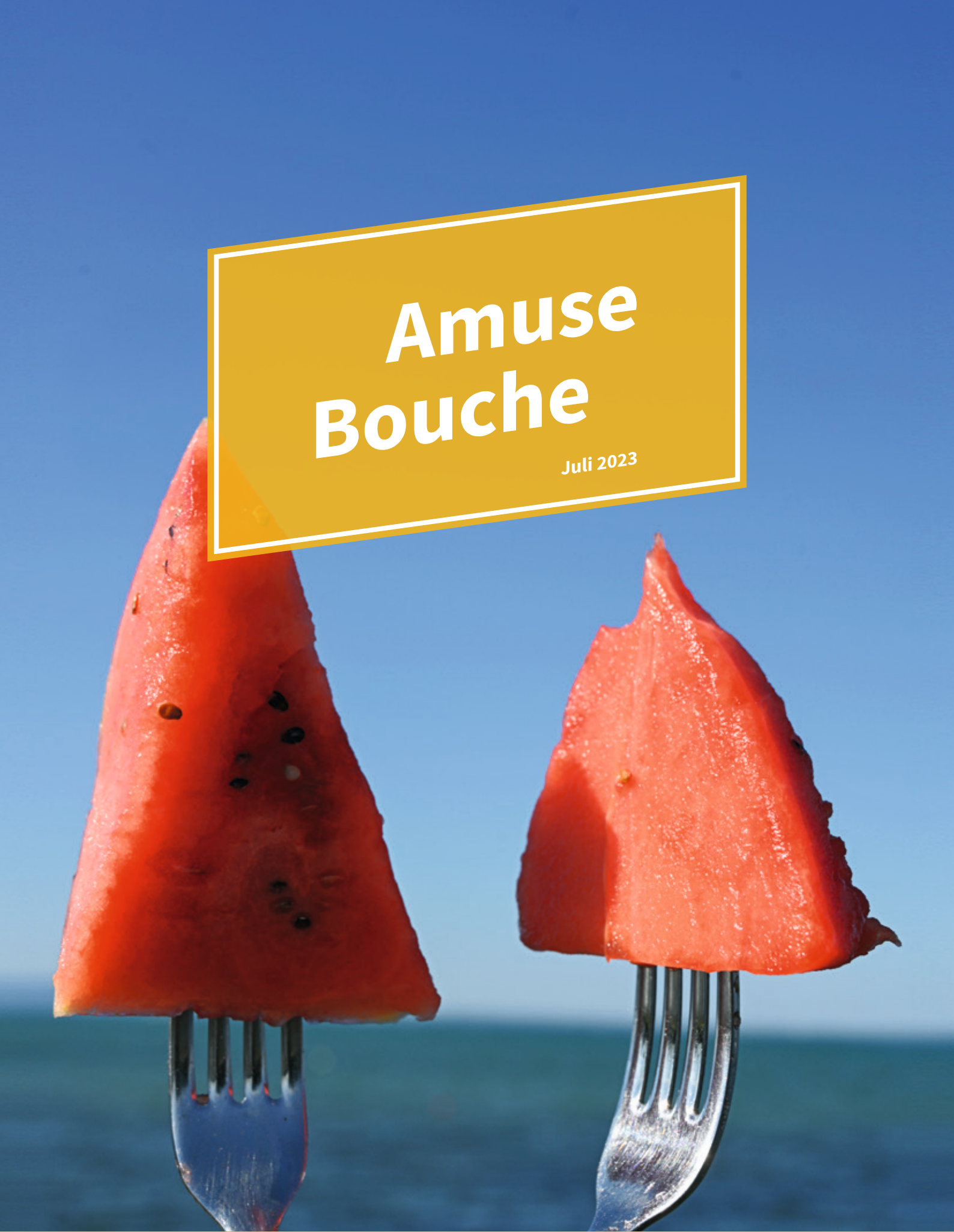

Amuse Bouche

Juli 2023

Seelust

Seehuus

Seehorn

Seegarten
Hotel Restaurant
Arbon

Grüezi

Wann sind Sie letztmals vor Freude gehüpft?
Erinnern Sie sich an Ihren letzten Juchzer?
Oder geniessen Sie Begeisterung lieber still für sich und ohne grosse Gesten?

