

# 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 Riegel-haus, 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
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!

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 Servicemitarbeiter.

Vegetarisch:  Vegan:  Glutenfrei:  Laktosefrei: 





Nicole Seinet Baumann & Harry Baumann


(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

## SUPPEN

Tagessuppe		CHF 7.00
Delikate Eierschwämmlicrèmesuppe	 	CHF 13.00
mit frisch gedünsteten Eierschwämmli als Einlage		
Deftige Rosenkohlsuppe		CHF 11.70
mit gerösteten Speckstreifen als Einlage 		
Kürbiscrèmesuppe mit Kokosmilch und Ingwer	  	CHF 12.00
garniert mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskern-Öl		

## SALATE

Avocado-Nüsslisalat mit gebratenem Speck		CHF 13.70
an einem spannenden Balsamico-Senfdressing, garniert mit Radieschen, Pinienkernen und Ei		
Assortierter Blattsalat „Binziker Art“	 	CHF 9.50
angerichtet mit gerösteten Kürbiskernen, Karottenstreifen, Tomate, Ei und Sprossen		
Nüsslisalat mit Ziegenfrischkäse und Datteln		CHF 14.00
garniert mit karamelierten Weintrauben, Apfeilstückchen, frischen Feigen und Baumnüssen		
Junger Nüsslisalat „Mimosa“		CHF 11.50
klassisch mit gehacktem Ei, Brotcroûtons und Garnituren		
Gemischter Salat	 	CHF 10.50
saisonal frisch zusammengestellt		

Nachstehende hausgemachte Salatdressings stehen zu Ihrer Wahl:  
Balsamico-Senfdressing,   Italienische-  oder französische Sauce

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

## KALTE UND WARMES VORSPEISEN





- Hausgemachte Wildterrine (EU)  CHF 16.00  
zubereitet mit frischen Pilzen und Hühnerleber, begleitet  
von frischen Feigen und einem Preiselbeerkompott
- Delikates Beefsteak Tatar  CHF 15.50  
zubereitet mit Cognac, nach Ihrem Gusto abgeschmeckt
- Nüsslisalat „Grand Mère“ CHF 14.50  
mit gedünsteten Waldpilzen, Speckstreifen, Ei,  
Tomate, Brotcroûtons und Sprossen
- Lauwarm serviertes Lammrücken-Carpaccio (NZ) „Zemp“  CHF 16.50  
serviert mit Bäretswiler Ziegenfrischkäse, Kräuterpesto  
und gerösteten Kürbiskernen

## VEGETARISCHE GERICHTE


- Geschichteter-panierter Kürbis  CHF 26.00  
mariniert mit Ingwer und Honig, gefüllt mit Mangold, Preiselbeer und  
Philadelphia-Frischkäse. Dazu servieren wir Ihnen Rotkraut mit  
glasierten Maroni und Pizokel
- Hausgemachte Steinpilzravioli  CHF 31.00  
in Thymianbutter geschwenkt, angerichtet mit  
Parmesanschaum und Spitzkohlgemüse
- Reichhaltiger Herbstteller „Adler“  CHF 25.00  
gluschtige Chäs-Spätzli umgeben von geschmortem Rotkraut mit Maroni,  
Rosenkohl und Kürbisgemüse, garniert mit frischen Herbst-Früchten

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

## BELIEBTE KLASSIKER


- Cordon Bleu vom hiesigen Schwein "Classic" CHF 35.00  
mit Rohschinken und Appenzeller gefüllt, begleitet von knusprigen Pommes frites und einem Gemüsebouquet
- Gluschtige Gemüse-Spätzlipfanne "Schwarzwald" CHF 29.50  
mit Streifen vom hiesigen Schwein an Pilzrahmsauce
- Rosa gebratene Entenbruststreifen (F) "Taj Mahal" CHF 34.00  
zubereitet mit Gemüse an rassischer Currysauce mit Kokosmilch, begleitet von Basmatireis  
- Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“ CHF 36.00  
mit chüstiger Butterrösti und Speckbohnenbündeli 
- Saftige Rindsfiletstreifen an Cognac-Paprikarahmsauce CHF 39.00  
begleitet von Basmati-Reis sowie einem kleinen Gemüsebouquet 

## AUS DEM WASSER

- Kabeljaufilet "Royal" (NOR) aus dem Ofen mit Olivenkruste CHF 34.00  
begleitet von lauwarmem rotem Linsensalat, garniert mit Romanesco-Rosen
- Gebrautes Red Snapperfilet (MAL) mit Zitronenbutter CHF 39.50  
dazu cremiges Safran-Pastinakengemüse mit Baumnüssen und à part servierten Salzkartoffeln 

