

Amuse Bouche

April 2023

Grüezi

Bevor wir mit voller Vorfreude in die Frühlingsaison starten, möchten wir auf eine stimmungsvolle Winter-saison zurückblicken, in der wir hier am Bodenseeufer zahlreiche Gäste verwöhnen durften. Auch wenn die un-gewöhnlich milden Temperaturen eher selten für eine winterliche Atmosphäre sorgten, konnten wir dafür viele Sonnenstunden mit ihnen geniessen.

Doch nun freuen wir uns auf einen prachtvollen Früh-ling, wenn die Tage wieder wärmer und länger werden und die Natur zum Leben erwacht. Diese Jahreszeit ist eine ganz besondere für uns. Unsere Küchenteams können es kaum erwarten, Ihnen unsere saisonalen Spezialitäten zu servieren. Von intensivem Bärlauch bis hin zu frischem Spargel – wir haben für jeden Geschmack das passende Gericht. Wir legen besonderen Wert auf Regionalität und verwenden nur die frischesten Produkte von hiesigen Lieferanten.

Mit dem Start ins Frühjahr rückt für einige unserer Mit-arbeitenden aber auch eine grosse Herausforderung nä-her. Die Lernenden im letzten Lehrjahr stellen sich in den nächsten Wochen und Monaten dem Qualifikationsverfah-ren. Mit diesem Abschluss stellen sie ihr Können und ihre Fähigkeiten unter Beweis, die sie sich während ihrer gan-zen Ausbildung erworben haben. Wir drücken ihnen schon jetzt die Daumen!

Wir laden Sie herzlich ein, den Frühling hier am Boden-see mit uns zu geniessen. Wir sind uns sicher, dass Sie vom einzigartigen Charme unseres Landgasthofes und unseren saisonalen Köstlichkeiten begeistert sein werden.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Herzliche Grüsse Die Gastgeberfamilie Hasen

Nicole und Thomas Hasen-Eigenmann,
Christine und Urs Zellweger-Hasen,
Jennifer und Matthias Hasen-Teuscher,
Janine und Martin Raschle-Frischknecht



Wechsel im Hotel Restaurant Seegarten

Im Hotel Restaurant Seegarten gibt es einen Wechsel in der Geschäftsleitung. Der bisherige Gastgeber Pascal Egli verlässt aus gesundheitlichen Gründen, nach vier Jahren erfolgreicher Tätigkeit, den Seegarten. Ab Mai 2023 übernehmen Janine und Martin Raschle-Frischknecht die Leitung des Betriebes.



Seegarten auf Fahrt gebracht

Nach vier Jahren erfolgreicher Arbeit im Hotel Restaurant Seegarten wird Pascal Egli seine Tätigkeit bei uns beenden. Leider verunmöglicht ihm ein noch nicht genau definiertes neurologisches Problem, seine Funktion als Geschäftsführer und Gastgeber fortzusetzen. Auf Anraten seiner Ärzte hat sich Pascal Egli dazu entschlossen, seine Arbeit per Ende April 2023 zu beenden. Mit viel Elan und grossem Können führte er das Hotel Seegarten in den letzten Jahren und brachte zusammen mit seinem Team viel frischen Wind in den Betrieb. Wir wünschen ihm an dieser Stelle alles Gute für seine Zukunft und bedanken uns herzlich für seine langjährige Mitarbeit in unseren Betrieben Landgasthof Seelust und Hotel Seegarten.

Bekannte Gesichter übernehmen

Ab dem 1. Mai 2023 wird das Ehepaar Janine und Martin Raschle-Frischknecht im Auftrag der Familie Hasen die Geschäftsführung des Seegartens übernehmen. Janine Raschle-Frischknecht arbeitet seit drei Jahren bereits als Stellvertreterin von Pascal Egli und ist somit bestens ver-

traut mit den Abläufen im Hotel und Restaurant. Gemeinsam mit ihrem Mann und dem bestehenden Team werden sie für Kontinuität und Qualität im Seegarten sorgen. Wir freuen uns sehr auf die Zusammenarbeit mit Janine und Martin Raschle-Frischknecht und ihrem gesamten Team. Wir heissen die beiden ehemaligen Lernenden der Seelust als neue Geschäftsführer und Gastgeber im Hotel Restaurant Seegarten herzlich willkommen.

