

SELBST ERLEGT / oder INSIDER

Bacilus

CH-8500 Frauenfeld, Balierestrasse 10, Tel. +41 52 722 44 43, rolf@bacilus.ch
www.bacilus.ch

Öffnungszeiten Dienstag – Freitag 11.02 – 14.05 Uhr, 17.08 – 23.05 Uhr und
Samstag 17.08 – 23.05 Uhr, Sonntag und Montag Ruhetage

Mittags 3-Gang-Menü ab 18 SFR,

Abends Vorspeisen 8.50 - 16 SFR, Hauptgerichte 18.50 - 40 SFR



Mittagstisch,



rollstuhlgängig ,



Nichtraucher,



Vegetarisch,



Kaffee & (selbst gebackener) Kuchen,



draußensitzen (Terrasse,
Straßencafé)

Geniessen – direkt am Flüsschen Murg mit Blick auf die Burg! Fast wie ein Kurzurlaub mit südlichem Flair für die Länge eines Menüs: das Bacilus, mitten in Frauenfeld im Kanton Thurgau. Was sich als vermeintlich gutes Restaurant der Mittelklasse darstellt, offenbart sich als Pionierstätte der offenen und puristischen Küche mit kulinarischen Highlights der besonderen Art. So brilliert der Koch und Inhaber des Restaurants, Rolf Meier, gelernter Metzger und ehemaliger „Traumschiff-Koch“ mit höchst delikaten Jagd-Spezialitäten wie Mungg (= Murmeltier), Gams, Hirsch und Reh, die er – wenn verfügbar – raffiniert zubereitet saisonal anbietet. Ermöglicht wird dies durch beste Kontakte zur Davoser Jagd, zu der er seit seinem 13-jährigen Davoser Wirken in diversen, renommierten Hotels gute Beziehungen pflegt. Aber auch seine heimischen Fleischspezialitäten wie Gitzi (= Zicklein unter 1 Jahr), Lamm, Kalb, Rind und Fisch sind Qualität erster Güte – und aus erster Hand, also von regionalen Produzenten, die er alle persönlich kennt. Unser Menü – vorgestellt auf einer Schiefertafel oder alternativ auf alten Schallplatten, die jeweils als Speisekarten fungieren und ein- bis zweimal die Woche wechseln – besteht aus: feinem Lamm-Süppchen zu 7.50 SFR, einem knackigen Salat mit irischem Wildfang-Rauchlachs zu 12.50 SFR, aromatischen Tiroler Steinpilzen mit hausgemachten Tagliatelle und Rahmsauce zu 25.50 SFR, zartem Kalbs- und Schweinsfilet mit frischen Eierschwämmchen (=Pfifferlinge), schmackhaftem Wurzelgemüse und deftigen Kartoffel-Spiesschen mit Speckmantel zu 37.50 SFR. Alles frisch zubereitet und sehr köstlich – zu einem insgesamt guten Schweizer Preis-Leistungsverhältnis. Auch die begleitenden Weine: ein roter Seneca aus dem Veneto von 54 Jahre alten Reben zu 6.60 SFR für jeweils 0,1 l sind geschmacklich und qualitativ einwandfrei – und werden vom Inhaber direkt aus Italien importiert. Zum Abschluss werden wir noch mit einem auf Kohlefeuer gerösteten Ferrari-Expresso zu 3.90 SFR, einem Grappa Moscato vom Paolo Sarocco zu 8.00 SFR und einem Fernet forte zu 6.00 SFR als Digestif verwöhnt.

sk