

# Amuse Bouche

Oktober 2023

# Grüezi

## Wir bauen auf die Zukunft

Unsere kantonsbeste Lehrabgängerin Julia Badertscher hat's faustdick hinter den Ohren. Klammheimlich hat sie ihre Chefin vorgeschlagen für den «Zukunftsträger»-Award. Mit dieser Auszeichnung werden die fähigsten Ausbilderinnen und Ausbilder der Schweiz gesucht. Das heimliche und beherzte Vorgehen unserer «Seelust»-Lehrabgängerin brachte Ehre für ihre Chefin Nicole Hasen-Eigenmann: Diese durfte sich am «Zukunftsträger»-Award des grössten Schweizer Branchenverbandes als Finalistin im Restaurationsfach feiern lassen.

Ja, der Berufsnachwuchs liegt uns am Herzen. Für ihn investieren wir gerne viel Zeit und unser Herzblut. Uns ist wichtig, dass sich junge Menschen bei uns wohlfühlen, persönlich wachsen und sich entfalten können. Die Gastronomie braucht gut ausgebildete Fachkräfte. Herzlich willkommen Lisa, Adrian, Jael, Laureen und Emilio. Wir freuen uns, mit Euch unsere Passion für die Gastronomie zu teilen.

### 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



# Seelust on Ice

Eiszeit auf dem Amriswiler Marktplatz: Die achte Ausgabe von «Amriswil on Ice» findet vom 24. November bis zum 7. Januar statt. Neben der Bande ist die «Seelust»-Crew aktiv und sorgt für Gaumenfreuden und Gemütlichkeit.



Tout Amriswil trifft sich jeweils am «Amriswil on Ice». Entweder galant auf Schlittschuhen oder schwungvoll beim Eisstockschiessen. Zur Pause und zum Ausklang geht's dann an die Eisbar oder in den «Eisbrecher», das geheizte Zeltrestaurant.

Das «Amriswil-on-Ice»-OK setzt schon zum dritten Mal auf die «Seelust»-Gastronomie. Das freut Gastgeber Thomas Hasen, der mit seiner Crew früher auch die AWA-Beiz geführt hat. «Wir haben einen guten Draht nach Amriswil und viele Gäste aus Amriswil kommen zu uns.» Der HC-Davos-Fan bezeichnet die Zusammenarbeit mit den Amriswiler Eisveranstaltern als «sehr konstruktiv». Man vertraut sich und findet «für alles eine Lösung».

Der zehnköpfigen «Seelust»-Crew steht am Amriswiler Eisfeld eine perfekte Gastroinfrastruktur zu Verfügung. Sowohl an der Eisbar wie auch im beheizten «Eisbrecher»-Zeltrestaurant fehlt es an nichts. «Hier ist es gemütlich, warm und die Atmosphäre locker», freut sich Thomas Hasen.

Das kulinarische Angebot im «Eisbrecher» bietet für jeden Geschmack etwas, bis hin zum Käsefondue-à-discrétion. Und an der Eisbar, die täglich ab 14 Uhr offen steht, gibt's nebst dem hausgemachten Glühwein und leckeren Hot-Dogs allerlei, was das Herz der Amriswiler Eislauf-Fans begehrt.

### Eiszauber – täglich bei jedem Wetter

**Eisbar**  
Mo bis Sa: 14 bis 22 Uhr  
Sonntag: 14 bis 19 Uhr  
Feiertage: Öffnungszeiten  
gemäss Website  
[www.amriswilonice.ch](http://www.amriswilonice.ch)

**Eisfeld und Eisstockfeld**  
(bei jeder Witterung)  
Mo bis Fr: 13.30 bis 22 Uhr  
Sa und So: 10 bis 22 Uhr

**Restaurant Eisbrecher**  
Di bis Fr: 16 bis 24 Uhr  
Samstag: 11 bis 24 Uhr  
Sonntag: 11 bis 19 Uhr

# Mit Hand und Herz für den Berufsnachwuchs

Ehre für «Seelust»-Gastgeberin und Ausbilderin  
Nicole Hasen-Eigenmann: Der Branchenverband GastroSuisse  
hat sie auserkoren als eine der drei besten Ausbilderinnen  
im Servicefach. Die 31-Jährige erzählt im Interview, wie sie ihre  
Lernenden im Landgasthof «Seelust» fördert und fordert.

