

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: **Rinds-Tatar-Tennessee**
Jack Daniels | BBQ-Rauch-Brioche |
Röstzwiebeln | Senfkaviar | Erbsensprossen
2. Gang: **Wassermelonen-Gazpacho (VT)**
Pinienkerne | Basilikumöl | Oliven-Grissini
3. Gang: **Pulpo-Carpaccio**
Karotten-Ingwer-Ragout | Jalapeño-Creme
4. Gang: **Duett von**
Himbeer Sorbet & Pfefferminz Glace (G)
5. Gang: **Lamm-Involtini (AU)**
weisse Tomatensauce | mediterranes Ofengemüse |
Kartoffel Millefeuille | Basilikumöl
6. Gang: **Mozzarella gebläht**
Kräuter-Brioche | Tomatensalsa
7. Gang: **Tonkabohnenmousse**
pochierter Pfirsich | Kardamon-Glace |
Haselnuss-Crunch



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

Wassermelonen-Gazpacho (VE) Pinienkerne Basilikumöl Oliven-Grissini	15.00
Radieslicremesuppe (VT)(G) Frühlingslauch Rapsöl Rapssamen	14.00

SALATE

Aprikosen-Couscous-Salat (VE) Aprikosen-Vinaigrette Kopfsalat Cashewkerne Cipollotti	15.00
Grillgemüsesalat Oliven Basilikumöl Fetakäse-Dressing Kräuter-Knoblauch-Croûtons	14.00
Assortierter Blattsalat „Binziker Art“ (VT)(G)(L) verschiedene Garnituren	12.00

Dressing zur Wahl:

- Aprikosen-Vinaigrette (VE)(G)
- Fetakäse-Dressing (VT)(G)
- Italienische Sauce (VT)(G)(L)
- Französische Sauce (G)(L)

VORSPEISEN

Rindstatar-Tennessee Jack Daniels BBQ-Rauch-Brioche Röstzwiebeln Senfkaviar Erbsensprossen	18.00
Pulpo-Carpaccio (G) Tomatensalsa Cipollotti Basilikumöl gehobelter Sbrinz Pinienkerne	17.00

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

VEGETARISCH & VEGAN

Tomaten-Pappardelle (VT) Basilikumsauce gezupfter Mozzarella Cherrytomaten Pinienkerne	36.00
Popcorn-Mais-Burger (VE) Kräuter-Brioche Ochsenherztomate Jalapeño-Creme Röstzwiebeln blaue Kartoffelchips	35.00
Bunter Sommergemüseteller (VT)(G) mediterranes Ofengemüse Aubergine gratiniert mit Bohnen & Mais Rosmarin-Bratkartoffel BBQ-Dip	33.00
Bramata-Polenta-Gnocchi gebraten (VT)(G) Salbeibutter Karotten-Ingwer-Ragout weisse Tomatensauce	34.00

FISCH

Felchenfilet aus dem Zürichsee (G) pochiert weisse Tomatensauce Kartoffel Millefeuille Karotten-Ingwer-Ragout	39.00
Lostallo Lachs-Kotelette (G) grilliert mit Knoblauch & Rosmarin Basilikumsauce Parboiled-Reis gratinierte Aubergine mit Bohnen & Mais	43.00

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

FLEISCH

Rinds-Flanksteak (G) Balsamico-Jus Bramata-Polenta-Gnocchi Salbeibutter grillierte Ochsenherztomate	40.00
Geschnetzeltes Kalbfleisch (G) Champignon-Rahmsauce Butterrösti gebratene Speck-Bohnen-Bündel	41.00
Schweins Cordonbleu Kochschinken & Appenzeller-Käsefüllung Pommes frites Sommergemüse	38.00
Short-Ribs vom Rind (G) BBQ-Sauce Kartoffel Millefeuille Karotten-Ingwer-Gemüseragout	42.00
Lamm-Involtini (AU)(G) Portwein-Kräuter-Jus Parboiled-Reis gratinierte Aubergine mit Bohnen & Mais	44.00
Schweins Ribeye Steak (G) überbacken mit Café de Paris Sauce Rosmarin-Bratkartoffel mediterranes Ofengemüse	39.00
Hausgemachte Tomaten-Pappardelle gezapfter Rindsschulterbraten weisse Tomatensauce Cherrytomaten Basilikum gezapfter Mozzarella	36.00
Crispy Chicken Burger vom Heggenhof Kräuter-Brioche Cheddar-Käse Ochsenherztomate Jalapeño-Mayonnaise Röstzwiebeln blaue Kartoffelchips	37.00

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

SALAT-TELLER

Die nachstehenden Gerichte werden mit frischen saisonalen Salaten
serviert
wahlweise mit

Aprikosen-Vinaigrette (VE)(G)
Fetakäse-Dressing (VT)(G)
Italienische Sauce (VT)(G)(L)
Französische Sauce (G)(L)

(auf Wunsch auch mit einer grosszügigen Gemüseauswahl erhältlich)

Rinds-Flanksteak grilliert Balsamico-Jus	39.00
Schweins Cordonbleu Kochschinken & Appenzeller-Käsefüllung	37.00
Short-Ribs vom Rind geschmort BBQ-Sauce	41.00
Lamm-Involtini (AU) gebraten Portwein-Kräuter-Jus	43.00
Schweins Ribeye Steak überbacken mit Café de Paris Sauce	38.00
Crispy-Chicken vom Heggenhof Jalapeño-Mayonnaise	36.00
Lostallo Lachs-Kotelette grilliert mit Knoblauch & Rosmarin Basilikumsauce	42.00
Felchenfilet aus dem Zürichsee pochiert weisse Tomatensauce	38.00
Popcorn-Mais-Tätschli (VT) Jalapeño-Creme	35.00

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

DESSERT

Beeren-Sauerrahm-Tarte

frische Waldbeeren | Pfefferminz-Glace |
Haselnuss-Crumble
15.00

Kleine Kombi zum Abrunden (G)

Tonkabohnenmousse | Aprikosenkompott
Kaffee oder Espresso
11.00

Salted Caramel Crème Brûlée (G)

Sauerkirschkompott | Kardamon-Glace
16.00

Coupe Romanoff

Erdbeer- & Vanille Glace |
frische Erdbeeren | Schlagrahm
15.00

Caramelköpflì (G)

frischen Früchten | Schlagrahm
13.00

Pfirsich-Melba (VE)(G)

Himbeer-Sorbet | Vanillecreme |
pochierter Pfirsich | Mandel-Crunch
16.00

KINDERTELLER

Pinocchio
Tomatennudeln
weisse Rahmsauce
geriebener Sbrinz

14.00



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)