Neuer Eingangsbereich

Der Eingangsbereich des Seegartens erstrahlt in neuem Glanz. Seit einigen Wochen können Gäste das Hotel und den Restaurantbereich bequem über einen neu gestalteten Gehweg vom Parkplatz aus erreichen. Der ganze Bereich wirkt nun viel einladender und frischer. Auch im Hoteltrakt wurden Renovierungsarbeiten durchgeführt. In den Fluren und Treppenhäusern wurde ein moderner dunkler Teppichboden verlegt. Zudem erhielten alle Wände einen neuen Anstrich mit angenehmen Farbakzenten. Unsere Hotelgäste werden sich bestimmt sofort wohl fühlen.

Bereit für den Lehrabschluss

Während die Frühlings- und Sommermonate für die meisten von uns eine Zeit des Geniessens und Entspannens sind, müssen die Lernenden im dritten Lehrjahr vom Seegarten und der Seelust ihr ganzes Können beim Qualifikationsverfahren zum Lehrabschluss unter Beweis stellen. In einigen Wochen müssen sich auch unsere Koch-Lernenden und Restaurationsfachfrauen den Prüfungen stellen. Wir haben den Lernenden in der Küche der Seelust bei den Vorbereitungen für das Qualifikationsverfahren über die Schulter geschaut.



Anspannung steigt

Kurz nach Schichtbeginn herrscht in der Seelust-Küche emsiges Treiben. Alle Köchinnen und Köche sind konzentriert bei der Arbeit. Unter ihnen ist auch Ailén Ruch, Lernende im dritten Lehrjahr, die uns zum bevorstehenden Qualifikationsverfahren Auskunft gibt. Auch wenn die ersten Prüfungen schon im Mai anstehen, wirkt Ailén noch ganz entspannt: «Im Moment fühle ich mich noch ganz gut, da wir noch viel Zeit für die Vorbereitungen haben. Kurz vor den Prüfungen bin ich dann sicher etwas nervös.» Wie viele Lernende in der ganzen Schweiz wird die angehende Köchin in den nächsten Monaten verschiedene praktische und schriftliche Prüfungen absolvieren. Dabei entscheidet sich für die Kandidatinnen und Kandidaten, ob sie die Berufsausbildung im Sommer erfolgreich abschliessen können.

Praktischer Teil als grösste Herausforderung

Ailén Ruch weiss schon genau, welche Herausforderungen das Qualifikationsverfahren beinhaltet: «Die praktischen Prüfungen lösen bei mir am meisten Druck aus. Kochen ist ein Handwerk und deshalb ist für mich klar, dass der praktische Teil beim Qualifikationsverfahren einen grösseren Stellenwert hat als der schriftliche.» Hier in der Seelust üben die drei angehenden Köche neben dem alltäglichen Betrieb deshalb auch immer wieder für die praktischen Prüfungen. Unterstützt werden sie dabei von ihrem Berufsbildner Fabian Marolf, der die schwierigsten Hürden der praktischen Tests kennt. «Einzelne Teile der Prüfung, wie beispielsweise das Warenkorb-Kochen, haben wir hier als Übung schon durchgeführt und gemeinsam ausgewertet.», erzählt Ailén. Sie wisse deshalb gut, was auf sie zukommt.

