

Amuse Bouche

Oktober 2019

Grüezi

Die Blätter an den Bäumen beginnen sich zu verfärben, die Temperaturen sinken und die Tage werden kürzer – es ist nicht zu übersehen, der Herbst ist da. Für uns ist dies aber kein Grund in Melancholie zu verfallen, im Gegenteil! Nicht umsonst nennt man den Herbst auch Frühling des Winters. Die Jahreszeit bietet gerade für unsere Küchenteams eine spannende Auswahl an saisonalen Produkten. Kürbisse, Äpfel, Marroni, Quitten und sogar Pilze aus den hiesigen Wäldern – all dies wird momentan frisch geerntet und findet den Weg auf die Teller unserer Gäste. Wir wollen Sie einladen, mit uns den Herbst und seine Spezialitäten zu feiern.

Auch sonst hat diese Jahreszeit einiges zu bieten. Nach dem hektischen Treiben im Hochsommer kehrt bei uns am Bodenseeufer wieder etwas Ruhe ein. So lassen sich die verbleibenden schönen Tage und lauen Herbstabende gleich ein wenig entspannter geniessen. Bei einem feinen Essen oder erfrischenden Getränk lässt sich die unvergleichliche Stimmung dieser wunderschönen Jahreszeit am besten einfangen. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Wer uns in den letzten Wochen in der Seelust besucht hat, konnte das fleissige Treiben der Bauarbeiter und Handwerker hinter und vor dem Haus beobachten. In dieser Ausgabe möchten wir Ihnen aufzeigen, was beim Umbau geplant ist und auf welche Neuerungen sich unsere Gäste freuen können.

Nicht zuletzt wollen wir auch unsere neuen Lernenden herzlich in der Seelust-Familie begrüßen. Seit Mitte August sind sie mit grosser Motivation für unsere Gäste im Einsatz. Wir wünschen ihnen einen guten Start!

Herzliche Grüsse Die Gastgeberfamilie Hasen

Thomas Hasen und Nicole Eigenmann
Christine und Urs Zellweger-Hasen
Jennifer und Matthias Hasen-Teuscher
Thérèse und Martin Hasen-Rickenbacher



Voller Einsatz für die Lernenden

Schon viele Jahre setzt sich Pascal Egli täglich mit viel Herzblut für die Ausbildung seiner Lernenden ein. Der Geschäftsleiter des Hotels Seegarten und langjähriges Mitglied der Seelust-Familie ist Lehrlingsausbildner aus Leidenschaft. Nun wurde er für seinen grossen Einsatz belohnt und als zweitbesten Lehrmeister des Jahres ausgezeichnet. Wir haben mit Pascal Egli gesprochen und nachgefragt, wie er die Preisverleihung erlebt hat.



Pascal, am 2. September durftest du als einer von nur drei Lehrmeistern in der Kategorie «Koch» am Finale zum «Besten Lehrmeister des Jahres» teilnehmen. Wie hast du den Abend erlebt?

Es war ein sehr schöner und festlicher Anlass. Die Siegerehrung fand im gut gefüllten Kaufleuten in Zürich statt. Wir sind mit einer kleinen Delegation aus Freunden und Familie aus dem Thurgau angereist. Natürlich war auch Anina Horber dabei, die mich für diesen Titel nominiert hat. Alles lief sehr professionell und pompös ab. Vor

der Show wurden wir mehrmals fotografiert und von Mona Vetsch, die als Moderatorin durch den Abend führte, in den Ablauf des Bühnenprogramms eingeweiht. Die Platzierung haben wir dann erst später während der Liveshow erfahren.

Du hast schon angesprochen, dass du von deiner Lehrtochter Anina Horber nominiert wurdest. Was bedeutet dir diese Geste?

Als Berufsbildner ist es für mich eine grosse Genugtuung, dass mich

Anina für den Titel «Bester Lehrmeister des Jahres» vorgeschlagen hat und mir somit viel Dank und Respekt entgegenbringt. Darüber habe ich mich extrem gefreut. Solche Gesten machen den Beruf als Lehrlingsausbildner aus und sind zudem eine grosse Motivations-spritze, diese Arbeit mit viel Elan und Einsatz weiterzuführen.

Leider hat es nicht ganz für den ersten Platz gereicht. Bist du enttäuscht?