**Frau Hasen, wie kam es, dass Sie am «Zukunftsträger»-Wettbewerb des grössten Schweizer Gastroverbandes zu den drei besten Ausbilderinnen im Servicefach gekürt wurden?**

Unsere Lernende Julia Badertscher, die im Sommer ihre Lehre als Kantonsbeste abgeschlossen hat, meldete mich heimlich für diesen Wettbewerb an. Ich wusste nichts davon. Umso grösser war die Überraschung und Freude, als ich von der «Zukunftsträger»-Jury informiert wurde, dass ich aus einer Vielzahl von Bewerbern zu den besten drei gehöre und für den «Zukunftsträger»-Award vorgeschlagen bin.

**Sie wurden an der Award-Verleihung im «Kaufleuten» Zürich vor illustrem Publikum geehrt. Wissen Sie schon, wie Sie Ihr Preisgeld von 2000 Franken investieren wollen?**

Das bespreche ich noch mit Julia, der ich meine Teilnahme verdanke.

**Sie tragen in der «Seelust» die Ausbildungsverantwortung für fünf Servicefachangestellte. Was motiviert Sie, Menschen durch ihre Lehrzeit zu begleiten?**

Ich durfte selber eine gute Ausbildung geniessen hier im Landgasthof Seelust. Nun möchte ich meine Begeisterung für die Gastronomie weitergeben.

**Was begeistert Sie an Gastronomie-Berufen?**

Ich finde die Berufe Koch, Restaurantfachmann/-frau und Hotelfachmann/-frau attraktiv. Ich denke etwa an die vielfältigen Möglichkeiten für Weiterbildungen und einmal im Ausland tätig zu sein.

**Sie gehören nun zum erlauchten Kreis der drei best-bewerteten Schweizer Ausbilderinnen im Servicefach. Was ist Ihnen beim Ausbilden besonders wichtig?**

Dass sich die jungen Menschen entwickeln können: In ihrer Persönlich-

keit und im Umgang mit dem Handwerk. Die Arbeit im Servicefach ist anspruchsvoll, dies wird manchmal unterschätzt. «Ächli servierä chan jo jedä», denken manche. Ich sehe das ganz anders.

**Wie sehen Sie das?**

Für eine gute Gästebetreuung braucht es Selbstvertrauen. Unsere Lernenden sollen hinstehen können, sich vor dem Gast zeigen. Sie sollen am Tisch das Gefühl vermitteln: Ich bin da, ich kann das, ich schaffe das. Im zweiten Schritt geht es darum, diese jungen Menschen im individuell passenden Tempo zu fördern. Ich will unsere Lernenden dort abholen, wo sie es brauchen. Für die Lernenden ist es wichtig, dass sie bei uns ein stärken-des Umfeld finden.

**Wollen Sie Ihren Lernenden eine Art Familiengefühl vermitteln?**

Ja. Das Konstrukt Familie ist nicht in jeder Familie gleich vorhanden. Wir



Strahlend an der Preisverleihung: Nicole Hasen-Eigenmann (links) und Julia Badertscher, die ihre Chefin heimlich angemeldet hat.

möchten den Lernenden eine gewisse Sicherheit geben.

**Wie treten Sie als Lehrmeisterin gegenüber Ihren Lernenden auf – kollegial oder patronal?**

Ich will eine Chefin sein, vor der man keine Angst hat. Wichtig ist mir eine offene Kommunikation. Wenn unsere Lernenden ein Problem haben, sollen sie dieses ansprechen können. Es ist mir wichtig, eine vertrauensvolle Basis zu unseren Lernenden zu schaffen.

**Sind Sie häufig im Gespräch mit Ihren Lernenden?**

Ja. Wir essen ja alle gemeinsam am Tisch. Mich interessiert immer auch, was unsere Lernenden in ihrer Freizeit machen. Und wir unterstützen sie in ihren Hobbys. Dank der Grösse unseres Betriebes können wir uns recht gut organisieren, so dass unsere Lernenden auch in einem Verein mitmachen können.