Als Team zum Ziel

Man merkt schnell, dass hier niemand als Einzelkämpfer unterwegs ist. «Für mich ist es ein grosser Vorteil, dass wir in der Seelust gleich drei Lernende sind, die das Qualifikationsverfahren absolvieren. Wir können uns über Probleme austauschen und voneinander profitieren. Das hilft uns sehr!», sagt Ailén Ruch. Auch sonst bietet die Seelust viele Vorteile während der Ausbildung. So kann man hier nebst dem Tagesbetrieb Erfahrungen in unterschiedlichen Bereichen, wie dem Catering sammeln und sogar in verschiedenen Küchen arbeiten. Für das Qualifikationsverfahren ist man so gut gerüstet.

Ausbildner ist zuversichtlich

Als Berufsbildner in der Seelust-Küche kennt Fabian Marolf die Stärken und Schwächen seiner drei Schützlinge natürlich sehr gut. Er schaut zuversichtlich auf das kommende Qualifikationsverfahren. «Alle drei sind seit dem Start in die Lehre sehr fleissig und auch die Noten in der Berufsschule sind gut. Ich mache mir deshalb keine grossen Sorgen», sagt Fabian Marolf schmunzelnd. Für ihn ist das Qualifikationsverfahren nicht der anspruchsvollste Teil der Ausbildung: «Den Start in die Lehre empfinde ich als viel stressiger als der Lehrabschluss. Der Einstieg ins Arbeitsleben bringt viele Jugendliche an ihre Grenzen. Wir verlangen viel von unseren Lernenden und schulen so die Einstellung der Jugendlichen. Für einen erfolgreichen Lehrabschluss braucht es Biss und Wille.»



Fabian Marolf und Ailén Ruch

Seelust News



Spargel- und Erdbeersaison

Es ist endlich wieder soweit! Ab Mitte April rechnen wir mit den ersten Spargellieferungen unserer lokalen Gemüsebauern. Unsere Küchenmannschaft wird Sie den ganzen Frühling über mit einer Vielzahl von schmackhaften Gerichten verwöhnen, die den Schweizer Spargel in den Mittelpunkt stellen. Ursprünglich aus dem Mittelmeerraum stammend, erfreute sich das Gemüse bereits bei den alten Ägyptern und Griechen grosser Beliebtheit. Heute ist insbesondere die Anbauregion Egnach bekannt für ihre hervorragende Spargelqualität.

Doch das ist noch nicht alles. Kurz darauf startet die Saison eines weiteren kulinarischen Frühlingsboten. Ab Mai können Sie bei uns in der Seelust köst-

liche Desserts mit süssen Erdbeeren aus der Region geniessen. Wir freuen uns darauf, Ihnen unsere frischen und saisonalen Spezialitäten servieren zu dürfen und Ihnen damit ein Stück Frühling auf den Teller zu bringen!

Dixie Dinner

Das Dixie Dinner ist schon seit vielen Jahren ein fester Bestandteil unseres Seelust-Kalenders und erfreut sich grosser Beliebtheit. Am Freitag, den 28. April, haben wir ein besonderes Highlight für Sie: Die Swiss German Dixie Corporation um Kurt Lauer wird bereits zum 50. Mal ihre virtuoseren Jazzmelodien bei uns in der Seelust zum Besten geben. Zusammen mit einem köstlichen Abendessen unse-

rer talentierten Küchenmannschaft erwartet Sie ein Abend voller Genüsse und Sinnesfreuden. Wir empfehlen Ihnen eine frühzeitige Anmeldung.

Salatbuffet

Auch dieses Jahr servieren wir Ihnen den ganzen Juli und August jeden Mittwochabend das beliebte Salatbuffet in der Seelust. Gerade an einem warmen Sommerabend gibt es nichts Besseres, als einen leichten und erfrischenden Salat auf unserer gemütlichen Terrasse zu geniessen. Unsere Köche bereiten eine Vielzahl von Salaten aus regionalen Produkten zu. Da ist bestimmt für jeden Geschmack etwas dabei. Pro Person kostet das Angebot CHF 22.-.

