

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 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, Kirchenpfleger, 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
seit 1994	Nicole Seinet Baumann und Harry Baumann

Gerne sind Sie jederzeit willkommen, bei einem kleinen Rundgang durch unsere festlichen Räumlichkeiten diesen Gasthof, der immer wieder eine würdige Plattform für so manche schöne Anlässe bietet, näher kennen zu lernen. Unsere Zimmer sind stilvoll renoviert und doch preiswert!

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 Servicemitarbeiter.

Vegetarisch:  Vegan:  Glutenfrei:  Laktosefrei: 

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

SUPPEN

- Rote Peperonisuppe mit Kokos und Ingwer   CHF 13.50
serviert mit sautierten Pouletbruststreifen
- Tomaten-Kraftbrühe „Madrilene“   CHF 12.50
mit tomatiertem Eierstich als Einlage
- Kalt servierte Gurkenschaumsuppe mit frischen Kräutern  CHF 12.50
serviert mit einer Curry-Baguettescheibe

SALATE

- Avocado-Mangosalat mit Frühlingszwiebeln   CHF 14.50
präsentiert mit einem Bouquet von sommerlichen
Blattsalaten an Holunder-Joghurtdressing
- Assortierter Blattsalat „Binziker Art“   CHF 11.50
angerichtet mit gerösteten Sonnenblumenkernen,
Karottenstreifen, Tomate, Ei und Sprossen
- Tomatensalat mit Mozzarella   CHF 13.50
serviert auf knackigem Eisbergsalat mit Basilikum und Schalotten

KALTE UND WARMER VORSPEISEN

- Beefsteak Tatar garniert mit einem Wachtelei CHF 17.00
zubereitet mit Cognac, nach Ihrem Gusto abgeschmeckt
- Mit Ziegenkäse und Walnüssen gefüllte Birne  CHF 17.50
präsentiert mit einem Salat von Radicchio und frischem Spinat
abgeschmeckt mit weissem Balsamico, Oliven und Walnussöl
- Grillierte Mango mit süß-scharfen Riesencrevetten  CHF 19.50
zubereitet mit Curry und Erdnüssen, garniert mit Kapuziner-Kresse

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

VEGETARISCHE GERICHTE

- Gebratener Tofu „nach Witzigmann“**     CHF 26.00
an Erdnuss-Sojasauce, zubereitet mit saisonalem Gemüse
- Delikater Steinpilzrisotto**   CHF 32.00
zubereitet mit frischen Steinpilzen, Tomatenwürfeli und roten Zwiebeln, garniert mit Basilikum und Parmesan-Chips
- Sommerliches Auberginen-Piccata „Mailänder Art“**  CHF 28.50
angerichtet auf würziger Tomatensauce, mit gedünsteten Champignons und Zucchettigemüse, begleitet von Weissweinsrisotto

SOMMERGERICHTE

- Sommerliches Clubsandwich „Hawaii“** CHF 35.00
zubereitet mit Pouletbrustschnitzel, Speck, Ananas, Toast und Eichblattsalat. Serviert mit Mango-Currysauce
- Hiesiges Rindsentrecôte vom Grill an Barbecuesauce** CHF 42.00
begleitet von Rosmarin-Bratkartoffeln sowie einer reichhaltigen Gemüsegarnitur
- Kalbsinvoltini gerollt mit Spinat und Pilzen**  CHF 42.50
serviert an Burgundersauce, begleitet von Safranrisotto und einer Garnitur von Thai-Spargeln
- Zartes Rindsfiletmédailon an Steinpilzrahmsauce** CHF 46.00
als Beilage erhalten Sie hausgemachte Kartoffelgnocchi sowie sommerliches Ratatouille-Gemüse

