

Amuse Bouche

November 2021

Grüezi

Auch wenn uns Petrus dieses Jahr mit einem eher durchzogenen Sommer beschenkte, durften wir in den vergangenen Monaten erfreulicherweise viele Gäste bei uns begrüßen. Nun steht der Herbst mit seinen unverkennbaren Merkmalen vor der Tür: Die Blätter der Laubbäume beginnen sich zu verfärben, die Temperaturen sinken und die Tage werden kürzer. Wir freuen uns auf einen abwechslungsreichen und hoffentlich goldenen Herbst 2021.

Diese 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 gerne einladen, mit uns den Herbst mit seinen feinen Spezialitäten zu feiern.

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

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

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



Viel los über die Festtage

Mit dem Winter steht auch schon bald die besinnliche Festtagszeit vor der Tür. Leider war es uns letztes Jahr nicht vergönnt, mit unseren Gästen Weihnachten oder Silvester zu feiern. Wir freuen uns deshalb umso mehr, mit Ihnen die kommenden Festtage verbringen zu können! Dieses Jahr bieten wir Ihnen viele unterschiedliche Angebote über Weihnachten und Neujahr. Verbringen Sie unvergessliche Stunden mit Ihren Liebsten bei uns in der Seelust.



Weihnachten

Geniessen Sie die Festtage 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. Egal ob privat oder geschäftlich, im grossen oder kleinen Rahmen, wir bieten für alle Wünsche ein köstliches Weihnachtsessen in festlichem Ambiente. Wir freuen uns auf Ihre Reservation. Am Dienstag, 28. Dezember, findet zudem der Weihnachts-Familienznacht statt. Hier gibt es etwas Feines für Gross und Klein. Geniessen Sie ein reichhaltiges Vorspeisen-, Hauptgang- und Dessertbuffet.

Silvester gleich doppelt

Auch zum Jahreswechsel haben wir einiges für unsere Gäste vorbereitet. Starten wir gemeinsam ins neue Jahr und feiern Sie Silvester bei uns im Festsaal oder im Obstgarten. Dies bei ausgelassener Stimmung mit Live-Musik von unserem Hausmusiker Boogy. Wir empfehlen Ihnen, frühzeitig zu reservieren.

Silvestermenü im Festsaal

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

Silvester-Büffet im Obstgarten

Menü komplett: CHF 118.–
Arrangement mit Übernachtung im Doppelzimmer mit grossem Zmorgebuffet pro Person CHF 185.–

Rückkehr zur alten Wirkungsstätte

Auch in dieser Ausgabe des Amuse Bouche möchten wir Ihnen einen tieferen Einblick in unseren Betrieb ermöglichen und Ihnen gleich zwei wichtige Mitglieder der Seelust-Familie vorstellen. Wir haben Beatrice und Fabian Marolf zum Interview getroffen und von ihnen erfahren, was sie nach ihrer Ausbildung bei uns erlebt haben und welches die Gründe waren, hierher zurückzukehren.

Erneuerung, Modernisierung und Ausbau

Sowohl Beatrice als auch Fabian Marolf haben mit ihrer Lehre in der Seelust den Einstieg in die Gastronomie gewagt. Für Fabian war schon früh klar, dass er Koch werden wollte. Er absolvierte von 2005 bis 2008 die Lehre bei uns. «Die Ausbildung hier in der Seelust war für mich unglaublich spannend und lehrreich», erinnert sich Fabian. «Schon damals wurde mir bewusst, wie interessant und abwechslungsreich dieser Beruf ist. Jeder Tag ist anders – einmal arbeitet man an einem Bankett mit, dann folgt der Abendservice und am nächsten Tag bereitet man ein Catering vor.»

Beatrice, die damals noch Anderes hiess, ist in Egnach aufgewachsen und hat die Seelust deshalb schon gut gekannt. Trotzdem war sie sich bei der Berufswahl erst noch unschlüssig und schnupperte deshalb in ganz verschiedenen Berufen. Nach einer Schnupperlehre als Restaurantfachfrau hier in der Seelust war für Beatrice der Fall aber klar. Auch sie startete 2008 ihre Ausbildung bei uns. Wie sich herausstellte, war diese Entscheidung genau die richtige. «Die Arbeit im Service wurde zu meiner Passion», meint Beatrice.

