

Amuse Bouche

Januar 2023

Grüezi

Wieder ist ein neues Jahr angebrochen. Wir hoffen, dass Sie die Festtage geniessen konnten und gut ins neue Jahr gestartet sind. Es hat uns sehr gefreut, dass wir die Feiertage mit so vielen lieben Gästen verbringen konnten. An dieser Stelle möchten wir uns ganz herzlich für Ihre Treue bedanken. Wir wünschen Ihnen ein gesundes und erfolgreiches Jahr 2023 mit vielen schönen und spannenden Momenten. Wir freuen uns sehr darauf, Sie auch im neuen Jahr wieder bei uns begrüssen zu dürfen!

Während die tiefen Temperaturen die Bodenseeregion momentan in ein Winterparadies verwandeln, starten wir mit viel Elan ins neue Jahr. Ein Besuch bei uns in der Seelust, im Seehuus oder im Seegarten lohnt sich gerade in dieser stimmungsvollen Jahreszeit. Auch im Frühjahr können sich unsere Gäste auf viele verschiedene Highlights freuen. Ein ganz spezieller Blickfang und eine kleine Attraktion sind die verspielten Kugelbahnen, die in Wiedehorn aufgestellt sind. Mögen uns die kleinen Kugeln den Weg zu einem erfolgreichen und friedlichen Jahr zeigen! Alle Neuigkeiten aus der Seelust-Familie möchten wir Ihnen in dieser Ausgabe des Amuse Bouche gerne näherbringen.

Herzliche Grüsse Die Gastgeberfamilie Hasen

Nicole und Thomas Hasen-Eigenmann
Christine und Urs Zellweger-Hasen
Jennifer und Matthias Hasen-Teuscher
Janine Raschle und Pascal Egli

Winterliches Spielparadies

Die eindrücklichen Dekorationsobjekte von Res Schallenberg haben in den Wintermonaten der letzten Jahre schon viele Blicke unserer Gäste auf sich gezogen. Der Werkhofmitarbeiter der Gemeinde Egnach verwandelt den Bereich von der Seelust bis zum Badesteg beim Seehuus jeweils in eine wunderschöne Weihnachts- und Winterwelt. Für diesen Winter hat unser langjähriger Dekorateur zudem neue Kugelbahnen kreiert, die Jung und Alt gleichermassen zum Spielen animieren. Ein Besuch bei uns in Wiedehorn lohnt sich bestimmt. Ein Spass für die ganze Familie – und das bei jedem Wetter.



Grosser Einsatz wird belohnt

Unsere Lernende Julia Badertscher durfte sich im November 2022 auf der ganz grossen Gastronomie-Bühne präsentieren. In Le Bouveret im Kanton Wallis trat die Restaurantfachfrau im dritten Lehrjahr beim Young Talent Escoffier an. Mit riesigem Engagement hat sie sich auf diesen nationalen Berufswettbewerb vorbereitet. Der Einsatz hat sich gelohnt – Julia zeigte ihr ganzes Können und sicherte sich den ersten Platz!

Minutiöse Vorbereitung

Während drei Monaten investierte Julia Badertscher fast jede freie Minute für die Vorbereitung zum Young Talent Escoffier. Sie gab dabei vollen Einsatz und trainierte unermüdlich. «Mein Ziel war klar. Wenn ich die Möglichkeit habe, bei einem solchen Wettbewerb mitzumachen, möchte ich auch gewinnen!», sagt Julia über ihr grosses Engagement. Obwohl das Thema «Bella Italia» für die Prüfungen schon früh feststand und sich Julia optimal auf den Wettkampftag vorbereitet hatte, gab es noch einzelne offene Fragen, welche die angehende Restaurantfachfrau etwas nervös machten: «Ich war sehr gespannt darauf, welche Sprache meine Gäste sprechen würden. Zudem hoffte ich, dass ich mit den fremden Arbeitsmaterialien klarkomme.»

Nervöser Start

Und prompt verlief der Start in den Wettbewerb nicht wie gewünscht. Bei der ersten Prüfung des Tages galt es, einen passenden Cocktail für die Jury zuzubereiten. Julia hat einen geschichteten Drink in den italienischen Nationalfarben vorbereitet. «Ich war sehr aufgeregt und hatte zitterige Hände. Meine oberste Schicht, ein Basilikum-Espuma, ging dann leider komplett in die Hose», blickt Julia zurück.

