

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	Maguy & Pantelis Stamatakis

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!

Maguy | Pantelis Stamatakis & Team

SUPPEN

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

SALATE

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

Tomaten-Pappardelle (VT) Basilikumsauce gezupfter Mozzarella Cherrytomaten Pinienkerne	30.00
Popcorn-Mais-Burger (VE) Kräuter-Brioche Ochsenherztomate Jalapeño-Creme Röstzwiebeln blaue Kartoffelchips	33.00
Bunter Sommergemüseteller (VT)(G) mediterranes Ofengemüse gratinierte Aubergine mit Bohnen & Mais Rosmarin-Bratkartoffel BBQ-Dip	31.00
Bramata-Polenta-Gnocchi gebraten (VT)(G) Salbeibutter Karotten-Ingwer-Ragout weisse Tomatensauce	32.00

FISCH

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

FLEISCH

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

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

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

KALTE GERICHTE

Rindstatar-Tennessee Jack Daniels BBQ-Rauch-Brioche Röstzwiebeln Senfkaviar Erbsensprossen	34.00
Pulpo-Carpaccio (G) Tomatensalsa Cipollotti Basilikumöl gehobelter Sbrinz Pinienkerne	29.00
Grosser Salatteller (VT) 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 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