Die Wege kreuzten sich

Nach seiner Ausbildung zog es Fabian nach Gstaad, wo er im Palace eine Saisonstelle antrat. Während den Frühlings- und Herbstmonaten war er aber immer wieder in der Seelust-Küche anzutreffen. Während dieser Zeit haben sich Fabian und Beatrice kennen und lieben gelernt. Dies kurz bevor Beatrice ihre Ausbildung im Jahr 2011 abgeschlossen und schon eine Saisonstelle in Sils-Maria angenommen hatte. Kurzentschlossen folgte ihr Fabian deshalb ins Engadin und war als Koch im gleichen Betrieb tätig.

Raus in die weite Gastro-Welt

Es folgten für beide die Lehr- und Wanderjahre. Beatrice und Fabian sammelten in verschiedenen Betrieben im In- und Ausland viele wertvolle Erfahrungen. Beatrice machte gar einen Abstecher in die noble Welt der Haute Cuisine. Während mehreren Monaten durfte sie im Restaurant des renommierten Starkochs Anton Mosimann in London mitwirken. «Diese Zeit war unglaublich spannend für mich. Zu unseren Gästen gehörten hochangesehene Geschäftsfrauen und -männer oder Diplomaten verschiedenster Nationen. Über längere Sicht wäre diese Art der Gastronomie aber nichts für mich», fasst Beatrice zusammen. Auch Fabian nutzte die Zeit nach der Lehre, um sich weiterzubilden. Mittlerweile hat er die Ausbildung zum Chefkoch abgeschlossen. Zusammen mit Beatrice verbrachte Fabian dann einige Jahre im Engadin, wo beide für das Wohl der Touristen als auch der einheimischen Gäste gesorgt haben.



Rückkehr in die Seelust

Nach acht Jahren Abwesenheit sind Beatrice und Fabian wieder an den Bodensee zurückgekehrt. Seit 2019 arbeitet Fabian wieder in der Seelust-Küche und übernimmt hier viel Verantwortung. Er ist nicht nur für die Ausbildung der Lernenden mitverantwortlich, sondern auch Stellvertreter des Küchenchefs Thomas Hasen. Neben der beruflichen Herausforderung waren es für Fabian aber noch andere Argumente, die ihn zu einer Rückkehr in den ehemaligen Lehrbetrieb bewegten. «Da ich immer wieder als Aushilfe in der Seelust war, kannte ich den Betrieb schon sehr gut. Das grossartige Team und die familiäre Atmosphäre ge-

fallen mir hier sehr gut. Seit meiner Lehrzeit hat sich die Seelust aber stetig weiterentwickelt und es gab einen glücklichen Generationenwechsel bei der Gastgeberfamilie. Deshalb war es für mich genau der richtige Zeitpunkt, hierher zurückzukehren und meine gesammelte Erfahrung einzubringen.»

Auch privat haben die beiden ihr Glück gefunden. Mittlerweile sind Beatrice und Fabian verheiratet und im Mai dieses Jahres kam die gemeinsame Tochter zur Welt. Zum Nachwuchs möchten wir euch an dieser Stelle nochmals herzlich gratulieren!

Weitere News

Familienznacht

Noch bis zum Ostersonntag 2022 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 frisch umgebauten Obstgarten verwöhnen wir die ganze Familie mit einem reichhaltigen Angebot vom Büffet. Als Vorspeise werden neben verschiedenen Salaten auch Fleisch- und Fischplatten aufgetischt. Nach dem Suppengang werden die Hauptspeisen auf unserem einzigartigen Holz-Büffetwagen serviert. Dabei legen wir grossen Wert darauf, hauptsächlich regionale Produkte zu verwenden. 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. (Den Familiennacht vom Weihnachtssonntag verschieben wir auf den Dienstag, 28. Dezember.)

Dixie Dinner (ausgebucht)

Schon seit vielen Jahren bildet das beliebte Dixie Dinner einen Fixpunkt im Seelust-Kalender. Am Freitag, 5. November, laden wir Sie zum nächsten Dixie Dinner mit Kurt Lauers Swiss German Dixie Corporation ein. Bereits zum 48. Mal bringt die Formation ihre virtuos Jazzmelodien mit in die Seelust. Gepaart mit einem köstlichen Abendessen unseres Küchenteams verspricht der Abend eine Freude für alle Sinne.

Amriswil on Ice

Vom 26. November bis zum 9. Januar ist die Seelust zu Gast am «Amriswil on Ice». Tauchen Sie in eine winterliche Eisswelt ein und geniessen Sie eines unserer Gastro-Angebote. Weitere Informationen finden Sie unter www.amriswilonice.ch.