Fokussiert zum Sieg

Zum Glück lief danach alles nach Plan. Nicole Hasen, Julias Berufsbildnerin aus der Seelust, war beim Wettbewerb dabei und unterstützte ihre Lernende vor Ort: «Ab der zweiten Prüfung war Julia sehr fokussiert und man merkte, dass sie sich perfekt auf die Prüfungen vorbereitet hatte.» So meisterte Julia Badertscher in der zweiten Runde die Zubereitung der Kaffeespezialitäten perfekt und

auch beim dritten Teil, dem Eindecken des Tisches, konnte die Ostschweizerin punkten. Ihr etwas provokatives Hauptelement kam bei der Jury sehr gut an: Ins Zentrum der Tischdekoration stellte Julia einen roten High Heel, den sie mit italienischen Kräutern gefüllt hatte.

Servieren für die Gastro-Prominenz

Zum Schluss stand noch die Abschlussprüfung an, auf die sich Julia am meisten freute. Dass an ihrem Tisch ein internationaler Starkoch sass, verstand unsere Lernende erst, als sie ihre Ausbilderin darauf aufmerksam machte. «Ich habe Julia vor der Prüfung mitgeteilt, dass Anton Mosimann an ihrem Tisch sitzt. Sie hat den Promikoch aber gar nicht gekannt», erzählt Nicole Hasen lachend. Offensichtlich war Julia jedoch nicht beunruhigt: «Es waren alles sehr angenehme Gäste. Ich hatte auch Glück mit der Sprache – alle verstanden Deutsch.» Auf einen Teil der letzten Prüfung ist die Seelust-Lernende besonders stolz: «Das Zubereiten von Crêpe Suzette am Tisch war mein Highlight. Alles hat super geklappt und die Flamme beim Flambieren hat alle beeindruckt.»

Für die Schweiz in Italien

Die Rangverkündigung fand in einer Kathedrale in der Nähe statt. Da bis dahin für niemanden klar war, ob es für den Sieg gereicht hatte, war die Erleichterung bei der Siegerehrung umso grösser: «Ich war überwältigt. Es war ein sehr spezieller und emotionaler Moment für mich. Nach der langen Vorbereitung war die Freude riesig!» Der Einsatz hat sich definitiv gelohnt. Durch den Sieg an der nationalen Ausscheidung darf Julia Badertscher im Frühling die Schweiz am internationalen Escoffier-Berufswettbewerb vertreten. Herzliche Gratulation – wir sind unglaublich stolz auf dich, Julia!



Valentinstag

Am 14. Februar 2023 feiern wir den Tag der Liebe und laden Sie zu unserem traditionellen Valentinstag-Dinner ein. Geniessen Sie mit Ihren Liebsten ein romantisches Abendessen in gemütlicher Atmosphäre. Das kreative Team aus der Seelust-Küche verwöhnt Sie mit einem sinnlichen 4-Gang-Menü für Fr. 72.- mit Weinbegleitung zusätzliche Fr. 25.-

Black Angus Beef

Auch in diesem Frühjahr können sich die Fleischliebhaber wieder auf eine besondere Spezialität freuen. Ab Ende Februar bereitet unsere Küchencrew hochwertige 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 vom Biohof Enderlin aus Winden versorgt die Seelust seit einigen Jahren mit Fleisch in bester Bio-Qualität. Ein Muss für alle Geniesser!

Bärlauch-Saison

Die aktuellen Temperaturen lassen es zwar noch nicht erahnen, aber schon bald wird der Winter der nächsten Jahreszeit Platz machen. In der Küche wird der Bärlauch als erster kulinarische Frühlingsbote unsere Speisekarte erweitern. Ab Mitte März stellt unser Küchenteam genau diese feine Zutat ins Rampenlicht. Mit viel Geschick und Kreativität verarbeiten unsere Köchinnen und Köche das beliebte Wildkraut zu schmackhaften Gerichten. Seien es die klassischen Bärlauch-Spätzli oder spezielle Salat-Variationen, der unverwechselbare Geschmack des Bärlauchs gehört einfach zum Frühling. Lassen Sie sich von der Vielfalt des Bärlauchs überraschen.

