



Amuse Bouche

Januar 2021

Grüezi

Das Jahr 2020 werden wir alle wohl nicht so schnell vergessen. Für uns Gastronomen war es besonders herausfordernd und die Nähe zu unseren Gästen hat uns sehr gefehlt. Ins neue Jahr 2021 blicken wir aber trotzdem zuversichtlich und mit der grossen Hoffnung auf eine baldige Rückkehr zu unserer gewohnten Normalität. Wir sind guter Dinge, dass wir Sie im neuen Jahr wieder öfters im gewohnten Umfeld und vor allem wieder persönlich bei uns begrüßen können.

Im vergangenen Jahr gab es bei uns in der Seelust aber auch viele Neuerungen. Der grosse Um- und Ausbau wurde erfolgreich abgeschlossen und unser Team freut sich sehr über das neue und moderne Arbeitsumfeld. In dieser Ausgabe des Amuse Bouche möchten wir auch Ihnen einen Einblick hinter die Kulissen gewähren.

Besonders jetzt ist es unser grosses Anliegen, uns bei Ihnen, liebe Gäste, ganz herzlich für Ihre Treue zu bedanken. Wir wünschen Ihnen ein erfolgreiches Jahr 2021, viele schöne Momente und gute Gesundheit!

Herzliche Grüsse **Die Gastgeberfamilie Hasen**

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

Abwechslungsreicher Alltag

Patricia Forrer gibt uns einen Einblick in ihren Arbeitsalltag. Die 18-Jährige absolviert bei uns in der Seelust die Ausbildung zur Köchin und ist bereits im dritten Lehrjahr. Im Interview erzählt uns die Toggenburgerin, weshalb es sie an den Bodensee verschlagen hat und welches die bisherigen Highlights der Ausbildung waren.



Offene Lehrstellen

Für den Sommer 2021 haben wir in allen Ausbildungsberufen, die wir in der Seelust anbieten, noch Lehrstellen frei:

- **Restaurantfachfrau / -mann EFZ**
- **Hotelfachfrau / -mann EFZ**
- **Köchin / Koch EFZ**

Hier in der Seelust erwartet dich eine umfassende und abwechslungsreiche Ausbildung. Sende uns deine Bewerbung per Mail oder Post zu. Wir freuen uns auf dich! Für weitere Fragen steht dir Nicole Eigenmann gerne zur Verfügung: 071 474 75 75.

Campingurlaub führte zur Lehrstelle

Patricia Forrer wohnt eigentlich in Ebnat-Kappel. Trotzdem hat sie sich dazu entschieden, ihre Ausbildung hier in der Seelust zu absolvieren. «Ich habe mit meiner Familie jeweils die Ferien auf dem Campingplatz in Wiedehorn verbracht. Deshalb kannte ich die Seelust und ihre schöne Umgebung schon lange. Als ich mich dann entschieden habe, eine Lehrstelle als Köchin zu suchen, war mir klar, wo ich mich bewerben wollte», schildert Patricia Forrer. Während den Sommermonaten lebt sie unter der Woche heute noch auf dem Campingplatz.

Abwechslungsreiche Küchenwelt

Während den zweieinhalb Jahren in der Seelust-Küche konnte die passionierte Hobbyfussballerin schon viele Erfahrungen sammeln. Ihr Arbeitstag startet normalerweise um 08.30 Uhr mit der Besprechung im Küchenteam. Sie erfährt dort, welche Arbeiten noch vor dem Mittagsservice erledigt werden müssen. Dies können verschiedene Vorbereitungen oder auch Cateringaufträge sein. Vor dem Mittag gilt es dann, den eigenen Posten sauber vorzubereiten. Momentan steht Patricia Forrer als Entremétier am Herd und ist somit für die Zubereitung der

warmen Beilagen und für das Gemüse zuständig. Ihr nächstes Ziel ist es, den Posten des Sauciers besser kennenzulernen. Die junge Köchin nimmt Herausforderungen gerne an und liebt den Nervenkitzel und die Hektik in der Küche. Der Mittagsservice ist meist um 14.00 Uhr beendet. Nun haben unsere Köche bis um 17.00 Uhr ihre wohlverdiente Pause. Danach beginnen die Vorbereitungen für den Abendservice. Erst nach 21.30 Uhr ist Feierabend.