Überhaupt nicht! Schon alleine die Anmeldung durch Anina ist eine riesige Ehre für mich! Dass es schlussendlich «nur» der zweite Platz wurde, stört mich gar nicht. Ich bin sehr stolz auf den Titel.

Ihr habt also neben der grossen Show auch noch Zeit gehabt, den Erfolg zu feiern?

Klar! Beim Apéro vor und nach dem Festakt hatten wir glücklicherweise Zeit, mit dem einen oder anderen Glas anzustossen und ein wenig zu festen. Schliesslich haben sich alle rausgeputzt und in Schale geworfen. Einen solchen Anlass erlebt man ja nicht alle Tage. Da muss es meiner Meinung auch Platz zum Feiern haben.

Mehr Licht, mehr Platz und mehr Qualität

Rund um die Seelust sind in den letzten Wochen die Baumaschinen aufgefahren. Es wird fleissig gespitzt, gebaggert, geschliffen und geschnitten. Der Startschuss für den Umbau unseres Gasthofes ist damit gefallen. Thomas Hasen erklärt uns, was beim Umbau geplant ist und auf welche Neuerungen sich unsere Gäste freuen können.



Erneuerung, Modernisierung und Ausbau

Die letzten baulichen Massnahmen hier in der Seelust liegen mittlerweile schon einige Jahre zurück. «So ist es nicht verwunderlich, dass die Infrastruktur und Technik im Hintergrund nicht mehr auf dem neusten Stand ist», sagt Thomas Hasen. «Es ist nun an der Zeit, die gesamte Technik zu erneuern.» Gerade im Bereich der Energieeffizienz, etwa bei der Kühlung, sind moderne Geräte viel sparsamer. Aber nicht nur der Energieverbrauch wird bei den Umbauarbeiten optimiert. Es entsteht im Hintergrund mehr Platz zum Arbeiten. Nach dem Umbau stehen unserem Küchenteam mehr Produktions- und Lagerflächen zur Verfügung. So soll die bekannte Seelust-Qualität noch weiter gesteigert werden.

Umbau in mehreren Phasen

Nicht zuletzt kommen natürlich auch unsere Besucher mit vielen Neuerungen in den Gasträumen auf ihre Kosten. Damit der Restaurations- und Hotelbetrieb weitergeführt werden kann, ist der Umbau in verschiedene Phasen unterteilt. «So können wir unsere Gäste weiterhin uneingeschränkt bedienen», meint Thomas Hasen. Während ein Teil des Restaurants saniert wird, ist der Rest normal geöffnet. Nach der Neueröffnung dieses Abschnittes wird die zweite Hälfte der Räumlichkeiten umgebaut.

Sonnige Plätze zu jeder Jahres- und Tageszeit

Als Erstes steht der Eingangs- und Terrassenbereich im Zentrum der Umbauarbeiten. Diese werden rollstuhlgängig gestaltet und erhalten neue Ladestationen für E-Bikes. «Ein grosses Highlight wird die winterfeste Terrasse!», freut sich Thomas Hasen. «Die beliebten Tische vor dem

Haus können wir durch den beheizten Wintergarten auch in den kälteren Jahreszeiten einsetzen. So wird das ganze Restaurant zudem viel offener und heller.» Die westliche Terrassenseite zwischen dem Restaurant- und Hoteleingang wurde bereits in Angriff genommen. In dieser ersten Phase des Umbaus bleibt der Gästeraum «Obstgarten» und die angrenzenden Plätze im Freien unberührt. «Die letzten Sonnentage können sie bei uns deshalb wunderbar geniessen!»

Wenn alles nach Plan läuft, wird die Umbauphase 1 noch dieses Jahr beendet. Die Neueröffnung dieses Abschnittes ist für Neujahr geplant. Danach beginnt Phase 2, bei der sich die Arbeiter den «Obstgarten» und die Ostseite des Gebäudes vornehmen. Über die Neuerungen in diesem Teil werden wir Sie zu gegebener Zeit an dieser Stelle informieren.