**In vielen Branchen mangelt es derzeit am Berufsnachwuchs. Im Vorzeigebetrieb «Seelust» auch?**

Wir konnten unsere Lehrstellen besetzen, aber es gab keinen Ansturm. Wir hoffen, dass wir bald wieder neue Lernende gewinnen können. Ich bin öfters an den Sekundarschulen in Romanshorn und Egnach, um zu zeigen, was unser Beruf kann.

**Nicole Hasen, Sie haben in der «Seelust» Koch und Restaurantfachfrau gelernt. Welches Erlebnis hat Sie damals am meisten geprägt?**

Die Vielseitigkeit und dass in der Gastronomie jeder Tag anders ist. Der Höhepunkt meiner Lehrzeit war, als wir ans Poloturnier in Gstaad eingeladen wurden, um im Hotel Palace bei einem Catering mitzuhelfen. Ich lernte dort eine total andere Welt kennen. Es hat mich inspiriert, sodass ich nach meiner Lehre eine zeitlang im «Palace» tätig war.

**Nach zwei Lehrabschlüssen in der «Seelust» haben Sie sich weiter ausgebildet als Sommelière und dann die Handelsschule absolviert. Heute führen Sie mit Ihrem Mann Thomas den Landgasthof Seelust. Was motiviert Sie am stetigen Lernen?**

Lernen ist mein Ausgleich zur Arbeit.

**Fällt Ihnen das Lernen leicht?**

Wenn's mich interessiert schon. Alles, was mit Lebensmitteln zu tun hat, interessiert mich. Dazu gehört auch der Wein. Es spornt mich an, Dinge zu wissen, die andere nicht wissen. Ich mag es gar nicht, wenn mich unsere Lernenden etwas fragen, was ich nicht weiss. Ich will immer auf dem aktuellsten Stand sein und Fragen beantworten können.

**Welches ist Ihr nächstes persönliches Ziel?**

Mein Nachdiplomstudium in Hotelmanagement.

## Familiennacht

Jeden Sonntag laden wir Sie ab 17.30 Uhr zu einem gemütlichen Abendessen für die ganze Familie ein. Im «Obstgarten» verwöhnen wir Gross und Klein mit einem reichhaltigen Buffet. Als Vorspeise werden neben verschiedenen Salaten auch Fleisch- und Fischplatten aufgetischt. Nach dem Suppengang präsentieren wir die Hauptspeisen auf unserem originellen Holz-Buffetwagen. Dabei legen wir Wert darauf, hauptsächlich regionale Produkte zu verwenden. Zum Abschluss sorgt eine grosse Auswahl an Desserts für Gaumenfreuden. Das Menü kostet für Erwachsene 34 Franken, für Kinder 1 Franken pro Altersjahr.

## Dixie-Dinner

Das ist doch kaum zu glauben: Bereits das 52. Dixie-Dinner von Kurt Lauers «Swiss-German-Dixie-Corporation» in unserer Seelust. Ein echtes Erfolgsmodell. Am Freitag, 3. November, ab 19 Uhr wird wieder munter und mitreissend gejazzt – und dazu ein köstliches Abendessen aufgetischt. Ein Abend, der ein Fest für alle Sinne verspricht. Dringende Empfehlung: Schnell anmelden über 071 474 75 75.

## Theaterdinner mit «Lätzgfäderet»

Die illustren Schauspiel-Persönlichkeiten aus unserer Region sorgen für viel Bühnenwitz und Klamauk. Am 1., 2., 3. und 9. Dezember servieren sie unseren Gästen mit ihrem Programm «Theääterle macht Fröid» bühnen-

reife Feinkost. Dazu gibt's von der Seelust-Küchengilde ein Dinner in vier Gängen. Preis: 85 Franken. Anmeldung unter 071 474 75 75.

## Gastro-Silvester

Die Party für alle, die am Jahresende im Einsatz waren und die Silvesterfeier bei toller Stimmung nachholen wollen. Am Montag, 8. Januar, ab 19 Uhr, laden wir zum Apéro mit anschliessendem Galadinner ein. 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 99 Franken (Lernende 69 Franken) oder im Arrangement mit Übernachtung 155 Franken (Lernende 115 Franken).