Seegarten News



Grillbuffet

Verbringen Sie während den Sommerferien die warmen Mittwochabende, auf unserer schattigen Terrasse. Der erste Grillanlass findet in diesem Jahr am 12. Juli 2023 statt. Ab 18.00 Uhr können Sie sich jeweils bei uns im Seegarten verwöhnen lassen.

Geniessen Sie ein umfangreiches Salatbuffet mit verschiedenen Blattsalaten, gemischten Salaten und Garnituren. Auf dem Grill erwarten Sie saftige Spezialitäten von unserem Metzger Roman Schleuniger aus Arbon und auch vom Bodensee. Ebenfalls finden geschmacksvolle Kartoff-

eln und Gemüse den Weg auf den Grill. Als süsser Abschluss servieren wir Ihnen einen Überraschungsdessert. Pro Person kostet das Angebot CHF 49.-



Tag des Schweizer Biers

Zelebrieren Sie mit uns am 28. April den Tag des Schweizer Biers. Wir bieten an diesem Abend verschiedene Sorten Bier aus der Schweiz an. Dazu geniessen Sie zum Apéro traditionelle Schweizer Käseküchlein.

Feuer und Flamme im Seehuus



Der Frühling ist zurück am Bodensee! Die vielen Sonnenstrahlen verwandeln den See und das Ufer in ein eindrückliches Frühlingsparadies. Eine solch einzigartige Aussicht gibt es nur bei uns zu sehen. Aber das Seehuus hat in den nächsten Monaten noch viel mehr zu bieten. Wir freuen uns auf viele tolle Veranstaltungen im Frühling und Sommer.



Egnacherbuffet

Das Egnacherbuffet war in den letzten Jahren so beliebt, dass es mittlerweile schon nicht mehr aus dem Seehuus-Kalender wegzudenken ist. Geniessen Sie den ganzen Juli und August lokale Spezialitäten aus Egnach. Jeden Donnerstagabend zaubert das Küchenteam aus regionalen Produkten typische Ostschweizer Gerichte auf den Tisch. Wir servieren ein reichhaltiges und vielfältiges Vorspeisen- und Hauptgangbuffet und zum Abschluss ein feines serviertes Sommerdessert. Lassen Sie sich von der kulinarischen Vielfalt unserer Region überraschen. Pro Person kostet das Buffet-Angebot CHF 39.-.

1. August im Seehuus

Schon jetzt möchten wir Sie auf unsere Angebote zum 1. August aufmerksam machen. Feiern Sie den Nationalfeiertag in einzigartiger Atmosphäre bei uns am Bodenseeufer. Im Seegarten servieren wir Ihnen Spezialitäten vom Vorspeisen-, Hauptgang-, Dessert- und Käsebuffet. Wer sich lieber von uns bedienen und verwöhnen lassen will,

kommt im Erdgeschoss auf seine Kosten. Im Restaurant servieren wir Ihnen ein traditionelles Schweizer Menü, bestehend aus vier köstlichen Gängen. Für beide Angebote empfehlen wir Ihnen, frühzeitig zu reservieren.

Am Tisch flambiert

Ab September 2023 bieten wir unseren Gästen ein ganz aussergewöhnliches Erlebnis. Unser Servicepersonal flambiert direkt bei Ihnen am Tisch und veredelt so unsere Gerichte auf spektakuläre Art und Weise. Sie können live zusehen, wie wir mit feinen Spirituosen eine Flamme entzünden, die unseren Köstlichkeiten eine aromatische und raffinierte Note verleiht. So sorgen unsere Mitarbeitenden nicht nur für den richtigen Geschmack, sondern auch für eine eindrückliche Show. Dieses Highlight dürfen Sie sich nicht entgehen lassen!

Öffnungszeiten

Das Seehuus ist täglich ab 09.30 Uhr für Sie geöffnet.

Agenda



ca. ab Mitte April
Spargelzeit

Unsere Küchenmannschaft wird Sie den ganzen Frühling über mit einer Vielzahl von schmackhaften Gerichten verwöhnen, die den Schweizer Spargel in den Mittelpunkt stellen.