Platz, um sich zu entfalten

Während den beiden Umbauphasen entsteht im Hintergrund ein Anbau an den Küchentrakt der Seelust. Die aktuelle Lager- und Produktionsinfrastruktur stösst langsam an ihre Grenzen. Der Anbau inklusive Unterkellerung schafft den dringend benötigten Platz. Zudem wird die ganze Logistik durch eine grosszügige Rampe für Anlieferungen erleichtert. «Bei der Planung dachten wir stark an das Wohl unserer Mitarbeiter. Wir möchten die Arbeitsbedingungen mit verschiedenen Massnahmen weiter verbessern», ergänzt Thomas Hasen. Gemeint sind damit die neuen Mitarbeitergarderoben und auch das Pausenhäuschen, das entsteht. Über diesen Bereich der Bauarbeiten möchten wir ebenfalls in einer späteren Ausgabe noch detaillierter berichten.



Weitere News

Wildbuffet

Herbstzeit ist Wildzeit! Am Samstag, 26. Oktober, verwöhnen wir Sie mit einem saisonalen Buffetangebot. Geniessen Sie köstliche Wildgerichte und herbstliche Spezialitäten. Lassen Sie sich von der vielfältigen Auswahl überraschen.

Dixie Dinner

Schon seit vielen Jahren bildet das beliebte Dixie Dinner einen Fixpunkt im Seelust-Kalender. Am Freitag, 8. November, laden wir Sie zum nächsten Dixie Dinner mit der Swiss-German-Dixie-Corporation ein. Bereits zum 47. Mal bringt die Formation ihre virtuoseren Jazzmelodien mit in die Seelust. Gepaart mit einem köstlichen Abendessen unseres Küchenteams verspricht der Abend eine Freude für alle Sinne. Gerne erwarten wir Ihre frühzeitige Anmeldung.

Theaterdinner mit «lätzgfäderet»

Unvergessliche Abende stehen uns im November und Dezember bevor. Die Theatergruppe «lätzgfäderet» führt an fünf Abenden ihr diesjähriges Theaterstück in der Seelust auf. Dazu serviert unser Küchenteam ein köstliches Viergang-Menü. Das Angebot kostet pro Person CHF 75.-. Die ersten Termine sind bereits ausgebucht. Für die Vorstellung am 1. Dezember sind noch einige Plätze frei. Reservationen nehmen wir gerne entgegen.

Gastro-Silvester

Die Party für alle, die am Jahresende im Einsatz waren und die Silvesterfeier bei toller Stimmung nachhohlen wollen. Am Montag, 6. Januar ab 19.00 Uhr laden wir zum Apéro mit anschliessendem Galadinner. Feiern Sie zur Live-Musik und feinen Drinks von der Bar. Wir freuen uns auf eine aus-

gelassene Party im ganzen Haus. Pro Person kostet das Angebot 95 Franken (Lernende 55 Franken) oder im Arrangement mit Übernachtung 150 Franken (Lernende 110 Franken).

Metzgete 2020

Das erste Wochenende des neuen Jahres steht ganz im Zeichen der Metzgete. Geniessen Sie vom 3. bis zum 5. Januar die feinsten Spezialitäten, natürlich mit Fleisch aus der Region. Am Freitagabend und den ganzen Samstag gibt es unser beliebtes Metzgetebuffet. Beim abwechslungsreichen Angebot ist für alle etwas dabei. Am Sonntag servieren wir Ihnen die reichhaltige Schlachtplatte. Reservieren Sie schon jetzt einen Platz unter der Nummer 071 474 75 75.

Weihnachten und Silvester

Das Jahr neigt sich bereits wieder dem Ende zu und einige denken wohl schon bald an die Vorbereitungen fürs Weihnachtsfest. Verbringen Sie die Festtage doch lieber in Ruhe und ganz ohne Stress. Nachdem unser Betrieb am 24. Dezember geschlossen bleibt, sind wir an den restlichen Feiertagen für Sie und Ihre Liebsten im Einsatz. Am 25. und 26. Dezember verwöhnen wir unsere Gäste mittags und abends mit einem Festmenü und einer speziellen Speisekarte. Wir empfehlen Ihnen, frühzeitig zu reservieren. Auch zum Jahreswechsel haben wir einiges für Sie vorbereitet. Feiern Sie am Dienstag, 31. Dezember ab 19.00 Uhr mit uns im Festsaal oder im Obstgarten.