# Seegarten News



## Wildabend

Der Herbst regt unsere Sinne an. Verpassen Sie ihn nicht, unseren alljährlichen Wildabend. Am Samstag, 21. Oktober, ab 18.30 Uhr geniessen Sie bei uns allerlei saisonale Köstlichkeiten. Es wartet ein Vorspeisen-Büffet mit herbstlicher Kürbissuppe. Anschliessend verwöhnen wir Sie mit einem Wildmenü und einem genussvollen Dessert. Wir servieren Ihnen ausschliesslich Schweizer Wild und freuen uns, Sie zu unserem Wildabend begrüssen zu dürfen.

## Schnitzelplausch an neuem Ort

Weil das «Seegarten»-Restaurant im Winter sonntags geschlossen bleibt, findet der traditionelle Schnitzelplausch nun in unserem Partnerbetrieb Restaurant Seehuus in Wiedehorn Egnach statt.



# Feuer, Thai und Schnitzel ...

Genuss pur im Seehuus Wiedehorn: Jeden Sonntagabend gibt's neu einen Schnitzelplausch für die ganze Familie. Für feurig-romantisches Spektakel sorgt unser Flambier-Service an den Tischen. Zudem erwartet Sie an unseren Thai-Abenden ein Fest für die Geschmacksknospen.



## Schnitzelplausch

Knusprig, saftige Schnitzel gibt's neu im «Seehuus» jeden Sonntagabend beim Schnitzelplausch. Wählen Sie aus verschiedenen Sorten Schnitzel die passende Panade und Beilage aus. Dazu gibt es ganz unkompliziert eine Salatschüssel mitten auf den Tisch. Danach wartet ein serviertes Dessert auf Sie. Kosten 32 Franken, Kinder bis 12 Jahre pro Altersjahr 2 Franken. Der Schnitzelplausch hatte bisher seine Tradition in unserem Partnerbetrieb Hotel Seegarten, welches an den Winter-Sonntagen den Restaurantbetrieb ruhen lässt. Wir freuen uns, wenn Sie den Sonntagabend künftig gemütlich bei uns ausklingen lassen.

## Feuerzauber am Tisch

Lassen Sie sich in der dunklen Jahreszeit verzaubern von einem flambierten Gaumenkitzel. Ab sofort bietet das Seehuus seinen Gästen den Feuerzauber am Tisch an. Das Servicepersonal flambiert direkt bei Ihnen am Tisch und veredelt so unsere Gerichte auf spektakuläre Art und Weise.

## Thai-Köstlichkeiten

Die Thai-Küche ist sehr leicht und bekömmlich. Darüber hinaus unendlich vielfältig und sie gilt zurecht als eine der Besten der Welt. Seehuus-Gastgeber Matthias Hasen kennt

die Geheimnisse der asiatischen Küche, hat er doch mehrere Jahre in Thailand gekocht. Er freut sich, zusammen mit seinem Team die Seehuus-Gäste zu verwöhnen: Am 3. und 4. November erwartet Sie ein reichhaltiges Asia-Büffet. Freuen Sie sich auf wahre Geschmacksexplosionen bei Gerichten mit duftendem Zitronengras, scharfen Chilis, würzigem Basilikum und cremiger Kokosmilch.

## Öffnungszeiten

Das Seehuus ist bis Ende Oktober montags bis donnerstags jeweils von 9.30 bis 17 Uhr geöffnet; am Freitag, Samstag und Sonntag auch abends. Zwischen 1. November und 19. Dezember sind wir jeweils freitags und samstags ab 14 Uhr, sonntags ab 9.30 Uhr für Sie da.

## Betriebsferien

Am 24. Dezember sowie vom 27. bis 30. Dezember bleibt das Seehuus geschlossen. Vom 1. Januar bis zum 29. Februar sind wir im Landgasthof Seelust anzutreffen, während das Seehuus pausiert. Für Ihren Anlass ab 30 Personen (z.B. Geburtstage, Firmenfeiern, Taufen) öffnen wir das Seehuus auch ausserhalb der regulären Öffnungszeiten. Reservationen unter 071 477 26 06. Start neue Saison: 1. März 2024.

