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 Herrschafft 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
ab Februar 26	Nico 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 genussreichen Aufenthalt!

Nico Papanikolaou & Reto Mauerhofer und Team

SUPPEN

Fenchel-Orangencrèmesuppe *VE G* CHF 14.50
garniert mit Cashew-Curry-Cracker und rosa Pfeffer

Miso-Suppe mit Schweizer Saibling CHF 17.00
mit einer Einlage von Ramen-Nudeln, Shiitake,
Buchenpilzen und Lauch

Geröstete Blumenkohlcrèmesuppe CHF 15.00
mit einem Kräuterschaum und Sauerteig-Brotcroutons

SALATE

Portulak-Zuckerhutsalat an Passionsfruchtdressing *VT G* CHF 15.50
präsentiert mit reifen Mango-Spalten, gezupfter Joghurt
und gerösteten Cashewnüssen

Assortierte Blattsalate „Binziker Art" *VT G L* CHF 12.50
mit verschiedenen Garnituren und dem Dressing Ihrer Wahl

Winterlicher Nüsslisalat «Grand Mère» CHF 14.50
klassisch serviert mit gerösteten Speckstreifen,
frischen Waldpilzen und Brotcroutons

Mangold-Rotkabissalat mit dünn geschnittenem Bresaola CHF 16.50
zubereitet mit Orangenfilets und Baumnüssen an Sherry-Vinaigrette

Nachstehende hausgemachte Salatdressings stehen zu Ihrer Wahl:
Passionsfrucht-Vinaigrette *VE G L*,
italienische *VT L G* -oder französische Sauce *L G*

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

KALTE UND WARME VORSPEISEN

Hausgebeiztes Lachsfilet *(GB)* mit Honig-Dillsauce CHF 17.00
begleitet von Röstzwiebel-Ciabatta und Rucola

Tatar vom Kalb mit Havanna Rum parfümiert CHF 19.00
verfeinert mit Kakao, Tabac, Arabica-Kaffee und Chili
dazu erhalten Sie ein hausgemachtes Bananenbrot

Pochiertes Seezungen-Flusskrebsröllchen *(NL) (ES)* *G* CHF 21.00
an Zitronenbuttersauce. Dazu erhalten Sie Safran-Risotto

VEGETARISCHE GERICHTE

Hopfenmalz-Burger im Paprika-Brioche-Bun *VE* CHF 36.00
geschichtet mit Apfel-Weisschabis, Balsamico-Schalotten
und Kräutercrème dazu servieren wir Ihnen Pommes frites

Gemüse-Pfanne mit scharfer, grüner Curry-Kokossauce *VE L* CHF 34.00
zubereitet mit Schwarzwurzel, Cocobohnen, Mangold, Rüäbli,
Blumenkohl und Lauch, begleitet von Basmati-Reis und Erdnuss-Crunch

Winterliche Sauerkraut-Roulade mit Balsamico-Schalotten *VT* CHF 34.00
auf einer Waldpilzrahmsauce, begleitet von Maroni-Kartoffelstock

Reichhaltiger Wintergemüse-Teller *G* CHF 36.00
mit Schwarzwurzeln, gedörrte Bohnen, Mangold, Broccoli und
Karotten, Kürbis. Begleitet von Safran-Mascarpone-Risotto

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

UNSERE WINTERGERICHTE

Zarte Rindsfiletstreifen an Apfel-Calvadosrahmsauce CHF 45.00
begleitet von hausgemachten Kräuter-Tagliatellen
und einem Bouquet von Wintergemüsen, garniert mit Apfel-Crunch

Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art" *G* CHF 42.00
angerichtet mit chüstiger Butterrösti
und zwei Speckbohnen-Bündeli

Sousvide gegarter Rinds-Sauerbraten *G* CHF 37.00
an Rotwein-Schalotten-Jus, begleitet von Maroni-Kartoffel-Püree
und Dörrbohnen mit Speck

Cordon Bleu vom hiesigen Schwein «classic» CHF 40.00
gefüllt mit Kochschinken und Bergkäse
serviert mit Pommes frites und einem kleinen Gemüsebouquet

AUS DEM WASSER

Pochiertes Filet vom Luzernen Saibling an Anisrahmsauce *G* CHF 43.00
begleitet von Safran-Mascarpone-Risotto, geschmortem
Apfel-Weisschabis, garniert mit seiner Knusperhaut