Wer für etwas brennt, lebt intensiver. Alltag ohne Begeisterung ist wie Suppe ohne Würze. «Nichts Grosses ist je ohne Begeisterung geschaffen worden», sagt Philosoph Waldo Emerson. Wer seine Leidenschaft lebt, kämpft mit seinem Herzen. Und wird oft belohnt: durch den Erfolg.

Unsere acht Lehrabgängerinnen und Lehrabgänger haben ihre Lehrabschlussprüfungen gemeistert. Auch sie durften erfahren, dass es sich lohnt, sich Herausforderungen positiv zu stellen. Das «Feu sacré» im Berufsalltag ist Gold wert. Wir sind stolz auf unseren Berufsnachwuchs. Und was uns besonders freut: Diese frisch ausgebildeten Fachkräfte spüren Begeisterung, wenn sie an ihre Lehrzeit denken. Lesen Sie dazu auf der nächsten Seite.

Begeisterung weckt in uns die aktuelle Sommerzeit am Bodensee. Einmal bei Sonnenaufgang in den See steigen. Mit dem Stand-Up-Paddle übers Wasser gleiten. Zu Fuss oder per Fahrrad die traumhafte Landschaft zwischen See und Säntis erkunden. Die Vielfalt an einheimischen Produkten geniessen. Sich kulinarisch auf einer unserer Terrassen verwöhnen lassen. Und abends bei Sonnenuntergang der Amsel beim Abendlied zuhören und dem Rauschen der Wellen. Was gibt es Schöneres?

Geniessen Sie eine unbeschwerte Sommerzeit bei uns am Bodensee – lassen Sie sich begeistern.

Wir bedanken uns für 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

Was unsere Lernenden begeistert

Gut ausgebildet in die Zukunft: Neun junge Menschen haben im Landgasthof Seelust und im Hotel Seegarten soeben ihre Lehrzeit als Koch oder Restaurationsfachperson abgeschlossen. Was hat sie in ihrer Ausbildung am meisten begeistert?

Lernten in der Seelust: (v.l.) Eva-Maria Schlattinger, Ailén Ruch, Isaac Germann, Julia Badertscher und Luca Wyss.

Leonie Baumann und Tommaso Catasia.

Ihr Ausbildungsplatz war das Hotel Seegarten: Restaurantangestellte EBA Jennifer Kuster und Köchin Lena Oswald.

Eva-Maria Schlattinger hat in der Seelust die Lehre zur Restaurantfachfrau EFZ abgeschlossen. Rückblickend sagt die Dozwilerin: «Ich konnte mich stark entwickeln.» Insbesondere sei sie selbstbewusster geworden. «Die Lehrzeit war eine Lebensschule für mich.» Note 5.1

Für **Ailén Ruch** aus Egnach war es «der Umgang mit Lebensmitteln», welcher sie in ihrer Kochlehre EFZ in der Seelust begeisterte. Ausserdem konnte sie persönlich profitieren, weil sie Verantwortung übernehmen durfte. Note 5.4

Isaac Germann, in der Seelust zum Koch EFZ ausgebildet, sagt rückblickend: «Am meisten fasziniert hat mich, wie der Küchenbetrieb organisiert ist.» Der Dozwiler kennt nun die detaillierten Abläufe und ist beeindruckt vom Zusammenspiel und der Organisation einer vielfältigen, leistungsfähigen Qualitätsküche. Note 5.3

Julia Badertscher, die ebenfalls Restaurantfachfrau EFZ in der Seelust lernte, sagt zum Ende ihrer Lehrzeit: «Ich durfte so viel Neues lernen». Sie habe in viele Bereiche der Gastronomie spannende Einblicke erhalten. Note 5.7 Kantonsbeste!

Leonie Baumann aus Sommeri, Restaurantfachfrau EFZ, schätzt insbesondere Teamarbeit und Kreativität. Note 4.2

Tommaso Catasia, Seelust-Koch EBA aus Kreuzlingen, ist fasziniert davon, was man alles aus Lebenmitteln herstellen kann. Note 4.7

Luca Wyss aus Frasnacht, der ebenfalls in der Seelust zum Koch EFZ ausgebildet wurde, kann seiner Lehrzeit ebenfalls Begeisterndes abgewinnen: «Ich habe viel gelernt und bin offener geworden.» Note 5.1

