

Von tanzenden Blüten und Kaffeetassen

Überwältigend, diese Farben, die endlich wieder hervorblinzeln, spriessen und strahlen. Das satte Gelb des Löwenzahns, das glänzende Grün von jungen Gierschblättern, das zarte Rosa von Veilchen, das tiefe Violett der Flockenblumen, das flimmernde Grün der ersten Schildampfer... Stellt euch vor, da kommt das Gelb von Kurkuma dazu, das Rot von Paprika. Der Geschmack von Ingwer, die Würze von Senfsamen, die Knackigkeit von jungem Spargel... Das klingt doch eigentlich schon ziemlich perfekt. Oder?

Wir fangen die Farben des Frühlings ein und zaubern daraus eine farbenprächtige Tavolata – inspiriert von der indischen Küche. Nicht so traditionell, wie man die Küche sonst kennt. Natürlich gibt es Pakora, der knusprig frittierte Kichererbsen-Gemüse-Mix. Natürlich gibt es Minzchutney. Natürlich gibt es Lammcurry. Und auch Raita darf nicht fehlen. Da wir aber wie immer die saisonalen Produkte der Region in den Vordergrund stellen, gibt es Raita mit Radiesli und Kohlräbli statt Gurke, die noch keine Saison hat. Unseren Paneer servieren wir nicht klassisch im Spinat, sondern in einem Curry aus Löwenzahn und Giersch aus dem Garten. Der Kichererbsensalat garnieren wir mit bio Spargeln aus dem Thurgau. Der Ingwer kommt aus Stammheim und wir haben ihn fermentiert, damit er bis zum Ende der Tavolata sein Aroma nicht verliert (im Gegenteil!). Die Geschmäcker, die Farben. Das alles passt perfekt zum Frühling. Jetzt reservieren!

Auf Frühlingsgefühle und Frühlingswetter hoffen wir auch am Samstag, 10. Mai. Dann findet bei uns auf dem Perron die erste «Coffee Party» statt. Zusammen mit der Sip Society stellen wir den Anlass auf die Beine: Beats, Bubbles und Beans. Coffee Beans natürlich. Zudem Quitten-Mimosa, Gipfeli von der Brühlgut Stiftung und Kardamomschnecken von Andri. Tanzen zur Musik vom DJ Pult und Kaffee schlürfen – so geht Wochenende! 11-15 Uhr.

Apropos Kardamomschnecken... Die gibt's bei uns nun wohl öfters. Und echte Bündner Nusstorte. Und weitere süsse Köstlichkeiten. Neu öffnen wir nämlich ab dem 9. Mai jeweils am Freitag und Samstag bereits um 15:00, um euch zum Zvieri feine Kuchen von Andri aufzutischen. Unser Bündner hinter der Bar liebt es, Süssigkeiten zu backen und formt sie bis zur Vollendung. Er backt unter dem Label «bunteds» Köstliches, auf Romanisch umschreibt das vielversprechende Wort nämlich «etwas ganz Feines». Und «ganz fein» ist vor allem die Nusstorte, Andris Spezialität. Komm sie unbedingt probieren!

Mit diesen Neuigkeiten versüssen wir euch bestimmt das Wochenende!

Auf bald!

Das ganze Zugteam