

Amuse Bouche

Oktober 2022

Grüezi

Die Blätter an den Bäumen beginnen sich zu verfärben, die Temperaturen sinken und die Tage werden kürzer – es ist nicht zu übersehen, der Sommer verabschiedet sich langsam aber sicher. Für uns ist dies aber kein Grund, in Melancholie zu verfallen, im Gegenteil! Wir freuen uns auf einen farbenfrohen Herbst und seine kulinarischen Spezialitäten. Die Jahreszeit bietet gerade für unsere erfahrenen Küchenteams eine spannende Auswahl an saisonalen Produkten. Kürbisse, Äpfel, Marroni, Quitten und sogar schmackhafte Pilze aus den hiesigen Wäldern – all dies wird zur Zeit 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!

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



Hauptprobe bravourös gemeistert

Unsere Lernende Julia Badertscher hat Grosses vor – im November misst sie sich am Young Talent Escoffier, einem nationalen Berufswettbewerb der Gastro- und Hotelberufe. Die Vorbereitungen laufen auf Hochtouren und ganz unverhofft gab es für Julia die Möglichkeit, eine Hauptprobe auf ganz grosser Bühne zu absolvieren.



Mit viel Einsatz zum Ziel

Julia Badertscher absolviert in der Seelust ihre Ausbildung zur Restaurantfachfrau. Momentan ist sie im dritten Lehrjahr und man könnte meinen, dass der bevorstehende Abschluss der Lehre eine genügend grosse Herausforderung darstellt – doch weit gefehlt. Julia hat sich entschlossen, am Lernenden-Wettbewerb Young Talent Escoffier ihr Können unter Beweis zu stellen. Sie investiert deshalb jede freie Minute für die Vorbereitung. «Das Training für einen solchen Anlass braucht viel Einsatz und Durchhaltevermögen», sagt Nicole Eigenmann, die ihre Lernende gerne unterstützt. «Julia zeigt ein riesiges Engagement und einen grossen Ehrgeiz.» Anfangs November gilt es dann ernst. Beim Wettbewerb der Restaurantfachleute müssen diverse Prüfungen zum Thema «Bella Italia» absolviert werden. Gegen Julia treten dann die besten Lernenden aus allen Landesteilen an. Eine Fachjury wird schlussendlich die Gewinnerin oder den Gewinner küren.

Auftritt an den SwissSkills in Bern

Im September eröffnete sich für Julia Badertscher eine einmalige Chance. Da eine andere Teilnehmerin ausgefallen war, durfte Julia kurzfristig an deren Stelle an den SwissSkills in Bern antreten. An den grössten Berufsmeisterschaften der Schweiz sind eigentlich nur ausgebildete Berufsleute zugelassen. Obwohl die Vorbereitungszeit eigentlich viel zu kurz war, nahm Julia die Herausforderung gerne an. In Bern konnte sie nach einem etwas nervösen Start die Prüfungen souverän meistern. Diese tolle Leistung macht uns sehr zuversichtlich für den Wettbewerb im November. Julia, wir drücken dir schon jetzt fest die Daumen!

Seidenfeine Dorfgeschichte

Martin Leuthold designte über Jahrzehnte Stoffe für ein renommiertes Textilunternehmen in St. Gallen. Heute ist er vermehrt in seinem Privat atelier in Winden anzutreffen, wo er immer noch künstlerisch tätig ist. Eine ganz besondere Reihe von Martin Leutholds Kunstwerken hängt seit Kurzem in unseren frisch renovierten Hotelzimmern. Am 12. November präsentieren wir diese Werke der Öffentlichkeit.

Ein Stück Lokalgeschichte

Im Frühling 2022 fand in Egnach das Projekt «Tankkeller» statt. Während drei Monaten hauchten lokale Kunst- und Kulturschaffende den Räumlichkeiten der alten Mosterei Egnach neues Leben ein. Auch Martin Leuthold leistete am Event einen künstlerischen Beitrag. Passend zum Anlass bemalte er Seidenstoffe mit Sujets aus der Geschichte der Mosterei Egnach. So sind 20 wunderschöne Kunstwerke entstanden, die stark mit unserer Region verwurzelt sind. Die Bildreihe hat uns so beeindruckt, dass für uns schnell klar war, diese in den aufgefrischten Hotelzimmern in der Seelust auszustellen.