Gastro-Silvester

Die Party für alle, die am Jahresende im Einsatz waren und die Silvesterfeier bei toller Stimmung nachholen wollen. Am Montag, 3. Januar ab 19.00 Uhr, laden wir zum Apéro mit anschliessendem Galadinner. Feiern Sie zur Live-Musik und mit feinen Drinks von der Bar. Wir freuen uns auf eine ausgelassene Party im ganzen Haus. Pro Person kostet das Angebot CHF 95.– (Lernende CHF 55.–) oder im Arrangement mit Übernachtung CHF 150.– (Lernende CHF 110.–).

Metzgete 2022

Das zweite Wochenende nach Neujahr steht ganz im Zeichen der Metzgete. Geniessen Sie vom 7. bis zum 9. Januar feinste Fleisch-Spezialitäten, natürlich mit Fleisch aus der Region. Am Freitagabend und den ganzen Samstag bieten wir unser beliebtes Metzgetebüffet an. 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.

Profitieren Sie noch bis zum 31. März 2022 von unserem attraktiven 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.	
+			+		Freikarten fürs MoMö Museum, das Saurer Museum und das Saurer Depot in Arbon.
=		Bis Ende März 2022 CHF 110.– pro Person. Kinder zusätzlich CHF 40.– im Zimmer der Eltern.			

Herbst und Winter im Seehuus



Auch wenn das Wetter in den letzten Monaten etwas durchgezogen war, schauen wir auf eine erfolgreiche Sommersaison zurück. Es hat uns sehr gefreut, dass wir so viele Gäste bei uns begrüssen durften. Herzlichen Dank. Mit viel Abwechslung und einem attraktiven Angebot lockt das Seehuus auch in der Herbst- und Winterzeit die Gäste ans Bodenseeufer.



Ausflug nach Südostasien mit Matthias Hasen

Am 5. und 6. November lädt das Seehuus zur nächsten kulinarischen Reise nach Südostasien. Matthias Hasen, der auch eine Ausbildung als Koch abgeschlossen hat, begibt sich wieder einmal persönlich an den Herd. Seine berufliche Erfahrung in Thailand, seine kulinarischen Eindrücke und Erinnerungen aus diesem Land möchte er in Form eines reichhaltigen Asia-Büffets mit Ihnen teilen. Lassen Sie sich von der einzigartigen Aromenwelt der thailändischen Küche überraschen!

«lätzgfäderet» im Seegseh

Anfangs Dezember gibt es eine Premiere bei uns im Seehuus. Die Theatergruppe «lätzgfäderet», die in den letzten Jahren bereits schon in der Seelust zu Gast war, tritt erstmals im Seegseh auf. Sie präsentieren ihr neues Stück «Zum Schrägen Uhu» an fünf Abenden im Obergeschoss des Seehuus. Zum Theater-Dinner wird Ihnen ein köstliches Vier-Gänge-Menü serviert. Das Angebot kostet pro Person Fr. 75.–. Drei der fünf Spieldaten sind bereits ausgebucht. Für die beiden Vorstellungen am 5. und 10. Dezember gibt es noch wenige Plätze. Wir empfehlen Ihnen eine frühzeitige Reservation direkt bei uns im Seehuus oder auch über die Homepage von «lätzgfäderet».

Feiertage 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 Weihnachtsmittag jeweils von 10.00 bis 17.00 Uhr. Geniessen Sie ein köstliches Festtagsmenü. Wer Silvester in einer einzigartigen Atmosphäre direkt am Bodensee verbringen will, ist bei uns buchstäblich an der richtigen Adresse. Wählen Sie zwischen unseren bekannten À-la-carte-Gerichten aus oder geniessen Sie das Silvestermenü. Am 31. Dezember haben wir ab 14.00 Uhr geöffnet. Wir freuen uns darauf, mit Ihnen auf das neue Jahr anzustossen.