Silvestermenü im Festsaal:

Menü komplett inkl. Apéro CHF 137.-
Arrangement mit Übernachtung im Doppelzimmer und grossem Zmorgebuffet. Preis pro Person CHF 225.-

Silvester-Buffet im Obstgarten:

Menü komplett CHF 118.-
Arrangement mit Übernachtung im Doppelzimmer und grossem Zmorgebuffet. Preis pro Person CHF 185.-



Mit Vollgas in den Herbst

Gerade hier im Seehuus direkt am Bodenseeufer konnte man den Traumsommer dieses Jahres ausgiebig geniessen. Das Team vom Seehuus blickt nicht nur deshalb auf eine sehr gelungene Sommersaison zurück. Das heisst aber noch lange nicht, dass wir uns jetzt ausruhen. Mit einem abwechslungsreichen und attraktiven Programm lockt das Seehuus auch in der Herbst- und Winterzeit die Gäste ans Bodenseeufer.



Ausflug nach Südostasien mit Matthias Hasen

Am 1. und 2. November gibt es im Seehuus die nächste beliebte kulinarische Reise nach Südostasien. Matthias Hasen begibt sich wieder einmal an den Herd. Seine Eindrücke und Erinnerungen an Thailand möchte er in Form eines reichhaltigen Asia-Buffets mit Ihnen teilen. Lassen Sie sich von der einzigartigen Aromenwelt der thailändischen Küche überraschen! Das reichhaltige Angebot kostet CHF 64.- pro Person.

Weihnachten und Silvester im Seehuus

Auch über die Festtage lohnt sich ein Besuch bei uns im Seehuus. Lassen Sie sich und Ihre Liebsten an Weihnachten so richtig verwöhnen. Am 25. und 26. Dezember öffnen wir das Seehuus für den Weihnachts-Zmittag. Geniessen Sie ein köstliches 4-Gang-Weihnachtsmenü oder À-la-carte-Gerichte. Wer Silvester in einer einzigartigen Atmosphäre direkt am Bodensee verbringen will, ist bei uns an der richtigen Adresse. Wählen Sie zwischen unseren bekannten À-la-carte-Gerichten aus oder geniessen Sie das Sil-

vestermenü. Wir freuen uns darauf, mit Ihnen auf das neue Jahr anzustossen. Während den Festtagen vom 21. Dezember bis 3. Januar bleibt das Seehuus geschlossen.

Betriebsferien und Öffnungszeiten

Mit der Jahreszeit ändern sich auch unsere Öffnungszeiten. Das Seehuus hat im Oktober täglich von 08.00 Uhr bis 18.00 Uhr für Sie geöffnet. Am Freitag und am Samstag sind wir jeweils bis 23.00 Uhr für Sie da, am Sonntag bis um 21.00 Uhr. Ab November öffnen wir unser Lokal freitags und samstags von 14.00 Uhr bis 23.00 Uhr, am Sonntag von 10.00 Uhr bis 21.00 Uhr.

Vom 13. bis 26. Januar und vom 17. bis 29. Februar 2020 sind wir in der Seelust anzutreffen. In dieser Zeit bleibt das Seehuus geschlossen. Zwischen diesen Betriebsferien sind wir täglich ab 08.00 Uhr für Sie da. Für Ihren Anlass (z.B. Geburtstage, Firmenfeiern, Taufen usw.) öffnen wir das Seehuus selbstverständlich auch ausserhalb der regulären Öffnungszeiten (ab 30 Personen). Reservationen nehmen wir gerne unter 071 477 26 06 entgegen.

Agenda



6. Oktober bis Ostersonntag 2019

Familiennacht

Immer sonntags ab 17.30 Uhr. Reichhaltiges Vorspeisen-, Hauptgang- und Dessertbuffet à discrétion. Erwachsene CHF 34.–, Kinder pro Altersjahr CHF 1.–

26. Oktober ab 18 Uhr

Wildbuffet

Reichhaltiges Vorspeisen- und Hauptgangbuffet und ein serviertes Dessert. Reservation erforderlich. À discrétion pro Person CHF 65.–

8. November ab 19.00 Uhr

Dixi Dinner

Lassen Sie sich von dem feinen Nachtessen inklusive Apéro und den bekannten Jazz Klängen überraschen. Preis pro Person CHF 88.–

22. November bis 5. Januar

Amriswil on Ice

Dieses Jahr sind wir für die Gastronomie am Amriswil on Ice verantwortlich. Über sechs Wochen puren Eisspass für alle Altersklassen aus nah und fern.