Lena Oswald aus Arbon beendet im Hotel Seegarten ihre dreijährige Kochlehre EFZ. Was hat sie am meisten begeistert? «Der Zusammenhalt – wir sind ein mega tolles Team», schwärmt sie und ergänzt: «Man merkt hier, was Teamarbeit heisst.» Sie habe sich wohl gefühlt in ihrer Lehrzeit. Dies auch, weil man ihr Verantwortung übertragen habe, ihr Freiheiten liess und weil sie in der Seegartenküche viel Kreativität entfalten durfte. Note 5.4

Jennifer Kuster, angehende Restaurantangestellte EBA im Hotel Seegarten, spürt vor allem Begeisterung, wenn sie an die vielen zufriedenen, glücklichen Gäste denkt. «Ich brauche Menschen, um mich entfalten zu können», sagt die Weinfelderin. «Wenn Gäste mit einem Lachen heimkehren, begeistert mich das.» Die Chance sei gross, dass sie dann wiederkommen. Note 4.9

Sozial engagiert

Alle Betriebe arbeiten Hand in Hand mit sozialen Institutionen: So beliefert die Bildungsstätte Sommeri unsere Seelust mit köstlichem Gemüse. Die Seelust-Kochgilde wiederum versorgt die benachbarte Stiftung Egnach mit leckeren Speisen. Und dort wiederum werden für das Seehuus die beliebten Chnusperli-Schiffli hergestellt.

Frisches Gemüse aus Sommeri

«Die Zusammenarbeit mit der Seelust ist unkompliziert», freut sich Franziska Stäheli von der Bildungsstätte Sommeri. Sie leitet das Gartenteam. «Meistens nimmt uns die Seelust alles Gemüse ab, welches wir bei uns selber nicht verwerten können.» In den gepflegten Gemüsebeeten der Bildungsstätte Sommeri grünts und wächsts derzeit üppig. Salate, Zwiebeln, Kohlrabi und Radieschen und seit Juni auch Zucchetti, Gurken und Tomaten reifen hier. So üppig, dass die Bildungsstätte für Menschen mit einer Beeinträchtigung in den Sommermonaten bis zu zweimal pro Woche das Gemüse an die Seelust liefern kann. Letztes Jahr waren es ungefähr 100 Kilo Zucchetti, 500 Stück Gurken und 50 Kisten Salat, die in der Seelust für Gaumenfreuden sorgten. «Wir sind sehr froh um diese Zusammenarbeit», sagt Franziska Stäheli von der Bildungsstätte. «Unsere Mitarbeiter freuen sich, wenn sie Gemüse für die Seelust herrichten dürfen.»

Für Seelust-Gastgeber Thomas Hasen ist es selbstverständlich, dass er die knackigen Vitaminspender aus dem gepflegten Sommerer Gemüsegarten bezieht, wenn sie ihm angeboten werden. «Wir unterstützen den Grundgedanken, dass Menschen mit einer Beeinträchtigung einer sinnstiftenden Beschäftigung nachgehen können.» Gerne bietet sein Betrieb auch Hand, wenn die benachbarte Stiftung Egnach anklopft. Die Seelust-Gilde kocht zweimal pro Woche für die rund 70 Bewohner der Stiftung Egnach.

Chnusperli-Schiffli aus Egnach

Claudia Lamm, Mittagsverantwortliche bei der Stiftung Egnach, lobt die Zusammenarbeit mit dem Landgasthof. «Es klappt bestens, auch dank gutem Austausch mit Thomas Hasen und seinem Küchenteam». Gekocht wird jeweils ein Einheitsmenü mit Salat. Was schmeckt den Bewohnerinnen und Bewohnern der Stiftung Egnach am besten? Claudia Lamm: «Wenn es Bratwurst, Kroketten und Gemüse gibt, ist die Resonanz am grössten.» Aber auch der Braten, gefüllt mit Zwetschge, zusammen mit Kartoffelgratin und Gemüse sei äusserst beliebt.

In der Holzwerkstatt der Stiftung Egnach wiederum produzieren die dort tätigen Menschen gerne die originellen Chnusperli-Schiffli mit Rettungsring für das Seehuus. Ein echter Hingucker. Mit dem Egnacher Schiffli schmecken die Chnusperli noch besser.

Originell und lecker: Das Chnusperli-Schiffli aus der Seehuus-Küche.

En Guete! Bei der Stiftung Egnach geniessen die Bewohnerinnen und Bewohner das Essen aus der Seelust-Küche. Claudia Lamm (rechts) von der Stiftung sorgt zusammen mit ihrem Team für den Service.