Vernissage in der Seelust

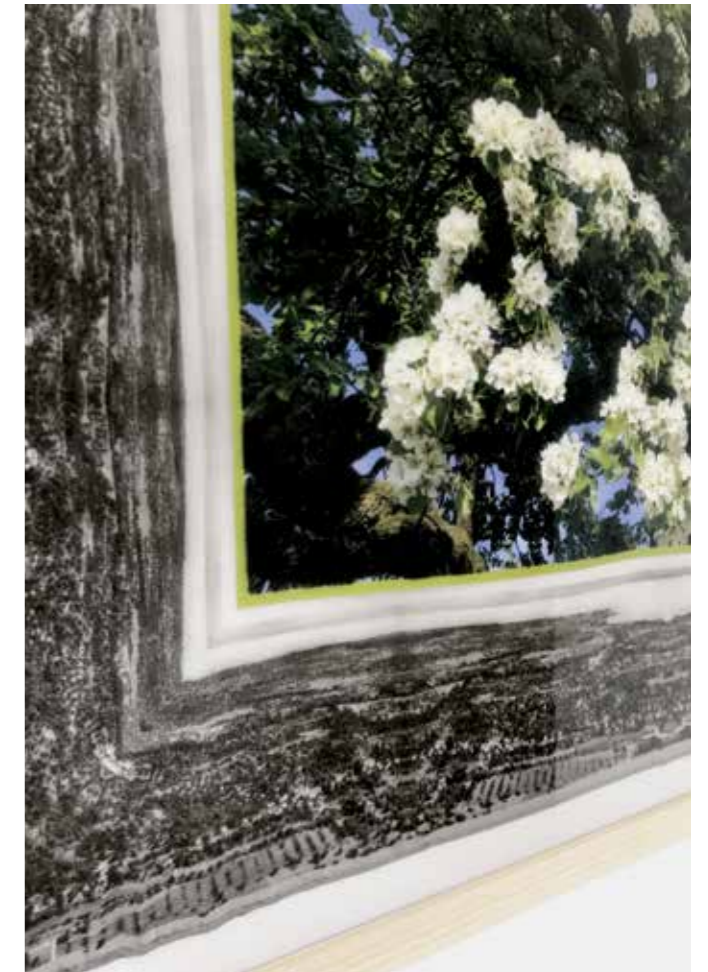
So kam es dazu, dass die Kunstobjekte von Martin Leuthold nun unsere Wände zieren. Die feinen Seidentücher wurden mittlerweile von Spezialisten eingerahmt und kommen in den hellen Zimmern ausgezeichnet zur Geltung. Damit das Betrachten der Bilder nicht nur unseren Hotelgästen vorbehalten bleibt, laden wir Interessierte am 12. November zur Vernissage mit anschliessendem Apéro ein. Zwischen 11.00 und 13.00 Uhr können Sie die bemalten Seidentücher in den Hotelzimmern besichtigen. Auch der Erschaffer der Bildreihe, Martin Leuthold, wird persönlich in der Seelust anwesend sein und sich gerne mit Ihnen austauschen.

Über den Künstler

Martin Leuthold wohnt in Winden, einem Weiler der Gemeinde Neukirch-Egnach. Hier arbeitet er heute als freischaffender Künstler. Sein ganzes Berufsleben war Martin Leuthold in der Textilbranche tätig. Nach seiner Lehre als Stickerei-Entwerfer trat er 1973 ins Textilunternehmen Jakob Schlaepfer in St. Gallen ein. In dieser Firma konnte er sich schnell etablieren und bis zum Chefdesigner aufsteigen. Von 1989 bis 2018 war er bei der Firma Schlaepfer Kreativdirektor und Mitglied der Geschäftsleitung. Zusammen mit seinem Team entwarf Martin Leuthold jährlich über 1000 Stoffe. Zu seinen Kunden gehörten international angesehene Modehäuser wie Dior, Chanel oder Armani.

Einblick in unsere neuen Hotelzimmer

Auch wenn an diesem Tag die Kunstwerke klar im Vordergrund stehen sollen, bietet die Vernissage die Möglichkeit, gleich auch noch die neu gestalteten Hotelzimmer zu besichtigen. Seit der Renovation erstrahlen die Zimmer in neuem Glanz. Kommen Sie auf einen Augenschein vorbei.



Wildsaison in der Seelust

Herbstzeit ist Wildzeit!

Ab dem 7. Oktober zaubert unser Küchenteam wiederum feine Wildspezialitäten auf den Tisch.

Am Freitag, 21. Oktober, verwöhnen wir Sie mit einem reichhaltigen, saisonalen Büffetangebot. Geniessen Sie köstliche Wildgerichte und herbstliche Spezialitäten. Lassen Sie sich von der vielfältigen Auswahl überraschen. Pro Person kostet das kulinarische Erlebnis CHF 68.–.

