

Seit Januar verwöhnt Thomas Fuog mit seiner Crew die Gäste im Gleis 4 in Frauenfeld mit gut bürgerlicher Schweizerküche

Gleis 4: Mit frischen Produkten den Gast verwöhnen

Im Januar dieses Jahres hat Thomas Fuog aus Niederneunforn das Frauenfelder Speiserestaurant Gleis 4 mit seiner gemütlichen Gartenwirtschaft hinter dem Bahnhof übernommen. Seither verwöhnt er hier mit seiner Crew die Gäste mit einem wechselnden Angebot von auserlesenen Speisen. Sein Motto lautet: Hohe Qualität zu vernünftigen Preisen.

Grossen Wert legt er darauf, dass alles frisch zubereitet wird. Teigwaren wie Nudeln und Spaghetti stellt er selber her. Marktfresh sind auch die übrigen Produkte, die er verarbeitet. Er bezieht sie wenn möglich bei einheimischen Produzenten. Für einwandfreie Fleischqualität sorgt beispielsweise Metzgermeister Urs Burkhardt aus Uzwil, mit dem Fuog schon früher zusammengearbeitet hat.

Der Chef kocht hier noch selbst

In der Küche ist Fuog der Chef. Er ist gelernter Koch und kann unter anderem eine über 20-jährige Erfahrung als Küchenchef in renommierten Betrieben in der Ostschweiz einbringen. Tatkräftig unterstützt wird er von Tanja Ruoss, seiner ehemaligen Lehrtochter.

Der Gast findet auf der Karte überraschende Kompositionen. Gefragte Spezialitäten sind unter anderem das marinierte Lammrückenfilet an Zitronengras rosa gebraten, sein Rindsfilet «Ritter Art» und das Schweinsfilet «Burgfräulein». Unter dem Titel

«Fleischlos – aber nicht reizlos» finden auch Vegetarier eine schöne Auswahl an schmackhaften Gerichten. Saisonküche wird im Gleis 4 gross geschrieben. Fuog passt seine Speisekarte regelmässig dem Saisonangebot an. Ergänzt wird sie mit Spezialitätenwochen (siehe Kasten). In Vorbereitung sind Rezepte aus Grossmutter's Küche.

Ein auserlesenes Weinangebot aus den Kellereien Nüesch und Rütishauser unterstützen das Angebot zu den auserlesenen Speisen. Dazu ist Brauhausbier im Offenausschank im Angebot.

Heimelige Atmosphäre

Das gemütlich eingerichtete und liebevoll dekorierte Restaurant mit grosser Bar und Nichtraucherstübli eignet sich ausgezeichnet für Geschäfts- und



Eine gemütliche Gartenwirtschaft lädt bei schönem Wetter zum Verweilen ein.

Gesellschaftessen. Es bietet Platz für 24 bis 40 Personen. Bei schönem Wetter lädt eine gemütliche Gartenwirtschaft zum Verweilen ein. Geöffnet ist das Gleis 4 Montag bis Freitag von 11 bis 14 Uhr und 17 bis 23.30 Uhr und am Samstag zwischen 17 und 23.30 Uhr. Sonntag ist Ruhetag. Parkplätze sind im Haus am Bahnhof, am Schlossberg, im SBB Park & Ride und an der Lindenstrasse genügend vorhanden.

Weitere Informationen sind der Homepage www.gleis-4.ch zu entnehmen. | ALOIS SCHWAGER

Pa stafestival, Wild, Gourmet-Metzgete

Pastafestival: Vom 6. bis 31. August kommen im Gleis 4 die Teigwarenliebhaber voll auf ihre Kosten. Da gibt es hausgemachte Pappardelle mit Rauchlachs an sämiger Limonensauce, an sämiger Steinpilzsauce an pikanter Chili-Tomatensauce oder mit zarten Pouletbruststreifen und Gemüse, ferner Spaghetti mit diversen Saucen.

Wild bis exotisch geht es vom 10. bis 27. September im Gourmet-Restaurant zu und her. Wildwochen stehen auf dem Programm. Wildschweinfilet auf Dattel-Senfkornsauce, Rehfleisch süss-sauer, Frauenfelder Wildtopf, Hirschfilet mesurische Art, rosa gebratenes Rehschnitzel, Rehpfeffer Grand Mère stehen unter anderem auf der Speisekarte.

Am 28. und 29. September sowie am 5. und 6. Oktober sind im Gleis 4 Gourmet-Metzgete mit Metzgermeister Urs Burkhardt angesagt. (as)



Blick in das gediegen eingerichtete Lokal mit grosser Bar.



Hier kocht der Chef noch selber. Unterstützt wird Thomas Fuog durch seine Köchin Tanja Ruoss. Bilder: Alois Schwager