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

# UNSERE WILDGERICHTE

- Gebratene Hasenfilets an Zwetschgensauce (ARG)**  CHF 33.00  
präsentiert mit Nussrisotto, umgeben von  
Kürbis- und Rosenkohlgemüse
- Währschafter Hirschpfeffer (EU) "Jäger Art"** CHF 32.00  
klassisch garniert mit Speckstreifen, Silberzwiebeln, Brotcroûtons  
und Champignons, angerichtet mit Rotkraut, Maroni, Rosenkohl,  
einem Preiselbeer-Apfel und Butterspätzli
- Gebratene Hirschfilets im Thymian-Rohschinkenmantel (EU)** CHF 42.00  
überbacken mit einer Walnusskruste, begleitet von  
Rotkraut mit Maroni, sautierten Rosenkohlblättern  
und Bündner Pizokel
- Rehschnitzel vom Bäggli an Eierschwämmli-rahmsauce (D)** CHF 40.50  
dazu servieren wir Ihnen Rotkraut mit Maroni, Rosenkohl,  
einen Preiselbeerapfel und Butterspätzli
- Kerniges Wildschwein-Entrecôte an Kürbissauce (D / A)** CHF 36.00  
angerichtet mit Blumenkohl „polnisch“, geschmortem Rotkraut  
mit Maroni, Rosenkohl und Bündner Pizokel
- Zarte Rehfilets mit Orangen-Preiselbeersauce (D)**  CHF 44.00  
garniert mit karamellisierten Trauben, begleitet von  
Speck-Wirsinggemüse und Bratkartoffeln
- Saftiges Wildgeschnetzeltes an einer Speckrahmsauce (EU)** CHF 36.00  
als Beilage servieren wir Ihnen Butterspätzli  
und duftendes Rotkraut mit Maroni

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

# KALTE TELLERGERICHTE

<b>Luftige Rotkraut- und Kürbismousse</b> 	CHF 22.00
präsentiert mit sautierten Rosenkohlblättern, verschiedenen Garnituren und einem Bouquet von saisonalen Salaten	
<b>Köstliches Beefsteak Tatar</b>	CHF 34.00
zubereitet mit Cognac, mild, mittelscharf oder scharf gewürzt, serviert mit Garnituren, Toast und Butter	
<b>Grosse Salatschüssel „Weidmanns Heil“</b> 	CHF 24.00
grosszügige Auswahl von herbstlichen Blattsalaten, mit zarten Wildfleischstreifen und frischen Waldpilzen	
<b>Hausgemachte Wildterriner (EU)</b> 	CHF 24.00
zubereitet mit frischen Pilzen und Hühnerleber, begleitet von gartenfrischen Salaten, Preiselbeerkompott und frischen Feigen	
<b>Linsen-Kürbis-Wrap mit Orangenstückchen</b>	CHF 24.00
begleitet von einem Nüsslisalat-Nest mit dem Dressing Ihrer Wahl	
<b>Grosser Salatteller mit Ei</b>  	CHF 18.50
<b>Wurstsalat "Metzger Art"</b>	CHF 19.50
reich garniert mit bunten Salaten	
<b>Wurstkäsesalat "Emmentaler Art"</b>	CHF 20.50
reich garniert mit bunten Salaten	
<b>Währschafter Bauernteller</b>	CHF 24.00
Sie erhalten Bündnerfleisch, Rohschinken, Kuh-Entrecôte Appenzellerkäse und Tête de Moine sowie kleine Garnituren	
<b><u>Gemischte kalte Platte mit Käse</u></b>	
klein (2-3 Personen)	CHF 39.00
mittel (4-5 Personen)	CHF 58.00
gross (6-8 Personen)	CHF 95.00

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

# UNSERE KINDERTELLER

Dorfbeiz

**Tyrannosaurus Rex**  
paniertes Schweinsschnitzel  
mit Pommes frites und Rübli

CHF 13.50



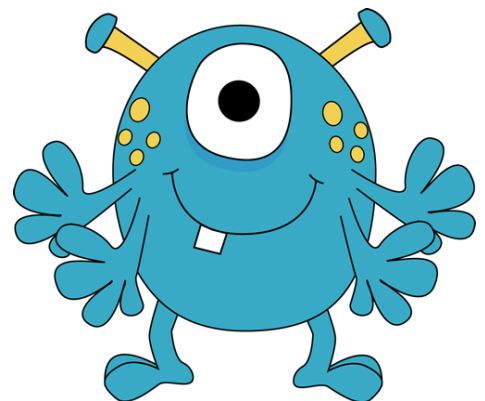
**Bambi-Teller**

zarte Rehschnitzel(DE) an Rahmsauce, serviert mit  
feinen Spätzli und Rotkraut mit Maroni

CHF 14.00

**The Monsters**  
kleine Portion Pommes frites mit  
Ketchup oder Mayo

CHF 5.00



**Geschätzte Eltern:**

Bitte fragen Sie Ihren Service nach unserer Spielkiste und Malsachen!  
Und bei schönem Wetter winkt der Spielplatz mit Karussell.

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)

# UNSERE HERBST-DESSERTS

## Lebkuchen-Panna-Cotta

begleitet von lauwarmem Zwetschgenkompott

CHF 11.50



## Zimtköpfchen mit Glühweinsauce

garniert mit bunten Herbstfrüchten und Rahm

CHF 11.00

## Kleine Kombi zum Abrunden

dreifarbige Tobleronemousse im Shotglas, Bananenkuchen und Kaffee oder Espresso

CHF 8.00

## Mandarinen-Mascarpone-Traum im Weck-Glas

mit Streusel und Zitronenmelisse angerichtet

CHF 9.50

## Der Herbst-Klassiker: Vermicelles

verfeinert mit Kirsch, serviert mit Herbst-Früchten und Rahm

CHF 10.00

## Hausgemachter Apfelstreuselkuchen

serviert mit Zimtglacé und Rahm

CHF 11.70

## Feigen-Ziegenkäsestrudel „à la Zemp“

begleitet von Vanillesauce und Rahm

CHF 12.50



## Coupe Nesselrode

mit Vanilleglacé Rahm und saisonalen Früchten garniert

CHF 13.00

Fragen Sie uns für weitere feine Dessert-Klassiker

(alle Preise inklusive Mehrwertsteuer)