

# 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

## SUPPEN

<b>Tagessuppe</b> (Montag bis Samstag)	9.00
<b>Wassermelonen-Gazpacho</b> (VE) Pinienkerne   Basilikumöl   Oliven-Grissini	14.00
<b>Radieslicremesuppe</b> (VT)(G) Frühlingslauch   Rapsöl   Rapssamen	13.00

## SALATE

<b>Aprikosen-Couscous-Salat</b> (VE) Aprikosen-Vinaigrette   Kopfsalat   Cashewkerne   Cipollotti	14.00
<b>Grillgemüsesalat</b> Oliven   Basilikumöl   Fetakäse-Dressing   Kräuter-Knoblauch-Croûtons	13.00
<b>Assortierter Blattsalat „Binziker Art“</b> (VT)(G)(L) verschiedene Garnituren	11.00
<b>Gemischter Salat</b> (VT) Saisonale Rohkostsalate   verschiedene Blattsalate	12.00

Dressing zur Wahl:

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

## VEGETARISCH & VEGAN

<b>Tomaten-Pappardelle (VT)</b> Basilikumsauce   gezupfter Mozzarella   Cherrytomaten   Pinienkerne	34.00
<b>Popcorn-Mais-Burger (VE)</b> Kräuter-Brioche   Ochsenherztomate   Jalapeño-Creme   Röstzwiebeln   blaue Kartoffelchips	33.00
<b>Bunter Sommergemüseteller (VT)(G)</b> mediterranes Ofengemüse   gratinierte Aubergine mit Bohnen & Mais   Rosmarin-Bratkartoffel   BBQ-Dip	31.00
<b>Bramata-Polenta-Gnocchi gebraten (VT)(G)</b> Salbeibutter   Karotten-Ingwer-Ragout   weisse Tomatensauce	32.00

## FISCH

<b>Felchenfilet aus dem Zürichsee (G)</b> pochiert   weisse Tomatensauce   Kartoffel Millefeuille   Karotten-Ingwer-Ragout	37.00
<b>Lostallo Lachs-Kotelette (G)</b> grilliert mit Knoblauch & Rosmarin   Basilikumsauce   Parboiled-Reis   gratinierte Aubergine mit Bohnen & Mais	41.00

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

# FLEISCH

<b>Rinds-Flanksteak (G)</b> Balsamico-Jus   Bramata-Polenta-Gnocchi   Salbeibutter   grillierte Ochsenherztomate	38.00
<b>Geschnetzeltes Kalbfleisch (G)</b> Champignon-Rahmsauce   Butterrösti   gebratene Speck-Bohnen-Bündel	39.00
<b>Schweins Cordonbleu</b> Kochschinken & Appenzeller-Käsefüllung   Pommes frites   Sommergemüse	36.00
<b>Short-Ribs vom Rind (G)</b> BBQ-Sauce   Kartoffel Millefeuille   Karotten-Ingwer-Ragout	40.00
<b>Lamm-Involtini (AU)(G)</b> Portwein-Kräuter-Jus   Parboiled Reis   gratinierte Aubergine mit Bohnen & Mais	42.00
<b>Schweins Ribeye Steak (G)</b> überbacken mit Café de Paris Sauce   Rosmarin-Bratkartoffel   mediterranes Ofengemüse	37.00
<b>Hausgemachte Tomaten-Pappardelle</b> gezapfter Rindsschulterbraten   weisse Tomatensauce   Cherrytomaten   Basilikum   gezapfter Mozzarella	34.00
<b>Crispy Chicken Burger vom Heggenhof</b> Kräuter-Brioche   Cheddar-Käse   Ochsenherztomate   Jalapeño-Mayonnaise   Röstzwiebeln   blaue Kartoffelchips	35.00

(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)

<b>Rinds-Flanksteak</b> grilliert   Balsamico-Jus	37.00
<b>Schweins Cordonbleu</b> Kochschinken & Appenzeller Käse Füllung	35.00
<b>Short-Ribs vom Rind</b> geschmort   BBQ-Sauce	39.00
<b>Lamm-Involtini (AU)</b> gebraten   Portwein-Kräuter-Jus	41.00
<b>Schweins Ribeye Steak</b> überbacken mit Café de Paris Sauce	36.00
<b>Crispy-Chicken vom Heggenhof</b> Jalapeño-Mayonnaise	34.00
<b>Lostallo Lachs-Kotelette</b> grilliert mit Knoblauch & Rosmarin   Basilikumsauce	40.00
<b>Felchenfilet aus dem Zürichsee</b> pochiert   weisse Tomatensauce	36.00
<b>Popcorn-Mais-Tätschli (VT)</b> Jalapeño-Creme	33.00

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

## KALTE GERICHTE

<b>Rindstatar-Tennessee</b> Jack Daniels   BBQ-Rauch-Brioche   Röstzwiebeln   Senfkaviar   Erbsensprossen	34.00
<b>Pulpo-Carpaccio (G)</b> Tomatensalsa   Cipollotti   Basilikumöl   gehobelter Sbrinz   Pinienkerne	29.00
<b>Grosser Salatteller (VT)</b> Saisonale Rohkostsalate   verschiedene Blattsalate   gekochtes Ei	19.00
<b>Wurstsalat garniert</b> saisonale Rohkostsalate   verschiedene Blattsalate	22.00
<b>Wurst-Käsesalat garniert</b> saisonale Rohkostsalate   verschiedene Blattsalate	23.00
<b>Bauernteller (G)</b> Bündnerfleisch   Rohschinken   Salami   Appenzeller Käse   Tête de Moine   verschiedene Garnituren	26.00
<b>Gemischte Kalte Platte</b> gekochter Schinken   Rohschinken   Bündnerfleisch   Salami   Fleischkäse   kalter Braten   Tête 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

**Pinocchio**  
Tomatennudeln  
weisse Rahmsauce  
geriebener Sbrinz

13.00



**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

## **Beeren-Sauerrahm-Tarte**

frische Waldbeeren | Pfefferminz-Glace |  
Haselnuss-Crumble  
14.00

## **Kleine Kombi zum Abrunden (G)**

Tonkabohnenmousse | Aprikosenkompott  
Kaffee oder Espresso  
10.00

## **Salted Caramel Crème Brûlée (G)**

Sauerkirschkompott | Kardamon-Glace  
15.00

## **Coupe Romanoff**

Erdbeer- & Vanille Glace |  
frische Erdbeeren | Schlagrahm  
14.00

## **Caramelköpflì (G)**

frischen Früchten | Schlagrahm  
12.00

## **Pfirsich-Melba (VE)(G)**

Himbeer-Sorbet | Vanillecreme |  
pochierter Pfirsich | Mandel-Crunch  
15.00