Mehr Sonnen- als Schattenseiten

Vor dem Start in die Ausbildung hatte Patricia Forrer noch einige Zweifel. Was die meisten Aussenstehenden als Schattenseiten des Kochberufs ansehen, kann unsere Lernende mittlerweile durchwegs positiv sehen. «Nur in wenigen Berufen hat man während der schönsten Zeit des Tages frei. Ich würde mich sofort wieder für eine Kochlehre hier in der Seelust entscheiden», fasst Patricia Forrer zusammen. Am schönsten ist es für sie, wenn man sehen kann, was man gemeinsam im Team geleistet hat. Ihr persönliches Highlight ist das alljährliche Silvesterdinner, an dem unser Küchenteam über sich hinauswächst und die Gäste kulinarisch verwöhnt.

Unserer Umwelt zuliebe

Der Schutz der Natur ist im letzten Jahrzehnt zu einem wichtigen gesellschaftlichen und politischen Thema geworden. Auch uns in der Seelust ist der Umweltschutz ein grosses Anliegen – und dies nicht erst seit ein paar Jahren. Wir möchten Ihnen aufzeigen, mit welchen Massnahmen wir in unseren Betrieben den Energie- und Ressourcenverbrauch möglichst klein halten.

Regional und saisonal

Für uns ist die Zusammenarbeit mit den regionalen Partnern der wichtigste Beitrag zum Schutz der Umwelt. Seit über 100 Jahren legen wir in der Seelust grossen Wert darauf, Produkte aus unserer direkten Umgebung zu verwenden. Mit vielen unserer Lieferanten pflegen wir eine langjährige Zusammenarbeit und oft auch eine enge Freundschaft. Bei der Auswahl der Produkte achten wir zudem auf die Saisonalität. Unser Küchenteam hat den Anspruch, unseren Gästen mit regionalen und saisonalen Produkten ein vielfältiges Angebot zu bieten. Es können auch exotische Gerichte mit einheimischen Lebensmitteln zubereitet werden. Dadurch sind die Transportwege kurz und somit besonders umweltschonend.

Verantwortungsvoller Umgang mit den Produkten

Auch das Thema Food Waste, also die Verschwendung von Lebensmitteln, kam in den letzten Jahren immer mehr auf. Wir sind der Meinung, dass es zur Berufsethik aller Köche gehört, das meiste aus allen Zutaten herauszuholen und möglichst keine Essensabfälle zu produzieren. Ein gut kalkulierter Wareneinkauf bildet hier die Grundlage. Zudem achten wir bei allen Lebensmitteln darauf, diese komplett zu verwerten. Aus Abschnitten bei Gemüse oder den Knochen von Tieren setzen wir beispielsweise unsere Saucen an. Wir bieten neben dem Filet auch andere Fleischsorten an und können so das ganze Tier weiterverarbeiten. Heute kennt man hierfür den Begriff «nose to tail», sprich der Verarbeitung aller Teile von Nase bis Schwanz.

Effizienzsteigerung mit moderner Technik

Viele technische Innovationen und Weiterentwicklungen tragen mittlerweile dazu bei, dass wir unseren Alltag viel energieeffizienter gestalten können als noch vor einigen Jahren. Gerade im Bereich der Gastronomie lässt sich mit einer modernen Infrastruktur extrem viel Energie einsparen. Bei der Planung der Neubauten auf dem Camping Seehorn und der Errichtung des Seehuus spielte deshalb auch der Umweltschutzgedanke eine grosse Rolle.

