

Es geht wieder los!

Der Winter neigt sich langsam dem Ende zu und somit auch definitiv unsere Winterpause. Es geht wieder los! Und zwar öffnen wir das les Wagons genau heute in einem Monat, am 22. März wieder. Endlich!

Es gibt so viele Neuigkeiten... Judith hat den Weg ins les Wagons gefunden und wird gemeinsam mit Anja den Betrieb leiten. Judith wird in der Küche anzutreffen sein, Anja in Küche und Service. Wir freuen uns riesig, euch unsere Ideen und Visionen zu zeigen, neue grossartige Weingüter, Höfe, Produzent*innen vorzustellen. Denn genau darauf werden wir vermehrt einen Fokus legen: Unseren Gästen die Produktionsseite näher zu bringen. Wir sind so dankbar, dass wir wirklich die Change haben, Produzent*innen zu kennen und euch von ihnen zu erzählen. Von ihren Sorgen, ihren Idealen, ihren Träumen.

Judith vertritt die bis anhin gelebten Werte im les Wagons zu einhundert Prozent. Wir machen uns in unseren Leben die gleichen Gedanken zu den gleichen Problemen. Judith hat rund um Nachhaltigkeit, soziale Verträglichkeit, Lebensmittel, Landwirtschaft und Labels geforscht - nun ist sie im les Wagons gelandet und kann hier ihr Wissen mit ihrer grossen Leidenschaft, dem Kochen, verbinden. An der Seite von Anja. Gemeinsam werden wir losfahren, ausprobieren, überraschen.

Zu unserem Angebot: Wir werden keine klassische Speisekarte mehr haben, sondern **Eusi Tavolata**. Mal ganz im Zeichen des Frühlings, mal mediterran, mal orientalisches angehaucht... Ganz, wohin uns unser Verlangen, die Saison und allem voran das Angebot der Partnerbetriebe führen. Natürlich ist wie immer eine Fleisch- und eine Vegi-Variante möglich. Die monatlich wechselnde Überraschung-Tavolata wird aus etwa 8 Tellern bestehen, die in der Tischmitte geteilt werden. Wer wenig Zeit oder nur wenig Hunger mitbringt, darf sich eine kleine Tavolata, bestehend aus vier Tellern, gönnen. Wer in der Feierabend-Sonne auf dem Perron verhockt, bewahren unsere Snacks vor dem Trunken-Sein. Und jeweils am Samstag-Nachmittag gibts Kaffee und Kuchen. Auch Tee. Oder Bier.

Zudem haben wir die Getränkekarte komplett neu überarbeitet. Es gibt wunderbare neue Schorlen, zum Beispiel mit Traubensaft vom Niro Weingut im Fricktal. Eine kleine Limo-Auswahl, das beste Tonic, das ihr je hattet. Frisches Bier aus Bülach, ein Red Ale, das euch das Herz aufgeht. Neue Cocktail-Kreationen, die euch ganz bestimmt munden. Eine fabelhafte kleine Weinkarte - wir haben wirklich fantastische Weine verkostet und unsere Lieblinge für euch ausgewählt. Wir sind voller Vorfreude, nebst unserer fixen Getränkekarte, jeden Monat einen ganz besonderen Monatswein auszuschenken und saisonale Drinks anzubieten. Passend zur Jahreszeit und zum Essen.

Das Service- und das Küchenteam ist komplett und wir freuen uns riesig, dass wir auch zwei ehemalige Mitarbeitende weiterhin im Team haben! Und wir freuen uns genauso, dass wir vier wunderbare neue Menschen in unserem Team haben. Auch unser Reservationsbuch ist bereit und wir freuen uns über erste Reservationen!

Mit unglaublich vortrefflichen, unfassbar aufgeregten und sooo ungeduldigen Grüßen

Judith & Anja und das ganze frischgebackene Zugteam

PS: Es gibt eine ganz besondere Überraschung! Ab dem Frühsommer wird Floh jeweils am Montag und Dienstag im les Wagons Zmittag kochen. Ein Pop-Up über die Sommermonate. Gegessen wird in der Gartenbeiz, im Zug, auf dem Lagerplatz oder im eigenen Büro. Ein saisonaler Zmittag, so einfach wie geht, so lecker wie gewohnt! Wir freuen uns riesig auf diese neue Art der Zusammenarbeit!