

DER LANDGASTHOF ADLER – SEIT JAHRHUNDERTEN DAS

DAS HAUS DER GASTFREUNDSCHAFT

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
2026	Nikos Papanikolaou Reto Mauerhofer
Juli 2026	Maguy Benlgoerch-Pantelis Stamatakis

Der Adler blieb über die Jahrhunderte ein Ort des Genusses, der guten Gespräche und der gelebten Gastfreundschaft. Wir heissen Sie herzlich willkommen - geniessen Sie Ihren Aufenthalt bei uns!

Maguy Benelgorch, Pantelis Stamatakis und das Adler-Team

Wichtige Informationen für unsere Gäste

Herkunft und Allergene

Wo nicht anders deklariert, verwenden wir Schweizer Fleisch bzw. Schweizer Fisch. Gerne informieren wir Sie über Allergene in unseren Speisen.

Bei Intoleranzen beraten Sie unsere Mitarbeitenden persönlich bei der Auswahl Ihres Gerichts.

VT: vegetarisch | VE: vegan | G: glutenfrei | L: laktosefrei
Für den kleinen Hunger Auf Wunsch servieren wir Ihnen unsere Gerichte auch als halbe Portion
– mit 5 Prozent Preisnachlass.

DEGUSTATIONSMENU

(ab 2 Personen)

1. Gang: **Kräuterseitling-Tatar** (EU)
Rehrohschinken | Nüsslisalat | Maggiabrot
Zwetschgen-Zimt-Vinaigrette | Haselnuss
2. Gang: **Wiesenkräuter-Heusuppe**
Steinpilzravioli | Pinienkerne | Kürbis
3. Gang: **Heilbuttfilet** (NL)(G)
Flusskrebs-Bisque-Schaum | Sbrinz Kächips |
Sauerampfer
4. Gang: **Suuser-Birnen-Sorbet**
Prosecco (G)(L)
5. Gang: **Gams-Entrecôte mit Lardo** (EU)
Brombeersauce | Petersilienwurzelragout | Eierschwämmli
Rosenkohl | blaue Kartoffelgnocchi
6. Gang: **Pfeffer la bouse**
Maroni-Brioche | schwarze Baumnüsse |
Apfel-Chutney
7. Gang: **Butternuss-Cheesecake**
Kürbiskern-Glace | Pflaume | Crunch



3 Gang-Menu	pro Person	71.00
5 Gang-Menu	pro Person	95.00
7 Gang-Menu	pro Person	117.00

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

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

SUPPEN

Wiesenkräuter-Heucrème-Suppe (VE) Maggiabrot-Chips eingelegter Kürbis Heuschnaps	15.50
Randen-Essenz-Suppe (VT) Steinpilzravioli Pinienkerne Apfelwürfel	16.50

SALATE

Gebackener Bockshornklee-Weichkäse (VT) Zwetschgen-Zimt-Vinaigrette Herbstblattsalate Trauben Haselnüsse	15.50
Nüsslisalat «Grand Mère» geröstete Speckstreifen Waldpilze Croûtons	14.50
Assortierter Blattsalat «Binziker Art» (VT) (G) (L) Verschiedene Garnituren	12.50

Dressing zur Wahl:

Zwetschgen-Zimt-Vinaigrette (VE) (G)
Italienische Sauce (VT) (G) (L)
Französische Sauce (G) (L)

VORSPEISEN

Kräuterseitling-Tatar (EU) Rehrohschinken Apfel-Chutney Maroni-Brioche geriebener Meerrettich Sauerampfer	18.50
Flusskrebs-Ravioli (CN) Safranteig Flusskrebs-Bisque-Schaum Sbrinzchip	18.00

VEGETARISCH & VEGAN

Rotwein-Schalotten-Risotto (VT)(G)	37.00
Gebratene Eierschwämmli wilder Brokkoli Sbrinzchip	
Bunte Kartoffelgnocchi (VE)	36.00
Brombeersauce gebratener Rosenkohl und Kürbis Haselnuss-Crunch	
Herzhafte Sauerkraut-Roulade (VT)	35.00
Steinpilzcremesauce Kräuterservietten-Knödel Maroni-Crumble	
Herbst-Gemüse-Teller (VT)	37.00
Rotkraut Maroni Rosenkohl Ofenkürbis Rahmwirsing Kräuterwaldpilze Käsespätzle Preiselbeer-Apfel	