Gemüse für die Seelust. Mitarbeitende der Bildungsstätte Sommeri und ihre Teamleiterin Franziska Stäheli (Mitte) zeigen, was ihr Garten hergibt.

Seelust News

Salatbüffet
Im Juli und August servieren wir Ihnen in der Seelust jeden Mittwochabend ab 17.30 Uhr das beliebte Salatbüffet à discrétion. Gerade an einem warmen Sommerabend gibt es wohl nichts Besseres, als einen leichten und erfrischenden Salat auf unserer lauschigen und gemütlichen Terrasse zu geniessen. Unsere Kochgilde bereitet eine Vielzahl an Salaten aus regionalen Produkten zu. Da ist bestimmt für jeden Geschmack etwas dabei. Pro Person kostet das Angebot CHF 22.–. Zum Salat können auch Grilladen bestellt werden.

1. August in der Seelust
Feiern Sie den Nationalfeiertag bei uns in der Seelust. Egal ob auf der Veranda oder im Restaurant – zum 1. August herrscht bei uns eine festliche Atmosphäre. Passend zum Anlass zaubert unser Küchenteam ein Schweizer Überraschungsmenü auf den Tisch. Zudem kann man das Feuerwerk auf der Badewiese vor dem Seehuus geniessen.

Seegarten News

Grillbüffet
Verbringen Sie während der Sommerferien die warmen Mittwochabende auf unserer schattigen Terrasse in Arbon. Der erste Grillanlass findet am 12. Juli statt. Ab 18 Uhr können Sie sich jeweils bei uns im Seegarten verwöhnen lassen.
Geniessen Sie ein reichhaltiges Salatbüffet mit verschiedenen Blattsalaten, gemischten Salaten und Garnituren. Auf dem Grill erwarten Sie saftige Spezialitäten von unserem Metzger Roman Schleuniger sowie frischer Fisch. Zudem finden geschmackvolle vegetarische Variationen den Weg auf den Grill. Als süsser Abschluss servieren wir Ihnen ein Überraschungsdessert. Preis pro Person CHF 49.–

Wine and Dine Tour Ostschweiz
Jürg Schönenberger ist der Rebmeister von Rutishauser Divino. Er pflegt die Rebstöcke in Hallau, Malans und diese am Goldenberg. Sie kommen in den Genuss, eine Gegenüberstellung der verschiedenen Weine von Rutishauser Divino am Freitag, 15. September, zu degustieren. Dazu begleiten wir Sie mit einem passenden 4-Gang-Menü. Preis pro Person CHF 136.– inkl. Wein, Mineral und einem Kaffee.

Sommerparadies Seehuus

Genuss pur! Das Seehuus bei der idyllischen Badi Wiedehorn bietet seinen Gästen nebst lauschigen Schattenplätzen und einer einzigartigen Aussicht kulinarische Genüsse und begeisternde Veranstaltungen.

Egnacher-Büffet in den Sommermonaten
Das Egnacher-Büffet war in den letzten Jahren so beliebt, dass es auch diesen Sommer zum Seehuus gehört. Geniessen Sie den ganzen Juli und August lokale Spezialitäten aus Egnach. Jeden Donnerstagabend zaubert das Küchenteam aus regionalen Produkten typische Ostschweizer Gerichte. Lassen Sie sich von der kulinarischen Vielfalt unserer paradiesisch-fruchtbaren Region überraschen. Pro Person kostet das Büffet-Angebot CHF 39.–.

1. August mit Musik im Seehuus
Feiern Sie den Nationalfeiertag in einzigartiger Atmosphäre bei uns am Bodenseeufer. Im Seehuus-Obergeschoss gibts Spezialitäten: Vorspeisen-, Hauptgang-, Dessert- und Käsebüffet. Wer sich lieber von uns bedienen 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 bieten wir unseren Gästen ein aussergewöhnliches Erlebnis. Unsere Mitarbeiter flambieren direkt bei Ihnen am Tisch und veredelt so unsere Gerichte auf spektakuläre Weise. Sie können 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.

Öffnungszeiten
Das Seehuus ist bis Ende September täglich ab 9.30 Uhr geöffnet.