1. Januar 2020 ab 09.00 Uhr

Neujahrs-Zmorgä-Brunch

Grosses Zmorgäbuffet à discrétion von 09.00 Uhr bis 12.00 Uhr, mit musikalischer Begleitung von Boogie. Preis pro Person CHF 37.–

3. bis 5. Januar 2020

Metzgete

Geniessen Sie am ersten Januarwochenende unser Metzgetebuffet.

6. Januar 2020 ab 19.00 Uhr

Gastrosilvester

Die Party für all jene, die am Jahresende im Einsatz waren. Ab 19.00 Uhr Apéro, Galadinner, Barbetrieb, Live Musik und Party im ganzen Haus. Pro Person CHF 95.– / Lernende CHF 65.–



6. Oktober bis 15. Januar 2019

Thurgauer Öpfelfondue

Jeweils am Sonntagabend ab 17.00 Uhr servieren wir Ihnen ein herzhaftes Thurgauer Käse-Fondue mit Brot und Äpfeln. À discrétion pro Person CHF 25.–

November bis Januar

Rösti und Seehuus-Klassiker

Über den Winter servieren wir Rösti-Kreationen und andere À-la-carte Seehuus-Klassiker.

1. und 2. November ab 18.00 Uhr

Thailändisches Buffet

Lassen Sie sich von einem vielfältigen und authentischen Asia-Buffet überraschen. Erwachsene CHF 64.–, Kinder pro Altersjahr CHF 2.–

25. / 26. Dezember, 10.00 bis 17.00 Uhr

Weihnachts-Zmittag

Geniessen Sie am Mittag unser festliches 4-Gang-Menü. Gerne dürfen Sie sich Ihr Wunschmenü auch selber aus unserer Speisekarte zusammenstellen. Pro Person CHF 68.–

31. Dezember ab 14 Uhr geöffnet

Seehuus Silvester

Geniessen Sie ab 18.00 Uhr einen Apéro im Freien an der Feuerschale. Danach verwöhnen wir Sie mit leckeren À-la-carte-Gerichten oder dem Silvester-Menü. Menü pro Person CHF 84.–, Apéro pro Person CHF 14.–



Öffnungszeiten

Bis Ende Oktober:

09.00 – 12.00 Uhr 13.30 – 18.00 Uhr

Über die Wintermonate geschlossen.

Saisonstart 1. März 2020



12. Oktober und 22. November

«1964 – Es bleibt in der Familie»

Das Störtheater präsentiert eine turbulente Komödie: Eine Zeitreise in die verrückten 60er. Pilzköpfe, Miniröcke und knallige Farben. Das wird nostalgisch und vor allem sehr lustig. Dazu serviert das Seegarten-Team ein kreatives 3-Gänge-Menü. Ab 18.00 Uhr mit Apéro. Preis pro Person CHF 78.– exkl. Getränke zum Menü.

Oktober 2019 bis März 2020

Winterangebot

Gemischter Salat
Pastagericht oder
Schweins-Cordon-bleu
mit Pommes frites CHF 28.–
Kinder pro Altersjahr CHF 1.–

Spezialangebot immer
Samstag und Sonntag
Gemischter Salat
Fondue chinoise à discrétion
Saisondessert CHF 52.–
Kinder pro Altersjahr CHF 2.–
Reservation erwünscht

19. Dezember bis 7. Januar

Öffnungszeiten über Weihnachten und Neujahr

Restaurant geöffnet bis Sonntag,
15. Dezember 2019
Hotel geöffnet bis Freitag,
19. Dezember 2019
Hotel und Restaurant ab Dienstag,
7. Januar 2020 wieder geöffnet.

Haben Sie schon eine Lokalität für Ihr Weihnachtessen? Gerne beraten wir Sie persönlich in Bezug auf Menü- und Weinauswahl. Auf Wunsch gewähren wir Ihnen 100% WIR.

Weitere Informationen und aktuelle Angebote auf unserer Website
www.hotelseegarten.ch