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

BELIEBTE KLASSIKER

- Cordon Bleu vom hiesigen Schwein "Classic" CHF 38.00
gefüllt mit Rohschinken und Appenzeller, begleitet von knusprigen „Züri frites“ und einem Gemüsebouquet
- Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“  CHF 39.50
mit chüstiger Butterrösti und Speckbohnenbündeli
- Vitello Tonnato vom Kalbshohrücken (*natürlich kalt serviert*) CHF 33.00
an sämiger Thunfischcrème auf knackigem Eisbergsalat
klassisch garniert mit Sardellen, Kapernäpfeln, Tomate und Zwiebelringen
- Zarte Rindsfiletstreifen „Stroganoff“  CHF 41.00
zubereitet mit Peperonistreifen, Champignons und Zwiebeln,
serviert mit Weissweinrisotto und einer Mandelbroccolirose

AUS DEM WASSER

- Pochiertes Gossauer Forellenfilet  CHF 37.00
engerollt mit frischem Blattspinat, präsentiert auf
Dill-Gurkengemüse an Rieslingsauce, dazu erhalten Sie Basmatireis
- Gebratenes Zanderfilet an Pernod-Sauce CHF 38.00
begleitet von tournierten Petersilienkartoffeln
und frischem Rahmspinat

ab 2 Personen

- Chateaubriand an Sauce Béarnaise *ab 2 Personen* pro Person CHF 65.00
am Stück gebratenes CH-Rindsfilet in 2 Gängen serviert,
garniert mit verschiedenem Saisongemüse und frischen Waldpilzen,
dazu servieren wir Ihnen wahlweise Züri-frites, Weisswein-Risotto,
hausgemachte Kartoffelgnocchi, Röstikrokette, Petersilienkartoffeln,
Penne rigate oder Basmatireis

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

DEGUSTATIONSMENU

ab 2 Personen

1. Gang: **Avocado-Mangosalat mit Frühlingszwiebeln**
präsentiert mit einem Bouquet von sommerlichen Salaten
an leichtem Holunder-Joghurtdressing
2. Gang: **Rote Peperonisuppe mit Kokos und Ingwer**
mit gehobelten Mandeln garniert
3. Gang: **Süss-scharfe Riesencrevetten**
angerichtet mit Thaispargeln und Limettenfilets
4. Gang: **Erfrischendes, hausgemachtes Himbeersorbet**
5. Gang: **Involtini vom Kalb an Burgunder-Jus**
gefüllt mit frischem Blattspinat und Waldpilzen, begleitet
von Safranrisotto und Ratatouille-Gemüse
6. Gang: **Ziegenfrischkäse von Frau Zemp**
dazu erhalten Sie Dörrobst, Nüsse und Feigensenf
7. Gang: **Saisonales Erdbeer-Parfait**
mit Aprikosenkompott, Schokoladenschmetterlingen
und frischer Minze



3 Gänge	pro Person	CHF 58.00
5 Gänge	pro Person	CHF 76.00
7 Gänge	pro Person	CHF 99.00

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

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

UNSERE SOMMER-DESSERTS

Hausgemachte Beerensorbet-Trilogie

von Johannisbeeren, Himbeeren und Brombeeren,
liebevoll angerichtet mit seinen Beeren

CHF 15.50



Coupe „Romanoff“

frische Erdbeeren mit Vanille- und Erdbeerglacé mit Rahm

CHF 12.00



Kleine Kombi zum Abrunden

eine Kugel Glacé Ihrer Wahl plus einem Bündner Nusstörtchen und Kaffee oder Espresso

CHF 9.00

Caramelchöpfli nach Grosis Rezept

garniert mit saisonalen Früchten und Rahm

CHF 9.50



Schwarzwälder Kirsch-Crème im Glas

keine Torte, aber garantiert ein gelungener Abschluss

CHF 11.50

Erdbeer-Parfait mit Aprikosenkompott

garniert mit Schokoladenschmetterlingen und frischer Minze

CHF 12.00



Sommerlich süsse, gemischte Beeren

nach Ihrer Wahl mit Vanilleglacé und Rahm oder nature serviert

CHF 11.70

Spannende Waldmeister-Roulade

serviert mit Chriesi-Kompott

CHF 12.50

Fragen Sie uns für weitere gluschtige Dessert's

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)