FISCH

Luzerner Saibling	44.00
gebacken im Randenteig Brombeersauce geröstete Haselnuss-Tagliatelle Petersilienwurzelragout	
Heilbuttfilet (NL)(G)	47.00
grilliert Rotwein-Schalotten-Risotto gebratene Eierschwämmli wilder Brokkoli	

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

FLEISCH

ab 2 Personen

Chateaubriand Sauce béarnaise	pro Person	70.00
--------------------------------------	------------	-------

Am Stück gebratenes Rindsfilet serviert in zwei Gängen
Saisongemüse | gebratene Waldpilze

Wahlweise mit Pommes frites | Butterspätzli |
bunten Kartoffelgnocchi | gerösteten Haselnuss-Tagliatelle |
Steinpilzravioli | Rotwein-Schalotten-Risotto |
Kräuterservietten-Knödel | oder Butterrösti

Geschnetzeltes Kalbfleisch (G)	42.00
---------------------------------------	-------

Champignon-Rahmsauce | Butterrösti |
gebratene Speck-Bohnen-Bündel

Rindsfilet	49.00
-------------------	-------

gratinierte Kürbiskruste | Brombeersauce |
Steinpilzravioli | wilder Brokkoli

Poulet-Cordon-bleu vom Heggenhof	40.00
---	-------

Bündnerfleisch und Bockshornklee-Käse | Kräuterpanade |
Pommes frites | Herbstgemüse

Rindsfiletstreifen	45.00
---------------------------	-------

Steinpilzrahmsauce | geröstete Haselnuss-Tagliatelle |
gebratener Rosenkohl

WILD

ab 2 Personen

Rehrücken rosa gebraten pro Person 68.00

(Us äm Oberland, solangs hät! EU)

1. Gang: Cognacrahmsauce | Butterspätzli |
gedünstete Waldpilzen | Rotkraut | Maroni |
Preiselbeer-Apfel

2. Gang: Preiselbeerjus | Kräuterservietten-Knödel |
Ofenkürbis | Rahmwirsing | Rotweinbirne

Rehschnitzel (EU) 47.00

Eierschwämmli-Cognacrahmsauce | Rosenkohl |
Rotkraut | Maroni | Preiselbeer-Apfel |
Butterspätzli

Gams-Entrecôte mit Lardo (EU)(G) 49.00

rosa grilliert | Steinpilzrahmsauce |
Rotwein-Schalotten-Risotto |
wilder Brokkoli

Hirsch-Sauerbraten (NZ/EU) 42.00

sous-vide geschmort | Speckjus |
Kräuterservietten-Knödel |
Rahmwirsing

Wildschwein-Kotelett (EU) 43.00

Piselbeerjus | bunte Kartoffelgnocchi |
Petersilienwurzeleragout

DESSERT

Vermicelles

Meringue-Glace | Zwetschggenkompott |
Sauerrahm
15.50

0

Kleine süsse Kombination zum Abrunden (G)

Weisser Schokoladenkuchen | Schokoladen-Espuma
Kaffee oder Espresso
11.50

Butternuss-Cheesecake

Kürbiskern-Glace | Apfel | Crunch
15.50

Pfeffer la bouse

Maroni-Brioche | Apfel-Chutney |
Maroni-Crumble | Sauerampfer
16.00

DESSERT

Gebrannte Creme (VE)

Suuser-Birnen-Sorbet | Mandelcracker
13.50

Mirabellenmousse

Zwetschggenkompott | Pflaumensorbet |
Haselnuss-Müsli
14.50

Vermicelles

Meringue-Glace | Zwetschggenkompott | Sauerrahm
15.50

KINDERTELLER

Bambi

Rehschnitzel
Rahmsauce | Rotkraut
Butterspätzli

16.00



T-Rex

Paniertes Schweinsschnitzel
Pommes frites
Tomate und Gurke

15.00

Monsters (VE)(G)

Kleine Portion
Pommes frites
Ketchup | Mayonnaise

6.00



An die Eltern:

Bitte fragen Sie unsere Mitarbeitenden
nach der Spielkiste und unseren Malsachen!
Bei schönem Wetter winkt der Spielplatz mit Karussell.

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