Seegarten News



Schnitzelplausch

Unser Motto für den Sonntagabend: «Unkompliziert und gemütlich». Ganz nach Ihrem Wunsch wählen Sie aus verschiedenen Sorten Schnitzel, passenden Panaden und Beilagen aus. Unkompliziert wie zu Hause können Sie sich selber am Salatbuffet bedienen und in den Abend starten. Kosten pro Person CHF 27.-, Kinder (bis 12 Jahre) pro Altersjahr CHF 2.-

Qualitätsmerkmale des Extra Vergine Olivenöls

Es erwartet Sie ein kulinarischer Abend rund um das Thema Olivenöl. Aurelio Petti und Erwin Steiner von der Puro Gusto GmbH vermitteln Ihnen Wissenswertes über die Herstellung und die Qualitätsmerk-

male des Extra Vergine Olivenöls aus Apulien. Das Menü, welches von unserem Küchenteam zubereitet wird, zeigt Ihnen, wie das Olivenöl raffiniert in die Gerichte eingebettet werden kann. Wir servieren Ihnen an diesem Abend ein 4-Gang-Menü, inklusiv Apéro und Kaffee. Beginn 18.30 Uhr. Kosten pro Person CHF 92.-. Für den Spezialpreis von CHF 74.- pro Person können Sie bei uns zusätzlich übernachten und frühstücken.

Wine & Dine mit Winzer Lujan de Cuyo
Nachdem wir mit begeisterten Weinfreunden im Herbst 2022 in den ersten erfolgreichen Wine & Dine Abend gestartet sind, möchten wir nicht lange auf den Nächsten warten. Deshalb werden wir wieder

gemeinsam mit Guido Walliser die Weinherzen höher schlagen lassen. Am Freitag, 17. März, reist Lujan de Cuyo persönlich von Argentinien nach Arbon und präsentiert seine hervorragenden Weine. Das Weingut Alta Vista steht für die typischen Rebsorten Argentiniens und zeichnet sich auch dank der hervorragenden Lagen aus. Wir servieren Ihnen dazu ein 4-Gang-Menü inkl. Weinbegleitung, Wasser und Kaffee für CHF 136.- pro Person. Gerne können Sie an diesem Abend für den Spezialpreis von CHF 74.- pro Person bei uns übernachten und frühstücken.

Blick zu den Nachbarn

Dem rauen Winterwetter am Bodenseeufer trotzen Sie am besten mit einem Besuch bei uns im Seehuus. Denn auch jetzt im Winter haben wir einiges zu bieten! Mit dem Start am 24. Februar nimmt auch der Betrieb im Seehuus wieder Fahrt auf.



Vierländer-Angebot

Zum Saisonstart möchten wir in diesem Jahr die Freundschaft zu unseren geografischen Nachbarn gastronomisch aufleben lassen. Hier vom Bodenseeufer aus sind Österreich, Deutschland und Liechtenstein nur einen Katzensprung entfernt. Zusammen mit der Schweiz treffen vor unserer Haustüre vier Länder und auch vier spannende kulinarische Welten aufeinander. Spezialitäten aus diesen Nationen können Sie vom 24. Februar bis zum 5. März 2023 bei uns geniessen. Beim sprichwörtlichen Blick über den Tellerrand können Sie hier vom Seehuus aus vielleicht sogar die Heimat des Menüs entdecken. Lassen Sie sich von der Vielfalt unserer Region überraschen!

Ostern im Seehuus

Am Karfreitag, 7. April 2023, servieren wir im Seegseh ein abwechslungsreiches Festtagsbuffet. In diesem Jahr möchten wir Ihnen zu Ostern feine Kreationen von Fischen aus dem See und dem Meer präsentieren. Geniessen Sie eine grosse Auswahl an Gerichten vom Vorspeisen-, Hauptgang- und Dessertbuffet. Alles in unvergesslicher Atmosphäre und mit fantastischem Blick auf den Bodensee.

Alle Brunch-Liebhaber kommen am Ostersonntag, dem 9. April 2023, auch auf ihre Kosten. An unserem Brunch-Büffet im Seegseh finden Sie ein reichhaltiges und abwechslungsreiches Angebot, das für alle etwas Feines bereithält. So können Sie zwischen 09.30 und 14.30 Uhr das Osterwochenende gemütlich ausklingen lassen.

Alternativ geniessen Sie im Parterre des Restaurants über das ganze Osterwochenende auch ein leckeres Ostermenü und unsere saisonale Spezialitäten aus der Seehuus-Karte.

Öffnungszeiten

Ab 24. Februar 2023:

Montag bis Donnerstag	09.30 bis 17.00 Uhr
Freitag bis Sonntag	ab 09.30 Uhr

Ab 31. März 2023:

Täglich	ab 09.30 Uhr
---------	--------------

Agenda



Bis Ostersonntag, 9. April

Familienznacht

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

Erwachsene CHF 34.–

Kinder pro Altersjahr CHF 1.–

Dienstag, 14. Februar

Valentinstag

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

Preis pro Person CHF 72.–

Mit Weinbegleitung plus CHF 25.–

Freitag, 17. Februar

Lehrlingsanlass

Ein Dinner-Abend, organisiert von unseren Lehrlingen. Mit «Vegetarisch um die Welt» haben sie ein spannendes und aktuelles Thema als Motto für den Anlass gewählt. So werden nicht nur das sechsgängige Menü und die Dekoration dementsprechend geplant, auch die obligaten Darbietungen zwischen den Gängen werden die Gäste auf eine vegetarische Weltreise mitnehmen.