In Zusammenarbeit mit der Energiegenossenschaft Roggwil ist auf den Dächern der neuen Gebäude eine grosse Photovoltaikanlage installiert worden. Diese produziert bis zu 100 Kilowatt Solarstrom, der hauptsächlich für den Eigenverbrauch im Seehorn, Seehuus und der Seelust eingesetzt wird.

Mit dem Umbau der Seelust konnten wir ebenfalls viele Neuerungen realisieren, die zum Umweltschutz beitragen. Durch die Ergänzung der Terrassenbereiche und der gleichzeitigen Verglasung dieser Bereiche ist die Gebäudehülle nun viel besser isoliert als noch zuvor. Zusammen mit einer neuen Lüftungs- und Heizungsanlage für das Restaurant und die Küche ist die Klimatisierung des Gebäudes somit viel effizienter und sparsamer.

Im Landgasthof Seelust entsteht an vielen Orten Wärme. Das offensichtlichste Beispiel ist hierbei die Küche mit den vielen Backofen, heissen Pfannen und Grillplatten. Aber auch in der Wäscherei oder der Kälteerzeugung entsteht viel Abwärme. Diese freigesetzte Wärmeenergie wird durch das Lüftungssystem zurück in die Heizzentrale geführt und dort für die Warmwassererzeugung und das Aufheizen der Frischluft eingesetzt. Das ganze System arbeitet durch diese Verbesserungen jetzt extrem viel energieeffizienter als noch vor dem Umbau.



Weitere News

Familiennacht

Noch bis zum Ostersonntag, 4. April 2021, findet in der Seelust wöchentlich der Familiennacht statt. Jeden Sonntag laden wir Sie ab 17.30 Uhr zu einem unvergesslichen Abendessen für Gross und Klein ein. Im Obstgarten verwöhnen wir die ganze Familie mit einem reichhaltigen Angebot. Den Start machen eine leckere Vorspeisenplatte und eine frische Salatschüssel zum Teilen. Beim Hauptgericht dürfen Sie zwischen einem Fisch-, Fleisch- oder vegetarischem Gericht auswählen, dazu servieren wir natürlich die passenden Beilagen. Zum Abschluss gibt es eine grosse Auswahl an Desserts, die nicht nur unsere jüngeren Gäste verzaubern wird. Das Menü kostet für Erwachsene CHF 34.-, für Kinder CHF 1.- pro Altersjahr.

Wine and Dine

Weinliebhaber aufgepasst! Am Freitag, 5. März 2021, findet ab 18.30 Uhr das nächste Wine and Dine statt. Unser Sommelier Rolf Klarer lädt dieses Mal zwei Winzer aus unterschiedlichen Landesteilen der Schweiz ein. Oliver Mounier aus dem Wallis und Michael Burkhart aus Weinfelden vertreten jeweils ihre Weinregion und bringen dazu ihre besten Tropfen mit. Trotz grosser geografischer Distanz verbindet die beiden eine enge Freundschaft. Für eine gemeinsame Weinkreation spannen sie zusammen und schlagen so die önologische Brücke vom Thurgau ins Wallis. Auf die Gäste wartet ein feines 4-Gang-Menü mit passender Weinbegleitung. Das Angebot inklusive Kaffee und Mineral kostet pro Person CHF 125.-. Im Hotelarrangement können Sie für CHF 50.- pro Person eine Übernachtung dazu buchen. Eine Reservation ist erforderlich. Wir freuen uns auf Sie!

Black Angus Beef

Auch in diesem Frühjahr können sich die Fleischliebhaber auf eine besondere Spezialität freuen. Ab Mitte März bereitet unsere Küchencrew unwiderstehliche Gerichte vom Black Angus Rind zu. Dieses zarte und saftige Fleisch zeichnet sich durch seinen einzigartigen und intensiven Geschmack aus. Die Black Angus Rinder, welche ursprünglich aus Schottland stammen, werden deshalb immer mehr auch in anderen Ländern gehalten, so auch in der Schweiz. Unser Lieferant Christian Enderlin vom Biohof Enderlin aus Winden versorgt die Seelust schon seit vielen Jahren mit Fleisch in bester Bio-Qualität. Ein Muss für alle Geniesser!