Gebratenes Filet vom Steinbeisser (ISL) CHF 46.00
gratiniert mit einer Haselnuss-Kräuterkruste, an Zitronenbuttersauce,
dazu servieren wir Ihnen hausgemachte Schupfnudeln und Mangoldgemüse

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

UNSERE KLASSIKER

Hiesiges Rindsfiletmédaillon vom Grill an Senfkorn-Jus *G* CHF 48.00
begleitet von Safran-Risotto
sowie einem winterlichen Gemüsebouquet

Pouletbrust-Ragout vom Grüninger Heggenhof *L* CHF 38.00
an rassiger, grüner Kokos-Currysauce, serviert mit Basmatireis,
Mangold, Cocobohnen und Lauch. Garniert mit Erdnuss-Crunch

Schweinsfilet im Speck-Blätterteigmantel CHF 42.00
an Schalotten-Jus, begleitet von hausgemachten Schupfnudeln
und geschmorten Apfel-Weisschabis

Original Wiener Schnitzel vom Kalb *G* CHF 46.00
mit à part servierten Pommes frites
sowie einer reichhaltigen Gemüsegarnitur

AB ZWEI PERSONEN

Chateaubriand an Sauce Béarnaise pro Person CHF 65.00
am Stück gebratenes CH-Rindsfilet in 2 Gängen serviert,
garniert mit verschiedenem Saisongemüse und frischen Waldpilzen,
wahlweise serviert mit Pommes frites, hausgemachte Kräuter-Tagliatelle,
Butterrösti, Safranrisotto, Basmatireis, Pommes frites oder
Maroni-Kartoffel-Püree

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

DEGUSTATIONSMENU

ab 2 Personen

1. Gang: **Kalbstatar parfümiert mit Havanna-Rum**
serviert mit Bananenbrot, abgeschmeckt mit Kakao, Tabak, Kaffee und Chili

2. Gang: **Mangold-Portulak-Mangosalat**
an einem spannenden Passionsfrucht-Dressing garniert mit Joghurt und Cashewnüssen

3. Gang: **Pochierter, Luzerner Saibling im Miso-Sud**
mit Ramen-Nudeln, asiatischen Pilzen und Lauch

4. Gang: **Karamellisiertes, weisses Schoko-Glacé**
mit Fleur-de Sel-Crumble und Orangenfilets

5. Gang: **Hiesiges Schweinsfilet mit Speck im Blätterteigmantel**
an Portweinjus mit Rotwein-Schalotten, serviert mit hausgemachten Kräuter-Tagliatelle und Schwarzwurzeln

6. Gang: **«La Bouse» mit Röstzwiebel-Chiabatta**
und einem Orangen-Chutney

7. Gang: **Ahorn-Rosmarin-Parfait mit Pinienschaum**
mit Lebkuchen, Schoko-Erde und Pistazien-Sponge

3 Gänge	pro Person	CHF 65.00
5 Gänge	pro Person	CHF 86.00
7 Gänge	pro Person	CHF 110.00

Bitte bestellen Sie Ihr 5- oder 7-Gang-Menu vor 20.30 Uhr, damit Sie die einzelnen Gänge gemütlich geniessen können.

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

UNSERE WINTER–DESSERTS

Zweierlei von der Passionsfrucht *G*
als Buttercrème und als Granité präsentiert
CHF 12.50

Kleine Kombi zum Abrunden
Grapefruitkuchen mit karamellisiertem Schoko-Glacé und Fleur de Sel-Crumble
wahlweise serviert mit Kaffee oder Espresso
CHF 10.00

Caramelchöpfli nach Grossmutters Rezept
angerichtet mit frischen Früchten und Rahm
CHF 11.50

Ahorn-Rosmarin-Parfait mit Pinienschaum
begleitet von Lebkuchen,
Schokoladen-Erde und Pistazien-Sponge
CHF 16.00

«La Bouse» *(der «Kuhfladen» aus Schweizer Kuhmilch)*
diesen Weisschimmelkäse servieren wir Ihnen mit
Bananenbrot und einem Orangen-Chutney
CHF 17.00

Gluschtige Schokoladenmousse *G VE*
mit hausgemachtem Yuzo-Sorbet, sowie einem
erfrischenden Zitrus-Vanille-Salat
CHF 15.00

Bitte fragen Sie Ihre Bedienung vor Ort nach weiteren gluschtigen Dessertklassikern

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)