# Agenda



1. Oktober 2023 bis Ostern 2024

## Familienznacht

Immer sonntags ab 17.30 Uhr.  
Reichhaltiges Vorspeisen-, Hauptgang- und Dessertbuffet à discrétion.  
Erwachsene CHF 34.–  
Kinder pro Altersjahr CHF 1.–.  
Weihnachts-Familienznacht am Donnerstag, 28. Dezember

3. November ab 19 Uhr

## Dixie-Dinner

Kulinarisch-jazziger Hochgenuss:  
Zum Nachtessen mit Apéro spielt Kurt Lauers «Swiss-German-Dixie-Corporation» ihren mitreissenden Dixie-Jazz.  
Preis pro Person CHF 88.–

24. November bis 7. Januar

## Amriswil on Ice

Die Seelust wirtet am «Amriswil on Ice»: Auf dem Marktplatz führt Sie direkt neben dem Eisfeld die Eisbar und das beheizte Festzeltrestaurant Eisbrecher. Sechs Wochen Eisspass für alle Altersklassen – mit Gaumenfreuden aus der Seelustküche.

8. Januar, ab 19 Uhr

## Gastrosilvester

Die Party für all jene, die am Jahresende im Einsatz waren. Ab 19 Uhr gibt's Apéro, Galadinner, Barbetrieb, Live-Musik und Party im ganzen Haus.  
Pro Person CHF 99.– / Lernende CHF 69.–

5. und 6. 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. Preis pro Person CHF 34.–



8. Oktober bis 17. Dezember

## Schnitzelplausch

Immer sonntags am Abend. Wählen Sie aus verschiedenen Sorten Schnitzel die passende Panade und Beilage aus. Dazu gibt es eine Salatschüssel auf den Tisch. Und zum Abschluss erwartet Sie ein serviertes Dessert. Erwachsene CHF 32.–. Kinder bis 12 Jahre CHF 2.– pro Altersjahr.

ab September

## Flambieren am Tisch

Die Servicemitarbeitenden flambieren leckere Gerichte am Tisch. Lassen Sie sich überraschen.

3. und 4. November

## Thai-Büffet

Geniessen Sie unser reichhaltiges Thai-Büffet. Gastgeber Matthias Hasen hat mehrere Jahre in Thailand kochen gelernt und freut sich, die Seehuus-Gäste mit asiatischen Köstlichkeiten zu verwöhnen.  
Erwachsene CHF 69.–  
Kinder bis 12 Jahre CHF 2.– pro Altersjahr

25. / 26. Dezember 10 bis 17 Uhr

## Weihnachten im Seehuus

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

31. Dezember ab 18 Uhr

## Seehuus Silvester

Möchten Sie das Jahr in stimmunsvoller Atmosphäre am See ausklingen lassen? Wir bieten Ihnen am Seehuus-Silvester à-la-carte-Gerichte und ein Silvester-Menü. Pro Person CHF 84.–



21. Oktober ab 18.30 Uhr

## Wildabend

Sie starten in den Abend mit einem reichhaltigen Vorspeisen-Büffet. Im Anschluss geniessen Sie einen servierten herbstlichen Hauptgang und eine süsse Überraschung.  
Kosten pro Person CHF 75.–, exklusiv Getränke

ab 22. Oktober

## Öffnungszeiten Winter

Wir haben das Restaurant ab dem 22. Oktober jeden Sonntag geschlossen, bis zum 17. März 2024. Unser Hotel bleibt durchgehend geöffnet.

16. Dezember bis 7. Januar

## Betriebsferien

Vom Samstag, 16. Dezember, bis Sonntag, 7. Januar, geniessen wir unsere Ferientage. Ab 8. Januar sind wir wieder wie gewohnt für Sie da.



## Öffnungszeiten

Bis Ende Oktober:  
09.00 – 12.00 Uhr    13.30 – 18.00 Uhr  
Über die Wintermonate geschlossen.  
Saisonstart 1. März 2024.