Frühlingsangebot

Profitieren Sie noch bis Ende April 2021 von unserem Hotelangebot:

	Übernachtung im Doppel-, Einzel- oder Familienzimmer entweder in der Seelust oder im Seegarten, inklusive Frühstück und allen Taxen.	+		Drei feine Gänge aus der Karte eines unserer Restaurants Seelust, Seehuus oder Seegarten.
	Hoteleigene Fahrräder zur freien Benutzung (je nach Verfügbarkeit).	+		Freikarten fürs MoMö Museum, das Saurer Museum und das Saurer Depot in Arbon.
	Kaffee und Kuchen inklusive Überraschung ab der zweiten Nacht.	=		Bis Ende April 2021 CHF 110.- pro Person. Kinder zusätzlich CHF 40.- im Zimmer der Eltern.

Fisch & Meer zum Saisonstart

Momentan befindet sich das Seehuus zwar noch im Winterschlaf, wir haben für die kommende Saison aber schon einiges für Sie geplant. Unsere direkte Lage am Seeufer möchten wir kulinarisch besonders in den Vordergrund stellen. Zum Saisonstart 2021 zelebrieren wir deshalb «Fisch & Meer».



Das Beste aus Süss- und Salzwasser

Zwischen dem 26. Februar und dem 7. März 2021 stehen bei uns Fische und Meeresfrüchte im Mittelpunkt. Bei unserer Lage direkt am Bodenseeufer ist es klar, dass auch auf der normalen Karte Fischspezialitäten zu finden sind. Zum Saisonstart zaubert unser Küchenteam aber eine ganze Auswahl an Gerichten mit Produkten der regionalen Fischer auf den Tisch. Frische Egli, Felchen oder Zander sind hier die Stars. Im Angebot gibt es neben den einheimischen Spezialitäten auch viele leckere Gerichte mit Salzwasserfischen oder Meeresfrüchten. Für jeden Geschmack ist etwas dabei. Und natürlich gibt es für die Fleischliebhaber oder Vegetarier unter Ihnen weiterhin die Klassiker aus dem Seehuus. En Guete!

Osterwochenende

Am Karfreitag, 2. April und Ostersonntag, 4. April servieren wir im Seegseh ein abwechslungsreiches Festtagsbüffet. Geniessen Sie jeweils am Mittag eine grosse Auswahl an Gerichten vom Vorspeisen-, Hauptgang- und Dessertbüf-

fet. Alles in unvergesslicher Atmosphäre und mit fantastischem Blick auf den Bodensee.

Alternativ können Sie im Parterre des Restaurants über das ganze Osterwochenende unser Ostermenü oder auch die Klassiker aus der Seehuus-Karte geniessen.

Pro Person kostet das Büffet- oder Menüangebot CHF 68.-, für Kinder bis 16 Jahre CHF 2.- pro Altersjahr. Wir freuen uns auf Ihre Reservation.

Öffnungszeiten

26. Februar bis 1. April 2021:

Montag bis Donnerstag	08.00 bis 18.00 Uhr
Freitag bis Sonntag	ab 08.00 Uhr

2. April bis 30. September 2021:

Täglich	ab 08.00 Uhr
---------	--------------

Agenda



Bis Ostersonntag, 4. April

Familiennacht

Lassen Sie das Wochenende gemütlich ausklingen und geniessen Sie immer sonntags ab 17.30 Uhr einen leckeren Familiennacht in der Seelust.

Erwachsene CHF 34.–

Kinder pro Altersjahr CHF 1.–

Sonntag, 14. Februar

Valentinstag

4-Gang-Überraschungsmenü mit Amuse-bouche, Mineralwasser und Kaffee.