Dixie Dinner

Schon seit vielen Jahren bildet das beliebte Dixie Dinner einen Fixpunkt im Seelust - Kalender. Am Freitag, 4. November, laden wir Sie zum nächs-

ten Dixie Dinner mit Kurt Lauers Swiss German Dixie Corporation ein. Freuen Sie sich auf die virtuoseren Jazzmelodien der Formation. Gepaart mit einem köstlichen Abendessen unseres Küchenteams verspricht der Abend eine Freude für alle Sinne. Gerne erwarten wir Ihre frühzeitige Anmeldung.

Gastro-Silvester

Die Party für alle, die am Jahresende im Einsatz waren und die Silvesterfeier bei toller Stimmung nachholen wollen. Am Montag, 2. 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 65.–) oder im Arrangement mit Übernachtung CHF 150.– (Lernende CHF 110.–).

Metzgete 2023

Das erste Wochenende nach Neujahr steht ganz im Zeichen der Metzgete. Geniessen Sie am 6. und 7. Januar die feinsten Fleisch-Spezialitäten, natürlich mit Produkten aus der Region. Am Freitagabend und den ganzen Samstag bieten wir unser beliebtes Metzgetebüffet an. Beim abwechslungsreichen Angebot ist bestimmt für alle etwas dabei. Reservieren Sie schon jetzt einen Platz unter der Nummer 071 474 75 75.

Seegarten News



Schnitzelplausch

Ab dem 6. November können Sie sich über die Wintermonate jeden Sonntagabend bei unserem Schnitzelplausch verwöhnen lassen. Dabei bieten wir Ihnen verschiedene Sorten Schnitzel an, bei welchen Sie Ihre Wunschpanade jeweils selber auswählen können. Dazu geniessen Sie eine passende Beilage nach Wahl. Ganz klassisch, wie Zuhause servieren wir Ihnen eine Schüssel Salat im Voraus. Nach dem Motto «Unkompliziert und gemütlich». Wir freuen uns, Sie mit Ihrer Familie begrüßen zu dürfen. Kosten pro Person CHF 27.–/Kinder (bis 12 Jahre) pro Altersjahr CHF 2.–.

Wine & Dine mit Winzer Galo López

Die Weinbaugeschichte von Familie López begann erst in den 80er Jahren.

Davor war der jetzige Weinkeller ein Bauernhof neben dem Fluss Duero. Anfangs wurden die Trauben lediglich an andere Weinhersteller verkauft, bevor Cristóbal López den Weinkeller «Bodegas López Cristóbal» gründete.

Gemäss der Tradition führt sein Sohn Galo den Betrieb und legt dabei einen sehr hohen Wert auf die Qualität und die Pflege der Trauben und produziert deshalb rund 200 000 Flaschen. Diese Überzeugung spiegelt sich auch in den hervorragenden Weinen wider, welche an unserem Wine & Dine am 5. November ab 18.30 Uhr verkostigt werden können. Aus diesem Grund reist der Winzer Galo López aus dem Ribera del Duero zu uns nach Arbon und wird diesen

Abend persönlich begleiten. Unser Küchenteam stellt speziell für diesen Abend ein passendes Menü zusammen. Vergessen Sie nicht frühzeitig zu reservieren, wir freuen uns auf Sie!

Kosten pro Person CHF 110.–



Das Beste aus Nah und Fern

Auch bei uns am Bodenseeufer werden die Tage langsam kürzer und die Blätter beginnen sich zu verfärben. Nach einer tollen und langen Sommersaison freuen wir uns jetzt auf den goldigen Herbst. Das Seehuus lockt in der kälteren Jahreszeit mit ganz neuen Angeboten und natürlich mit beliebten Klassikern.



Regionale Spezialitäten

Auch in diesem Jahr servieren wir während den Herbst- und Wintermonaten zwei Seehuus-Klassiker. Ab Oktober ergänzen feine Rösti-Kreationen unsere Speisekarte. Unsere Gäste können sich auf bekannte Kartoffel-Variationen, aber auch auf kreative Kombinationen freuen. Bei der vielfältigen Auswahl ist bestimmt für alle etwas dabei. Gleichzeitig eröffnen wir die Fondue-Saison – die Käseliebhaber wird es freuen. Bis zum 18. Dezember können Sie jeweils am Sonntagabend, ab 17.00 Uhr ein herzhaftes «der scharfe Maxx» Fondue serviert mit Brot und Äpfel geniessen. Lassen Sie die Woche mit einem leckeren Abendessen und bestem Blick auf den Bodensee ausklingen.

