  
verfeinert mit Bulgur, Minze und Pinienkernen  
serviert auf einem Fladenbrot

Grosser Salatteller mit Ei **VT** CHF 18.50

Wurstsalat "Metzger Art" **G** 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, Speck,  
Appenzeller Käse 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

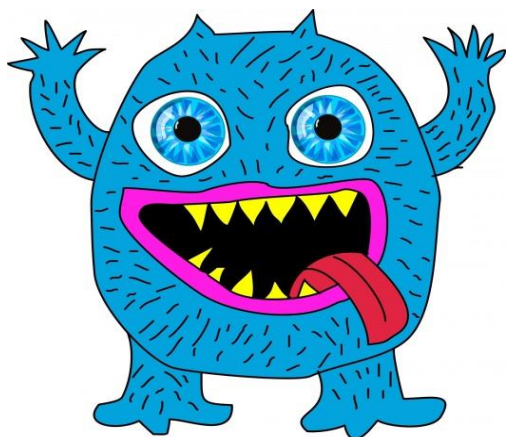
# UNSERE KINDERTELLER

Dorfbeiz

## „Chicken-Run“

hausgemachte Pouletknusperli im  
Cornflakes-Mantel,  
serviert mit Pommes frites

CHF 13.50



## The Monsters **L VTG**

kleine Portion Pommes frites mit  
Ketchup oder Mayo

CHF 5.00

## „Tiranosaurus Rex“

paniertes Schweinsschnitzel  
serviert mit Pommes frites und  
etwas Gemüse

CHF 14.00



**Geschätzte Eltern:**

Bitte fragen Sie Ihren Service nach unserer Spielkiste und Malsachen!

# UNSERE WINTER-DESSERTS

## Meringue-Glacé mit lauwarmen Sauerkirschen **G**

selbstverständlich sind die Meringue hausgemacht

CHF 12.00

## Kleine Kombi zum Abrunden **G**

Nougat-Mousse mit Glühweinperlen präsentiert

wahlweise serviert mit Kaffee oder Espresso

CHF 8.50

## Gefrorenes Amarula-Soufflé

angerichtet auf Schokoladenerde, begleitet von einem Zwerg-Orangen-Kompott

CHF 13.00

## Vegane Lebkuchen-Crème-Brûlée **G VE**

serviert mit einem Bratapfel-Sorbet und kandierten Mandeln

CHF 14.50

## Baba au Rhum mit exotischen Früchten und Litschi-Sorbet

ein französischer Klassiker aus Hefeteiggebäck

CHF 14.00

## Original Wiener Eiskaffee-Becher

zwei Portionen Kaffee mit Vanilleeis, Schlagobers und Schoko-Raspeln

CHF 12.00

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