

Frühling - irgendwo zwischen Hochsommer und Graupelschauer

Nun schon seit einem Jahr gibt's bei uns «Eusi Tavolata». Unsere eigene Interpretation der italienischen «Teilete». Alle Teller in die Tischmitte, wir kochen, was uns und euch Spass macht, was die Saison zu bieten hat und immer öfters auch das, was die Produzent*innen uns anbieten. Es bereitet uns grosse Freude, das zu verarbeiten, was die Bauernbetriebe mit viel Liebe herstellen oder gar zu viel haben und sonst nicht losbringen. Wir haben in diesem Jahr so unfassbar viel gelernt - über uns, über lokale Produkte, über Nachhaltigkeit und das Lebensmittel-Geschäft. Wir haben neue Betriebe kennengelernt, sie besucht, gesehen, wo Quinoa wachsen kann, wo das Säuli sich durch den Dreck wühlt, das Feuer gespürt, dass in Produzent*innen für ihr Handwerk brennt und spannende Menschen kennengelernt. Unsere Passagiere lieben es, sich bei uns mit «Eusere Tavolata» verwöhnen zu lassen, ein gemütlicher Abend mit Freunden und bestem Essen, überraschenden Weinen und Eigenkreationen von der Bar. Wir können also sagen: Das Jahr hat uns einiges gelehrt, herausgefordert und weitergebracht. Nun sind wir mehr denn je überzeugt, dass wir auf dem richtigen Weg sind - so haben wir auch für die neue Tavolata wieder supertolle Produkte, die wir euch unbedingt zeigen müssen!

Die neue Tavolata startet diese Woche und wir freuen uns, dass endlich das Frühlingsgemüse grünt. Auch wenn es diese Tage grad eher nach Winter aussieht... Die Spargeln sind soweit! Von verschiedenen Bio-Höfen aus der Umgebung kommen die Spargeln und werden mit Alpsbrinz-Crumble garniert. Alpsbrinz haben wir seit unserem Beitritt zur Cook's Alliance von Slow Food immer wieder auf der Karte: Der erste Käse der Schweiz! Und er wird noch immer so hergestellt, wie anno dazumal (jedenfalls fast). Slow Food schützt das alte Handwerk und Wissen. Natürlich ist es uns auch ein Anliegen, food waste zu vermeiden. Tomaten, die auf dem Hof Rinderbrunnen in Grüt letzten Herbst nicht mehr komplett ausgereift sind, haben wir gepickelt und servieren wir auf unserem Kichererbsensalat. Und wusstet ihr, dass man das Kraut der Kohlräbli auch essen kann? Daraus machen wir ein Pesto und erweitern so das grüne Gemüse um eine neue Facette. Ausserdem gibt's Geissen-Köfte mit Hack von der Geissäheimet. Toni Odermatt widmet sich ganz der Ziegenhaltung: Die Toggenburger Geiss darf am Fusse des Stanserhorns ihre artspezifischen Verhaltensweisen ausleben und geniesst die steilen Kräuter-Wiesen. Toni verarbeitet die Milch zu Molkereiprodukten und schlachtet die älteren Tiere später, um ihr Fleisch und ihre Felle zu verkaufen.

Wie immer gibt es acht Teller zum Teilen in der Tischmitte. Diesmal ist alles besonders frühlingshaft, weshalb wir zu «Eusere grüne Früheligs-Tavolata» einladen. Übrigens ist die aktuelle Tavolata diesmal auch ohne Voranmeldung **vegan** möglich. Eine vegetarische Option bieten wir natürlich sowieso an. Wir sind auch in den Frühlingsferien ganz normal geöffnet und freuen uns auf euren Besuch - die ersten Wochenenden auf dem sonnigen Perron haben uns schon ganz schön in Sommerstimmung versetzt! Davon gerne mehr!

Cheers auf den Frühling!
das ganze Zugteam