Freitag, 28. April
Dixie Dinner

Virtuose Jazzmelodien gepaart mit einem köstlichen Abendessen verspricht der Abend eine Freude für alle Sinne. Kurt Lauers Swiss German Dixie Corporation weilt bereits zum 50. mal in der Seelust. Preis Pro Person CHF 88.-

Juli und August immer mittwochs
Salatbuffet

Auch dieses Jahr servieren wir Ihnen den ganzen Juli und August jeden Mittwochabend das beliebte Salatbuffet in der Seelust. Kosten pro Person CHF 22.-.

Ostersonntag, 9. April, ab 17.30 Uhr
Letzter Familiennacht

Geniessen Sie den letzten Familiennacht in dieser Saison. Das beliebte Buffet gibt es dann ab dem 1. Oktober wieder. Erwachsene CHF 34.-
Kinder pro Altersjahr CHF 1.-

21. Oktober
Wine and Dine

Aussergewöhnliche Weine für einen aussergewöhnlichen Abend. Languedoc Weine führt durch einen Abend mit Rebsorten seltenem Bekanntheitsgrad. Lassen Sie sich verführen, wir freuen uns auf Ihre Anmeldung. 5-Gang-Menü inkl. Wein, Mineral und Kaffee CHF 135.- pro Person. Mit Übernachtung CHF 210.- pro Person.



Juli und August immer Donnerstagabend
Egnacher-Büffet

Unser üppiges Egnacherbüffet hat in den letzten Jahren viele Anhänger gefunden. Zum Geniessen gibt es ein Vorspeisen- und Hauptgangbüffet. Als süsser Abschluss gibt es einen hausgemachten Sommerdessert. Kosten pro Person CHF 39.-, Kinder bis 16 Jahre CHF 2.- pro Altersjahr.

1. August ab 19 Uhr
Schweizerbüffet im Seegseh

Verbringen Sie den Schweizer Nationalfeiertag bei uns in gediegenem Ambiente. Ein schönes Vorspeisen-, Hauptgang- und Dessertbüffet erwartet Sie in unserem Seegseh mit traumhafter Sicht auf den Bodensee. Kosten pro Person CHF 68.-, Kinder bis 16 Jahre CHF 2.- pro Altersjahr.

Ab September
Flambieren am Tisch

Der Service flambiert feine Gerichte am Tisch. Lassen Sie sich überraschen!

3. und 4. November
Thai-Büffet

Geniessen Sie unser reichhaltiges Thai-Büffet. Preis pro Person CHF 69.-, Kinder pro Altersjahr CHF 2.-.



Öffnungszeiten

Wir sind täglich bis 31. Oktober für Sie da:

09.00 – 12.00 Uhr
13.30 – 18.00 Uhr

Wir freuen uns auch in dieser Saison zahlreiche Gäste aus nah und fern bei uns zu begrüssen.



28. April
Tag des Schweizer Biers

Zelebrieren Sie mit uns den Tag des Schweizer Biers. Wir bieten an diesem Abend verschiedene Sorten Bier aus der Schweiz an. Dazu geniessen Sie zum Apéro traditionelle Schweizer Käseküchlein.

12. Juli bis 9. August ab 18 Uhr
Grillbüffet jeden Mittwochabend in den Sommerferien

Geniessen Sie unter unseren Kastanienbäumen einen gemütlichen Abend mit einem reichhaltigen Salatbüffet, schmackhaftem Fleisch, Fisch und vegetarische Spezialitäten vom Grill, inklusive serviertem Dessert. Kosten pro Person CHF 49.-, exkl. Getränke.

21. Oktober ab 18.30 Uhr
Wildabend

Sie starten mit einem gehaltvollen Vorspeisenbüffet in den Abend. Im Anschluss geniessen Sie einen servierten herbstlichen Hauptgang und eine süsse Überraschung. Kosten pro Person CHF 75.-, exkl. Getränke.