

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 Herrschaft 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
1994 - 2025	Nicole Seinet Baumann und Harry Baumann
seit 2026	Nikos Papanikolaou & Reto Mauerhofer

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 schönen Aufenthalt!

Reto Mauerhofer | Nikos Papanikolaou & Team

DEGUSTATIONSMENU

(ab 2 Personen)

1. Gang: **Gepökelttes Roastbeef (G)**
grüner Spargel | Radiesli |
Kapern-Emulsion | rote Zwiebeln
2. Gang: **Ur-Karotten-Ravioli mit Hüttenkäse (G)**
Karotten-Vanillecremesuppe | Vongole
3. Gang: **Egli Filet vom Zürichsee grilliert (G)**
Bärlauch-Kartoffelstock | Tomaten-Pesto |
kandierten Oliven | Mönchsbart
4. Gang: **Duett von Erdbeeren & Sauerampfer Glace (G)**
weisse Spargelcreme
5. Gang: **Gitzi-Rollbraten**
Portweinjus | Rhabarber-Risotto | Ofen-Blumenkohl |
Bärlauch-Hollandaise | gebackene Mai-Rübe
6. Gang: **Ziegenfrischkäse mit Asche-Brioche**
Erdbeer-Salsa | Haselnuss-Crumble
7. Gang: **Bienen-Stich**
Honigkuchen | Holunderblüten-Sorbet |
Mandelcreme | Honig-Wabe



3 Gang	pro Person	69.00
5 Gang	pro Person	93.00
7 Gang	pro Person	115.00

Bitte bestellen Sie Ihr 5- oder 7- Gang-Menu vor 20.30 Uhr, damit Sie die einzelnen Gänge in Ruhe geniessen können.

(alle Preise in Schweizer Franken & inklusive 8.1% Mehrwertsteuer)

SUPPEN

Zweifarbige Bärlauch-Cremesuppe (VE) Frühlingsblüten-Croutons	15.00
Karotten-Vanille-Cremesuppe (VT) Ziegenfrischkäse geröstete Sonnenblumenkerne	16.00

SALATE

Frühlings-Blattsalate (G) Rhabarber-Vinaigrette frische Erdbeeren kandierte Oliven Mandel-Crunch Ziegenfrischkäse	15.00
Ceasar Salat vom gebratenen Baby-Lattich Speck Poulet Bruststreifen gehobelter Parmesan Peperoni-Croutons	16.00
Assortierter Blattsalat „Binziker Art“ (VT)(G)(L) verschiedene Garnituren	12.00

Dressing zur Wahl:
Rhabarber-Vinaigrette (VE)(G)
Italienische Sauce (VT)(G)(L)
französische Sauce (G)(L)

VORSPEISEN

Ceviche vom Zürisee Egli Filet (G)(L) grünen Spargeln Rhabarber Frühlingszwiebeln Koriander junger Blattspinat	19.00
Gepökelttes Roastbeef (G)(L) Gurkenwürfel Kapern-Emulsion rote Zwiebeln Frühlingssalate	18.00

VEGETARISCH & VEGAN

Gebackener Büffelmozzarella im Frühlingsblütenteig (VT) Rhabarber-Risotto Ofen-Blumenkohl Frühlingszwiebeln	36.00
Brennnessel-Kichererbsen-Falafel (VE) Grün-Spargelcreme gebratener weisser Spargel Radiesli kandierte Oliven	35.00
Bunter Frühlingsgemüsegarten (VT)(G) Bärlauch-Kartoffelstock Trocken-Tomaten-Pesto gebratene Kräuterseitlinge Onsen-Ei	33.00
Ur-Karotten-Ravioli (VT) Hüttenkäse-Kerbel Füllung Weissweinsauce Rüebli-Ragout Mönchsbar Mai-Rübe	34.00

FISCH

Egli Filet aus dem Zürichsee im Blütenbackteig frittiert Bärlauch-Hollandaise blaue Kartoffeln gebratener weisser Spargel	45.00
Vongole (NL) gebraten mit Knoblauch Schalotten & Kräutern Trocken-Tomatensauce Cherry-Tomaten Basilikum-Tagliatelle Ofen-Blumenkohl	40.00

(alle Preise in Schweizer Franken & inklusive 8.1% Mehrwertsteuer)