Ab Ende Februar

Black Angus Beef

Auch in diesem Frühjahr können sich die Fleischliebhaber wieder auf eine besondere Spezialität freuen. Unsere Küchencrew bereitet hochwertige Gerichte vom Black-Angus-Rind zu. Dieses zarte und saftige Fleisch zeichnet sich durch seinen einzigartigen und intensiven Geschmack aus.

Freitag, 28. April

Dixie Dinner

Ab 19.00 Uhr spielt Swiss-German-Dixie-Corporation jazzige Klänge, kombiniert mit einem feinen Nachtessen inkl. Apéro zum Preis von CHF 88.– pro Person. Der Frühlingsanlass für Jazz-Freunde!



24. Februar bis 5. März

Vierländer-Angebot

Zusammen mit der Schweiz treffen vor unserer Haustüre vier Länder und auch vier spannende kulinarische Welten aufeinander. Lassen Sie sich von der Vielfalt dieser Nationen überraschen.

Karfreitag, 7. April 11.30 – 16.00 Uhr

Fisch ahoi

Am Karfreitag, 7. April 2023, servieren wir im Seegsee ein abwechslungsreiches Festtagsbuffet. In diesem Jahr möchten wir Ihnen zu Ostern feine Kreationen von Fischen aus dem See und dem Meer präsentieren. Geniessen Sie eine grosse Auswahl an Gerichten vom Vorspeisen-, Hauptgang- und Dessertbuffet.

Kosten pro Person CHF 68.–

Kinder pro Altersjahr CHF 2.–

Ostersonntag, 9. April 9.30 – 14.00 Uhr

Oster-Brunch

Zwischen 9.30 – 14.00 Uhr finden Sie an unserem Brunch-Büffet im Seegsee ein reichhaltiges und abwechslungsreiches Angebot, das für alle etwas Feines bereithält.

Kosten pro Person CHF 54.– inkl.

Wasser, Kaffee, Tee, Orangensaft und serviertem Dessert.



Öffnungszeiten

Über die Wintermonate haben wir unseren Campingplatz geschlossen.

Saisonstart ist am 1. März 2023.



Sonntags ab 17.30 Uhr bis Ende Februar

Schnitzelplausch

Lassen Sie den Sonntagabend bei uns im Seegarten ausklingen. Ganz nach Ihrem Wunsch wählen Sie aus verschiedenen Sorten Schnitzel, passenden Panaden und Beilagen aus. Gerne können Sie genüsslich mit dem Salat vom Büffet in den Abend starten.

Kosten pro Person CHF 27.–, Kinder (bis 12 Jahre) pro Altersjahr CHF 2.–

Freitag, 17. und Samstag, 18. Februar

Beginn 18.30 Uhr

Qualitätsmerkmale des Extra Vergine Olivenöls

Aurelio Petti und Erwin Steiner von der Puro Gusto GmbH vermitteln Ihnen Wissenswertes über Olivenöl. Degustieren Sie feinstes Olivenöl aus Apulien und erfahren Sie die wichtigsten Qualitätsmerkmale des Extra Vergine Olivenöls. Begleitet und eingebettet in einem abgestimmten Vier-Gang-Menü. Es erwarten Sie italienische Klassiker mit auserwählten Weinen.

Kosten pro Person CHF 92.– inkl. Apéro, 4-Gänge-Menü und Kaffee.

Freitag, 17. März Beginn 19 Uhr

Wine & Dine

Wir degustieren die Weine vom Weingut Alta Vista aus Mendoza, Argentinien. Lujan de Cuyo reist an diesem Abend zu uns nach Arbon und wird seine Spitzenweine persönlich präsentieren. Dazu servieren wir Ihnen ein hervorragendes Vier-Gang-Menü. Kosten pro Person CHF 136.– inkl. Weinbegleitung, Mineral und Kaffee.

Freitag, 28. April

Tag des Schweizer Biers

Wir vertiefen an diesem Tag unser Bier Sortiment und bieten verschiedene Schweizer Spezialbiere an. Dazu offerieren wir Ihnen einen passenden Aperitif aus der Seegarten-Küche. Es ist auch möglich, die Biersorten begleitend zum Menü zu geniessen.