

Wohin man geht



Fuog's «Gleis4»-Küche

Tausende fahren vorbei. Das Haus wurde mit dem Bahnhof 2000 vom Verkehr «abgeschnitten», aber es entwickelt sich – langsam und sicher – zum Geheimtipp: Die Küche ist schlicht exzellent. Der Besuch bei Thomas Fuog und Team lohnt sich!

Fuog ist gelernter Koch und blickt auf eine 19-jährige Erfahrung als Küchenchef zurück, seine Mitarbeiterin Tanja Ruos ist gelernte Köchin. Das Küchenangebot ist professionell, eine **frische Marktküche** mit einem sehr guten Preis-Leistungsverhältnis in gediegenem Ambiente. Auch in der ruhigen Gartenwirtschaft lässt es sich gemütlich speisen.

Die Pasta ist hausgemacht. Fuog **fokussiert auf eine leichte, zeitgemässe Ernährung** mit Vollwert, mit und ohne Fleisch. Das Lunch-Pauschalangebot z.B. vom Freitag, 8. Juni, besteht aus 3 dl. Mineral nach Wahl, Tagessuppe oder Salat, dem Hauptgang mit **Schweinspiccata Mailänder Art, Risotto Milanese und Marktgemüse** sowie zum Abschluss Kaffee oder Tee für **sensationelle CHF 25.50**, ein Menü

hervorragend gekocht, liebevoll angerichtet und freundlich serviert!

Die Gleis4-Gast-Räume sind von schönem, trendigem Ambiente mit Licht und Farbe, fast urban/städtisch, die auch das weibliche Geschlecht sehr ansprechen. Ideal also für den Lunch oder den Ausgang (z.B. vor dem Kinobesuch) mit der Partnerin, aber ebenso geeignet für kleine Gesellschaften, Gruppen und Familien.

Parkplätze gibt es genügend im Haus am Bahnhof, am Schlossberg, im SBB Park&Ride und an der Lindenstrasse.

Besonderheit: Im Gleis4 wird als fast einzigem Restaurant ausserhalb des Brauhauses **das frisch gebraute Brauhaus hell im Offenausschank** serviert.

Fuog macht ein konkretes Angebot: Bis 23. Juni offeriert er jedem Gast ein 2-dl-Brauhaus-Hell oder Jus zum Apéro...



Das Gleis4-Team mit Thomas Fuog (l.)



Liebevoll angerichtete Menüs, hervorragend gekocht



Jetzt ist Gartenzeit im Gleis4



Gediegenes Ambiente innen



Grossbetrieb mittags in der Küche