Öffnungszeiten und Betriebsferien

Noch bis zum 31. Oktober hat das Seehuus täglich ab 09.30 Uhr geöffnet. Mit dem Wechsel in die kalte Jahreszeit ändern sich auch unsere Öffnungszeiten. Vom 4. bis 31. Oktober schliessen wir wochentags um 17.00 Uhr. Ab dem 1. November bis zum 19. Dezember sind wir am Freitag und Samstag jeweils ab 14.00 Uhr, sonntags ab 09.30 Uhr für Sie da. Am 24. Dezember, sowie vom 27. bis 30. Dezember bleibt das Seehuus geschlossen. Vom 1. Januar bis 24. Februar 2022 sind wir in den Ferien. In dieser Zeit bleibt das Seehuus geschlossen. Für Ihren Anlass ab 30 Personen (z.B. Geburtstage, Firmenfeiern, Taufen usw.) öffnen wir das Seehuus selbstverständlich gerne auch ausserhalb der regulären Öffnungszeiten. Reservationen nehmen wir unter 071 477 26 06 entgegen. Der Start in die neue Saison ist am 25. Februar 2022.

Agenda



3. Oktober bis Ostersonntag 2022

Familiennacht

Immer sonntags ab 17.30 Uhr. Reichhaltiges Vorspeisen-, Hauptgang- und Dessertbuffet à discrétion. Erwachsene CHF 34.– Kinder pro Altersjahr CHF 1.– (An Weihnachten findet der Familiennacht statt am Sonntag, 26. Dezember am Dienstag, 28. Dezember statt)

5. November ab 19.00 Uhr

Dixi Dinner (ausgebucht)

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

26. November bis 9. 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.

3. Januar 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.–

7. bis 9. Januar

Metzgete

Geniessen Sie feinste Fleisch-Spezialitäten, natürlich mit Fleisch aus der Region. Am Freitagabend und den ganzen Samstag bieten wir unser beliebtes Metzgete-buffet an.



Ab dem 1. November

Rösti und Fondue

Über den Winter servieren wir leckere Rösti-Kreationen und jeden Sonntagabend unser beliebtes Fondue.

5. und 6. November ab 18.00 Uhr

Thailändische Köstlichkeiten

Lassen Sie sich von einem vielfältigem und authentischen Asia-Büffet überraschen. Erwachsene CHF 64.– Kinder pro Altersjahr CHF 2.–

3.12. / 4.12. / 5.12. / 10.12. / 11.12.

Theater mit Lätz Gfäderet

Geniessen Sie einen unvergesslichen Abend mit einem 4-Gang-Menü und bester Unterhaltung. Kosten pro Person für Theater und Menü CHF 75.–.

25. / 26. Dezember 10.00 bis 17.00 Uhr

Weihnachten im Seehuus

Am Weihnachts- und Stephanstagmittag verwöhnen wir Sie mit einem feinen festlichen Menü. Alternativ können Sie auch direkt von unserer À-la-carte-Karte Ihr Gericht aussuchen. Menü pro Person: CHF 68.–

31. Dezember ab 18 Uhr

Seehuus-Silvester

Möchten Sie den Jahreswechsel in einmaliger Atmosphäre am See verbringen? À-la-carte-Gerichte oder Silvester-Menü servieren wir ab 18 Uhr. Menü pro Person CHF 84.–



Ab 18. Oktober bis Ende Februar 2022

Sleep and dine

Wiederholt bieten wir Ihnen in der kalten Jahreszeit unser beliebtes «Sleep and Dine» an. Lassen Sie sich bei uns im Seegarten für einige Stunden verwöhnen und geniessen Sie eine herrliche Auszeit. Das 3-Gang-Menü können Sie frei aus der aktuellen Speisekarte wählen. Übernachtung, inkl. alle Taxen und Frühstücksbüffet am nächsten Morgen. Preis pro Person / Nacht: CHF 110.–, exkl. Getränke.

Ab 18. Dezember 2021

Öffnungszeiten über Weihnachten und Neujahr

Restaurant und Hotel geöffnet bis Samstag, 18. Dezember 2021. Über die Weihnachtszeit geniessen wir eine Auszeit und machen ab dem 19. Dezember Betriebsferien. Ab dem 10. Januar 2022 sind wir gerne wieder für Sie da. Das Restaurant öffnet am Dienstag, 11. Januar 2022 wieder.

14. Februar 2022

Valentinstag

Geniessen Sie zu zweit gemütliche und romantische Stunden im Seegarten. Wir verwöhnen Sie mit einem 4-Gänge-Menü, inkl. einem Aperitif. Preis pro Person CHF 68.–, exkl. Getränke zusätzlich Weinbegleitung pro Person CHF 30.–



Öffnungszeiten

Bis Ende Oktober:
09.00–12.00 Uhr / 13.30–18.00 Uhr
Über die Wintermonate geschlossen.
Saisonstart 1. März 2022.