FLEISCH

Rindsfiletstreifen «Stroganoff» Basilikum-Tagliatelle Frühlings-Gemüsebouquet	44.00
Geschnetzeltes Kalbfleisch (G) Champignon-Rahmsauce Butterrösti gebratene Speck-Bohnen-Bündel	41.00
Gerolltes Kalbs Cordon Bleu Bündnerfleisch & Bärlauch Käse Füllung Süßkartoffel-Pommes frites cremiges Karotten-Grünpargel-Ragout	43.00
Rindsfilet überbacken mit einer Morchel Kruste Bärlauch-Hollandaise blaue Kartoffeln gebraten glasierte Mai-Rübe	49.00
Grüninger Poulet Brust vom Heggenhof (G) Portweinjus Rhabarber-Frühlingszwiebeln-Risotto Onsen-Ei	39.00
Schweins-Kotelette mit BBQ-Gewürz grilliert (G) Kräuterbutter-Sauce gebratene blaue Kartoffeln Ofen-Blumenkohl	38.00
Gitzi-Rollbraten Sous Vide gegart (G) Rosmarin-Jus Bärlauch-Kartoffelstock Frühlings-Gemüsebouquet	46.00

(alle Preise in Schweizer Franken & inklusive 8.1% Mehrwertsteuer)

SPARGEL

Bei den nachstehenden Gerichten spielt der weisse und grüne Spargel die Hauptrolle. Sie dürfen gerne noch zusätzlich eine Stärkebeilage aussuchen.

	Vorspeise	Portion
mit Sauce Hollandaise (VT)(G)	17.00	32.00
mit Rindsfilet überbacken mit einer Morchel Kruste Bärlauch Hollandaise		51.00
mit Egli Filet im Frühlingsblütenteig gebacken Bärlauch Hollandaise		47.00
mit grilliertem BBQ-Schweins-Kotelette (G) Kräuterbutter-Sauce		40.00
mit Grüninger Poulet Brust vom Heggenhof (G) Portwein-Jus		41.00
mit Gitzi-Rollbraten Sous Vide gegart (G) Rosmarin-Jus		48.00
Stärkebeilage nach Ihrer Wahl Pommes Frites Bärlauch-Kartoffelstock Basilikum-Tagliatelle Rhabarber-Risotto blaue Kartoffeln gebraten Süßkartoffel-Pommes frites Butterrösti		6.00

AB ZWEI PERSONEN

Chateaubriand Sauce Béarnaise am Stück gebratenes Schweizer Rindsfilet in 2 Gängen serviert verschiedene Saisongemüse Kräuterseitlinge Beilage nach Wahl: Pommes Frites Bärlauch-Kartoffelstock Basilikum-Tagliatelle Rhabarber-Risotto blaue Kartoffeln gebraten Süßkartoffel-Pommes frites Butterrösti	pro Person	70.00
---	------------	-------

(alle Preise in Schweizer Franken & inklusive 8.1% Mehrwertsteuer)

DESSERT

Sauerampfer-Glace

Rhabarberkompott | Mascarpone-Espuma |
Dinkel-Pop
14.00

Kleine Kombi zum Abrunden

Schokoladen-Cheese-Cake | weisse Schokoladen-Glace
Kaffee oder Espresso
11.00

Tiramisu Espuma

Amarettini-Crunch | frische Erdbeeren |
Erdbeer-Sorbet
16.00

Spargel-Creme (VE)

weisses Schokoladen-Glace |
Schokoladen-Brösel
15.00

Bärlauch-Weichkäse

schwarzer Brioche |
Spargel-Tomaten-Salsa |
Haselnuss-Crumble
17.00

Bienen-Stich

Honigkuchen | Holunderblüten-Sorbet |
Mandelcreme | Honig-Wabe
15.00

KINDERTELLER

Chicken-Run
Pouletknusperli im
Cornflakes-Mantel
Pommes frites

15.00



T-Rex
Paniertes Schweins-Schnitzel
Pommes frites
Rüebli-Ragout

16.00

Monsters (VE)(G)
kleine Portion
Pommes frites
Ketchup | Mayonnaise

6.00



Geschätzte Eltern:
bitte fragen Sie unsere Service- Mitarbeitenden
nach unserer Spielkiste und Malsachen!
Bei schönem Wetter winkt der Spielplatz mit Karussell.

(alle Preise in Schweizer Franken & inklusive 8.1% Mehrwertsteuer)