Preis pro Person CHF 72.–

Mit Weinbegleitung plus CHF 25.–

Freitag, 5. März ab 18.30 Uhr

Wine & Dine

Für Geniesser und Weinfreunde ist der Besuch am Wine & Dine ein Muss. Ein köstliches Vier-Gang-Menü, passende Weine sowie Mineralwasser und Kaffee für CHF 125.–.

Freitag, 14. Mai

Dixie Dinner

Schon seit vielen Jahren bildet das beliebte Dixie Dinner einen Fixpunkt im Seelust-Kalender. Lassen Sie sich von dem feinen Nachtessen inklusive Apéro und den bekannten Jazz-Klängen überraschen. Preis pro Person CHF 88.–.

Zwischen dem 1. und 5. April

Oster-Angebot

Geniessen Sie drei Übernachtungen am schönen Bodensee inkl. Frühstück, Nachmittagstee mit Kuchen und Gourmet-Paket. Das Gourmet-Paket beinhaltet ein Überraschungs-Fischmenü, ein Thurgauer-Menü und ein Gala-Dinner à 4 bis 5 Gänge pro Abend. Kosten pro Person CHF 375.–, eine zusätzliche Übernachtung CHF 86.50.



2. April bis 5. April

Osterwochenende

Karfreitag- und Ostersonntagmittag kreiert unsere Küchencrew ein feines Osterbüffet mit saisonalen Produkten. Geniessen Sie dieses in unserem Seegsee mit fantastischem Blick auf den Bodensee. Alternativ können Sie in unserem Restaurant das Ostermenü oder auserwählte Gerichte aus unserer à la carte Karte geniessen. Büffetpreis pro Person: CHF 68.– à discrétion, Kinder bis 16 Jahre: CHF 2.– pro Altersjahr, Menüpreis pro Person: CHF 68.–

Samstag, 8. Mai

Vormuttertags-Menü

Führen Sie Ihre Liebsten in Ruhe aus. Feiern Sie den Muttertag bereits am Samstag-Mittag oder -Abend mit unserem speziellen Angebot. 4-Gang-Vormuttertagsmenü inkl. Apéro Pro Person: CHF 68.–



Öffnungszeiten

Über die Wintermonate haben wir unseren Campingplatz geschlossen.

Saisonstart ist am 1. März 2021.

Alle unsere Touristen profitieren vom Gastroangebot G³, welches sie in der Seelust, im Seehuus oder im Seegarten geniessen können.

Wir freuen uns auf Sie.



Bis Ende April

Frühlingsangebot

Profitieren Sie noch bis Ende April von unserem Hotelangebot und geniessen Sie gemütliche Tage bei uns am Bodensee für nur CHF 110.– pro Person, Kinder zusätzlich CHF 40.– im Zimmer der Eltern.

Das Angebot beinhaltet:

- Übernachtung im Doppel-, Einzel- oder Familienzimmer entweder in der Seelust oder im Seegarten, inklusive Frühstück und allen Taxen.
- Drei feine Gänge aus der Karte eines unserer Restaurants Seelust, Seehuus oder Seegarten.
- Hoteleigene Fahrräder zur freien Benutzung (je nach Verfügbarkeit).
- Freikarten fürs MoMö Museum, das Saurer Museum und das Saurer Depot in Arbon.
- Kaffee und Kuchen inklusive Überraschung ab der zweiten Nacht.

Bis Ende April

Seegarten-Klassiker

Geniessen Sie zum Mittag- und Nachtessen unseren beliebten Seegarten-Klassiker. Zu Vorspeise servieren wir Ihnen einen Gemischten Salat und als Hauptgang ein schönes Schweinssteak überbacken mit Cafe de paris, Kartoffelpüree und Gemüse. Preis pro Person CHF 26.– exkl. Getränke.