

## Frühling!

Die Uezgi in voller Fahrt! Endlich wird an den Tischen wieder gelacht und geplaudert. Es weht wieder der Duft von frischen Kräutern oder unserem Schoggikuchen von den Tellern. Es dampft die Kaffeemaschine, die gedimmten Lämpchen leuchten. Die ersten Wochen des Neustarts waren ein voller Erfolg! Die glücklichen Gesichter der Gäste, die fast schon leergeleckten Teller, die vielen Reservationen. Es ist fantastisch, wie unsere Arbeit so sehr wertgeschätzt wird, das viele Lob, die netten Worte.

Und kaum sind die ersten vier Wochen um, schon wechseln wir die Karte. Wie klingt das: Zitronen-Bruderhahn, Bärlauch-Kapern, marinierte Artischockenherzen mit zartschmelzenden Salzflöckchen, die allerersten Rhabarbern, Salzzitronen-Gremolata, italienische Salsa Verde, Stracciatella aus Kempthal,... In dieser Tavolata steckt ganz viel Liebe. Liebe zu frischen Kräutern, zu fantastischen Produzenten und zu nachhaltigen Produkten. Dazu gehört für uns auch das Verspeisen des ganzen Tieres, weshalb wir uns ein kleines bisschen in die Richtung von «Nose to Tail» wagen. Die Idee, dass man das Tier von der «Nase bis zum Schwanz» verspeist und nicht nur die Edelstücke aussucht, macht einfach nur Sinn. Deshalb gibt es den Bruderhahn auch gleich am Stück und es wird puristisch von Hand gegessen und dabei die Finger genüsslich abgeleckt (oder mit etwas Zitronenwasser gewaschen, das wir natürlich auch gerne auftischen). Das ist übrigens der Bruder der Legehenne, der zwar keine Eier legt, aber trotzdem über die Hühnerwiese spazieren darf. Normalerweise haben die männlichen Küken keinen ganzen Tag zu leben - die demeter-Güggeli von der Familie Böhler hingegen schon.

Von den glücklichen Güggelis zu den glücklichen Vegis: Wie immer gibt es natürlich auch eine fabelhafte Vegi-Variante der Tavolata. Sellerie, im Ganzen gebacken, mehr eine Stunde lang, dann in Scheiben scharf angebraten, das entlockt dem Sellerie eine Intensität an Aromen, die seinesgleichen sucht. Einfach nur wunderbar!

Vom Znacht nun zum Zmittag. Das Zmittags-Team wurde leider von einer Grippe ausser Gefecht gesetzt... Deshalb startet der leckere les Wagons-Zmittag erst am 2. Mai. Jeweils Montag und Dienstag von 11:40-13:30 gibt's bei uns nämlich wieder Zmittag! Gegessen wird in der Gartenbeiz, im Zug, auf dem Lagerplatz, im eigenen Büro,... Wir kochen zum Zmittag immer vegetarisch, wie gewohnt frisch und wechseln das Menu vorerst wöchentlich. Ihr könnt also am Dienstag das Menu gleich nochmals geniessen. Wer etwas später zum Essen kommt, kann sein Zmittag reservieren via [zmittag@leswagons.ch](mailto:zmittag@leswagons.ch), damit ganz bestimmt noch was da ist. Kurzfristig bitte via Telefon 052 508 50 17. (Platzreservierungen sind über Mittag nicht möglich).

Im Übrigen lohnt sich ein Besuch im les Wagons auch, um unsere Cocktails auszutesten. Wir haben uns für unsere kleine Cocktailkarte ganz schön ins Zeug gelegt. Oder um unsere fantastischen Monatsweine zu probieren. Oder um das Gönnerschild unseres Corona-Crowdfundings zu begutachten. Es ist nämlich endlich fixfertig montiert und lädt zum Bewundern ein! Wir danken allen unseren Unterstützer\*innen nochmals aus tiefstem Herzen! Für die grossen Beiträge und auch für die allerkleinsten. Ohne euch hätten wir es nicht geschafft!

Wir freuen uns auf euch – zur abendlichen Tavolata oder ab dem 2. Mai zum Zmittag  
Herzlich, das ganze les Wagons-Team