

DER LANDGASTHOF ADLER – SEIT JAHRHUNDERTEN

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.

SUPPEN

Tagessuppe (Montag bis Samstag)	9.00
Wiesenkräuter-Heucrème-Suppe (VE) Maggiabrot-Chips eingelegter Kürbis Heuschnaps	14.00
Randen-Essenz-Suppe (VT) Steinpilzravioli Pinienkerne Apfelwürfel	15.00

SALATE

Gebackener Bockshornklee-Weichkäse (VT) Zwetschgen-Zimt-Vinaigrette Herbstblattsalate Trauben Haselnüsse	14.00
Nüsslisalat «Mimosa» gehacktes Ei Croûtons Tomate	12.00
Assortierter Blattsalat «Binziker Art» (VT) (G) (L) Verschiedene Garnituren	11.00
Gemischter Salat (VT) Saisonale Rohkostsalate verschiedene Blattsalate	12.00

Dressing zur Wahl

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

VEGETARISCH UND VEGAN

Rotwein-Schalotten-Risotto (VT) (G) 34.00
gebratene Eierschwämmli | wilder Brokkoli |
Sbrinz käsechips

Bunte Kartoffelgnocchi (VE) 33.00
Brombeersauce | gebratener Rosenkohl und Kürbis |
Haselnuss-Crunch

Herzhafte Sauerkraut-Roulade (VT) 32.00
Steinpilzcremesauce | Kräuterservietten-Knödel |
Maroni-Crumble

Herbst-Gemüse-Teller (VT) 35.00
Rotkraut | Maroni | Rosenkohl | Ofenkürbis |
Rahmwirsing | Kräuterwaldpilze | Käsespätzle |
Preiselbeer-Apfel

FISCH

Luzerner Saibling 41.00
gebacken im Randenteig | Brombeersauce |
geröstete Haselnuss-Tagliatelle | Petersilienwurzelragout

Heilbuttfilet (NL)(G) 44.00
grilliert | Rotwein-Schalotten-Risotto |
gebratene Eierschwämmli | wilder Brokkoli

FLEISCH

Geschnetzeltes Kalbfleisch (G) Champignon-Rahmsauce Butterrösti Speck-Bohnen-Bündel	39.00
Rindsfiletstreifen Steinpilzrahmsauce geröstete Haselnuss-Tagliatelle gebratener Rosenkohl	42.50
Poulet-Cordon-bleu vom Heggenhof Bündnerfleisch und Bockshornklee-Weichkäse Kräuterpanade Pommes frites Herbstgemüse	37.00

WILD

Rehschnitzel (EU) Eierschwämmli-Cognacrahmsauce Rosenkohl Rotkraut Maroni Preiselbeer-Apfel Butterspätzli	44.00
Wildschwein-Kotelett (EU) Preiselbeerjus bunte Kartoffelgnocchi Petersilienwurzelragout	40.00
Hirsch-Sauerbraten (NZ/EU) sous-vide geschmort Speckjus Kräuterservietten-Knödel Rahmwirsing	39.00
Rehpfeffer (EU) Silberzwiebel Croûtons Speck Butterspätzli Rotkraut Maroni Preiselbeer-Apfel	38.00

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

KALTE GERICHTE

Kräuterseitling-Tatar (EU) Rehrohschinken Apfel-Chutney Maroni-Brioche geriebener Meerrettich Sauerampfer	34.00
Grosser Salatteller (VT) Saisonale Rohkostsalate verschiedene Blattsalate gekochtes Ei	19.00
Wurstsalat garniert Saisonale Rohkostsalate verschiedene Blattsalate	22.00
Wurst-Käse-Salat garniert Saisonale Rohkostsalate verschiedene Blattsalate	23.00
Bauernteller (G) Bündnerfleisch Rohschinken Salami Appenzeller Käse Bockshornklee-Weichkäse verschiedene Garnituren	26.00
Gemischte Kalte Platte gekochter Schinken Rohschinken Bündnerfleisch Salami Fleischkäse Kräuterspeck Bockshornklee-Weichkäse 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 und inklusive 8.1% Mehrwertsteuer)

KINDERTELLER

Bambi

Rehschnitzel
Rahmsauce | Rotkraut
Butterspätzli

15.00



T-Rex

Paniertes Schweinsschnitzel
Pommes frites
Tomate und Gurke

14.00

Monsters (VE)(G)

Kleine Portion
Pommes frites
Ketchup | Mayonnaise

5.00



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)

DESSERT

DESSERT

Vermicelles

Meringue | Rahm | frische Früchte

13.00

Kleine süsse Kombination zum Abrunden (G)

Weisser Schokoladenkuchen | Schokoladen-Espuma

Kaffee oder Espresso

10.00

Butternuss-Kürnbis-Cheesecake

Kürbiskern-Glace | Apfel | Crunch

14.00

Coupe Nesselrode

Vermicelles | Vanilleglace |

Meringue | Schlagrahm

14.00

Gebrannte Creme (VE)(G)

Suuser-Birnen-Sorbet | Mandelcracker

12.00

Mirabellenmousse

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

Zwetschgenkompott | Pflaumensorbet |
Haselnuss-Müsli
13.00