Asiatische Köstlichkeiten in doppelter Ausführung

Während den letzten Jahren mauserte sich unser Thai-Büffet zum heimlichen Publikumsliebbling. Die kulinarischen Ausflüge nach Südostasien waren bei unseren Gästen so beliebt, dass wir unser Thai-Angebot mit einem Tasting-Menü ergänzen. Am 4. und 5. November lädt das Seehuus zunächst zum bekannten Thai-Büffet ein. Neu kommen auch diejenigen auf ihre Kosten, welche die asiatischen Köstlichkeiten lieber als Menü geniessen wollen. Am Sonntag, den 6. November, sowie am Wochenende

vom 11. bis zum 13. November können sich unsere Gäste von der einzigartigen Aromenwelt der thailändischen Küche in Form eines Tasting-Menüs überraschen lassen. Gerne servieren wir Ihnen die verschiedenen Spezialitäten als Tellergericht. Selbstverständlich sind an diesen Tagen auch unsere bekannten Seehuus-Klassiker erhältlich.

Öffnungszeiten und Betriebsferien

Noch bis zum 30. Oktober hat das Seehuus täglich ab 09.30 Uhr geöffnet. Ab dem 31. Oktober bis zum 22. Dezember sind wir am Freitag und Samstag jeweils ab 14.00 Uhr, sonntags ab 09.30 Uhr für Sie da. Am 23. und 24. Dezember sowie vom 27. bis 30. Dezember bleibt das Seehuus geschlossen. Am 25. und 26. Dezember begrüßen wir Sie gerne zwischen 09.30 Uhr und 17.00 Uhr.

Vom 1. Januar bis 23. Februar 2023 sind wir in der Seelust anzutreffen. In dieser Zeit bleibt das Seehuus geschlossen. Für Ihren Anlass ab 30 erwachsenen 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 oder info@seehuus.ch entgegen.

Agenda



2. Oktober bis Ostersonntag 2023

Familienznacht

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

4. November ab 19 Uhr

Dixi Dinner

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

12. November 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 gibt es für CHF 135.-.

12. November, 11 – 13 Uhr

Vernissage

Neu zieren Kunstobjekte von Martin Leuthold unsere Wände in den Hotelzimmer. Damit das Betrachten der Bilder nicht nur unseren Hotelgästen vorbehalten bleibt, laden wir Interessierte zur Vernissage mit anschliessendem Apéro ein.

2. Januar ab 19 Uhr

Gastro-Silvester

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. und 7. 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 3. Oktober

Rösti und Fondue

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

4. und 5. November ab 18.30 Uhr

Thailändische Köstlichkeiten

Lassen Sie sich von einem vielfältigen und authentischen Asia-Buffet überraschen. Erwachsene CHF 68.-, Kinder pro Altersjahr CHF 2.-

6.11. / 11.11. / 12.11. / 13.11.

Thai-Menü

Aufgrund der hohen Nachfrage verlängern wir unser Thai-Angebot. Sie finden am Sonntag, 6. November und am Wochenende vom 11. bis 13. November eine Auswahl unserer Thai-Gerichte in unserer Tageskarte.

18. und 20. November

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 85.-

25. / 26. Dezember 9.30 bis 17 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.-



22. Oktober ab 18 Uhr

Wildabend

Sie geniessen Köstlichkeiten vom Vorspeisenbuffet mit einer herbstlichen Kürbissuppe und lassen sich anschliessend beim Hauptgang und Dessert von unserem Team verwöhnen. Wir servieren Ihnen ausschliesslich Schweizer Wild und freuen uns, Sie zu unserem alljährlichen Wildabend begrüßen zu dürfen. Kosten pro Person CHF 68.-

5. November, Start 18.30 Uhr

Wine & Dine mit López Cristóbal

Für Galo López steht die Weiterentwicklung und die Qualität der Trauben im Vordergrund. Diese Überzeugung spürt man bei seinen auserlesenen Weinen ganz besonders. Galo López reist an diesem Abend aus Spanien an und präsentiert seine Weine persönlich. Als Begleitung überrascht Sie das Küchenteam mit einem abgerundeten Menü. Kosten pro Person CHF 110.-

6. November bis 26. Februar ab 17.30 Uhr

Sonntags-Schnitzelplausch

Geniessen Sie den Sonntagabend mit Ihrer Familie im Seegarten. Wir bieten verschiedene Sorten Schnitzel mit Ihrer Wunschpanade nach Wahl an. Klassisch wie Zuhause servieren wir Ihnen eine Schüssel Salat als Vorspeise. Kosten pro Person CHF 27.-, Kinder (bis 12 Jahre) pro Altersjahr CHF 2.-



Öffnungszeiten

Bis Ende Oktober:
09.00 – 12.00 Uhr und 13.30 – 18.00 Uhr
Über die Wintermonate geschlossen.
Saisonstart 1. März 2023.