

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 Tafern 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

SUPPEN

Tagessuppe (Montag bis Samstag)	9.00
Zweifarbige Bärlauch-Cremesuppe (VE) Frühlingsblüten-Croutons	14.00
Karotten-Vanille-Cremesuppe (VT) Ziegenfrischkäse gerösteten Sonnenblumenkerne	15.00

SALATE

Frühlings-Blattsalate (G) Rhabarber-Vinaigrette frische Erdbeeren kandierte Oliven Mandel-Crunch Ziegenfrischkäse	14.00
Ceasar Salat vom gebratenen Baby-Lattich Speck Poulet Bruststreifen gehobelter Parmesan Peperoni-Croutons	15.00
Assortierter Blattsalat „Binziker Art“ (VT)(G)(L) verschiedene Garnituren	11.00
Gemischter Salat (VT) Saisonale Rohkostsalate verschiedene Blattsalate	12.00

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

VEGETARISCH & VEGAN

Gebackener Büffelmozzarella im Frühlingsblütenteig (VT) Rhabarber-Risotto Ofen-Blumenkohl Frühlingszwiebeln	34.00
Brennnessel-Kichererbsen-Falafel (VE) Grün-Spargelcreme gebratener weisser Spargel Radiesli kandierte Oliven	33.00
Bunter Frühlingsgemüsegarten (VT)(G) Bärlauch-Kartoffelstock Trocken-Tomaten-Pesto gebratene Kräuterseitlinge Onsen-Ei	31.00
Ur-Karotten-Ravioli (VT) Hüttenkäse-Kerbel Füllung Weissweinsauce Rüebli-Ragout Mönchsbart Mai-Rübe	32.00

FISCH

Egli Filet aus dem Zürichsee im Blütenbackteig frittiert Bärlauch-Hollandaise blaue Kartoffeln gebratener weisser Spargel	43.00
Vongole (NL) gebraten mit Knoblauch Schalotten & Kräutern Trocken-Tomatensauce Cherry-Tomaten Basilikum-Tagliatelle Ofen-Blumenkohl	38.00

FLEISCH

Rindsfiletstreifen «Stroganoff» Basilikum-Tagliatelle Frühlings-Gemüsebouquet	42.00
Geschnetzeltes Kalbfleisch (G) Champignon-Rahmsauce Butterrösti gebratene Speck-Bohnen-Bündel	39.00
Gerolltes Kalbs Cordon Bleu Bündnerfleisch & Bärlauch Käse Füllung Süßkartoffel-Pommes frites cremig Karotten-Grünspargel-Ragout	41.00
Grüninger Poulet Brust vom Heggenhof (G) Portweinjus Rhabarber-Früblingszwiebeln-Risotto Onsen-Ei	37.00
Schweins-Kotelette mit BBQ-Gewürz grilliert (G) Kräuterbutter-Sauce gebratene blaue Kartoffeln Ofen-Blumenkohl	36.00
Black-Beef Burger Trocken-Tomatensauce Büffel-Mozzarella grüne Spargeln jungem Spinat Süßkartoffel Pommes frites	34.00
Gitzi-Rollbraten Sous Vide gegart (G) Rosmarin-Jus Bärlauch-Kartoffelstock Frühlings-Gemüsebouquet	44.00

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)	16.00	30.00
mit paniertem Schweinsschnitzel		36.00
mit Egli Filet im Frühlingsblütenteig gebacken Bärlauch Hollandaise		45.00
mit grilliertem BBQ-Schweins-Kotelette (G) Kräuterbutter-Sauce		38.00
mit Grüninger Poulet Brust vom Heggenhof (G) Portwein-Jus		39.00
mit Gitzi-Rollbraten Sous Vide gegart (G) Rosmarin-Jus		46.00
Stärkebeilage nach Ihrer Wahl		5.00
Pommes Frites Bärlauch-Kartoffelstock Basilikum-Tagliatelle Rhabarber-Risotto blaue Kartoffeln gebraten Süßkartoffel-Pommes frites Butterrösti		

KALTE GERICHTE

Grosse Salatschüssel (G) Saisonale Blattsalate Rindsfiletstreifen gedünstete Kräuterseitlingen	30.00
Gepökelttes Roastbeef (G)(L) Gurkenwürfel Kapern-Emulsion rote Zwiebeln Frühlingssalate	34.00
Ceasar Salat vom gebratenen Baby-Lattich Speck Poulet Bruststreifen gehobelter Parmesan Peperoni-Croutons	31.00
Grosser Salatteller (VT)(G) Saisonale Rohkostsalate verschiedene Blattsalate gekochtes Ei	19.00
Wurstsalat garniert saisonale Rohkostsalate verschiedene Blattsalate	22.00
Wurst-Käsesalat garniert saisonale Rohkostsalate verschiedene Blattsalate	23.00
Bauernteller (G) Bündnerfleisch Rohschinken Salami Appenzeller Käse Tête de Moine verschiedene Garnituren	26.00
Gemischte Kalte Platte gekochter Schinken Rohschinken Bündnerfleisch Salami Fleischkäse kalter Braten Tete de Moine regionaler Hartkäse	
klein (2-3 Personen)	39.00
mittel (4-5 Personen)	58.00
gross (6-8 Personen)	95.00

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

KINDERTELLER

Chicken-Run
Pouletknusperli im
Cornflakes-Mantel
Pommes frites

14.00



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

15.00

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

5.00



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

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

DESSERT

Sauerampfer-Glace

Rhabarberkompott | Mascarpone-Espuma |
Dinkel-Pop
13.00

Kleine Kombi zum Abrunden

Schokoladen-Cheese-Cake | weisse Schokoladen-Glace
Kaffee oder Espresso
10.00

Tiramisu Espuma

Amarettini-Crunch | frischen Erdbeeren |
Erdbeer-Sorbet
15.00

Spargel-Creme (VE)

weisses Schokoladen-Glace |
Schokoladen-Brösel
14.00

Bärlauch-Weichkäse

schwarzen Brioche |
Spargel-Tomaten-Salsa |
Haselnuss-Crumble
16.00

Bienen-Stich

Honigkuchen | Holunderblüten-Sorbet |
Mandelcreme | Honig-Wabe
14.00