Agenda

Seelust

Jeden Mittwochabend bis Ende August

Salatbüffet

Kommen Sie in den Genuss von unserem frischen Salatbüffet und lassen Sie sich von einem vielseitigen Angebot überraschen. Kosten pro Person CHF 22.–

Am Nationalfeiertag

1. August in der Seelust

Stossen Sie unbeschwert auf die Schweiz an und geniessen Sie dazu ein frisch zubereitetes 4-Gang-Überraschungsmenü.
Kosten pro Person CHF 72.–

29. Juli und 30. Juli

Jazz in Wiedehorn

Die 1999 gegründete Swanee-River-Jazz-Band pflegt den traditionellen Jazz, vom kernigen New Orleans über Dixieland bis hin zum konzertanten Swing. In den Genuss dieser Klänge kommen Sie am Samstagabend auf dem Camping Seehorn und am Sonntagmorgen in der Seelust.

21. Oktober

Wine and Dine

Aussergewöhnliche Weine für einen aussergewöhnlichen Abend. Languedoc Weine führt durch einen Abend mit Rebsorten von seltenem Bekanntheitsgrad. Lassen Sie sich verführen, wir freuen uns auf Ihre Anmeldung. 5-Gang-Menü inkl. Wein, Mineral und Kaffee CHF 136.– pro Person.
Mit Übernachtung CHF 210.– pro Person.

3. November

Dixie Dinner

Feines Nachtessen mit Apéro und virtuose Jazz-Melodien der Swiss-German-Dixie-Corporation. Gerne erwarten wir Ihre frühzeitige Anmeldung. Preis pro Person CHF 88.–

Seehuus

Bis Ende August immer Donnerstagabend

Egnacher-Büffet

Unser üppiges Egnacher-Büffet hat in den letzten Jahren viele Anhänger gefunden. Zu Geniessen gibt es ein Vorspeisen- und Hauptgangbüffet. Als süsser Abschluss servieren wir ein hausgemachtes Sommerdessert. Kosten pro Person CHF 39.–, Kinder bis 16 Jahre CHF 2.– pro Altersjahr.

Am Nationalfeiertag

1. August im Seehuus

Ein schönes Vorspeisen-, Hauptgang- und Dessertbüffet erwartet Sie in unserem Seegseh. Im Restaurant Parterre oder in der Gartenwirtschaft können Sie zwischen einem Schweizermenü und À-la-carte-Gerichten auswählen.
Buffetpreis pro Person CHF 68.–
à discrétion, Kinder pro Altersjahr CHF 2.–

Ab September

Flambieren am Tisch

Die Servicemitarbeitenden flambieren 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.–.

Bis Ende September

Öffnungszeiten

Das Seehuus ist bis Ende September täglich ab 9.30 Uhr geöffnet.

Seegarten Hotel Restaurant Arbon

12. Juli bis 9. August ab 18 Uhr

Grillbüffet jeden Mittwochabend

Geniessen Sie unter unseren Kastanienbäumen ein reichhaltiges Salatbüffet, schmackhafte Fleisch, Fisch und vegetarische Spezialitäten vom Grill, inklusive serviertem Dessert.
Kosten pro Person CHF 49.–, exkl. Getränke

5. August

Internationaler Tag des Biers

Wir erweitern an diesem Abend unser Biersortiment. Sie geniessen verschiedene Biere aus der ganzen Welt und unser Küchenteam verwöhnt Sie mit Salzigem.

15. September um 18.30 Uhr

Wine & Dine Tour Ostschweiz

Im Zentrum stehen hervorragende Weine aus der Ostschweiz. Wir begleiten Sie mit einem 4-Gang-Menü für 136.– CHF inkl. Wasser und einem Kaffee.

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

Seehorn

Öffnungszeiten

Wir sind täglich bis 31. Oktober für Sie da:
09.00 – 12.00 Uhr
13.30 – 18.00 Uhr

Wir wünschen allen einen schönen Campingsommer.

Landgasthof Seelust | Wiedehorn 10 | 9322 Egnach | +41 71 474 75 75 | info@seelust.ch | www.seelust.ch
Seehuus | Wiedehorn 28 | 9322 Egnach | +41 71 477 26 06 | info@seehuus.ch | www.seehuus.ch
Camping Seehorn AG | Wiedehorn 9 | 9322 Egnach | +41 71 477 10 06 | info@seehorn.ch | www.seehorn.ch
Hotel Restaurant Seegarten | Seestrasse 66 | 9320 Arbon | +41 71 447 57 57 | info@hotelseegarten.ch | www.hotelseegarten.ch