

Amuse Bouche

Januar 2025

Grüezi

Wo die Liebe den Tisch deckt

«Wer einen guten Braten macht, hat auch ein gutes Herz», hat schon der deutsche Schriftsteller, Maler und Zeichner Wilhelm Busch (1832 bis 1908) bemerkt. Und ein französisches Sprichwort besagt: «Wo die Liebe den Tisch deckt, schmeckt das Essen am besten.»

Fragt man unsere Köche, welches ihr Geheimtipp sei fürs gute Gelingen beim Kochen, sagen sie alle: «Dass man mit Liebe und Leidenschaft kocht.» Wir sind stolz und dankbar, in unseren Betrieben Köche zu wissen, die ihr Metier auch mit Herz ausüben und erst dann zufrieden sind, wenn es der Gast auch ist. Lesen Sie dazu unsere Köche-Umfrage in diesem Heft.

Wir freuen uns, wenn wir Ihnen auch im 2025 kulinarische Glücksmomente beschern dürfen. Im chinesischen Kalender gilt es als «Jahr der Schlange». Die Schlange steht auch für Weisheit. Sie gilt als klug, tief Sinnig, verschwiegen, hartnäckig und intelligent. Unter ihrer ruhigen Oberfläche sollen Wachsamkeit, Geschwindigkeit und manchmal auch Unberechenbarkeit lauern. Lassen wir uns überraschen.

Ihnen und Ihren Liebsten wünschen wir ein Jahr voller Freude und Zuversicht. Möge Ihnen immer mal wieder jemand mit Liebe den Tisch decken.

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

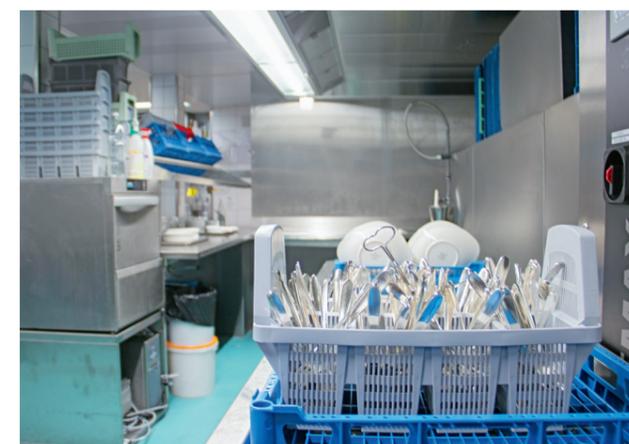


Ökologisch sauber in die Zukunft

In der Gastronomie sind Effizienz und Sauberkeit das A und O. Das «Herzstück» ist eine leistungsfähige Abwaschküche. Die «Seelust» hat sich vor Weihnachten eine Neue geschenkt.



Vorher: Das «Karussell» und die dahinter liegende «Hobart»-Abwaschstrasse. Nach zwölf Betriebsjahren hat sie ihren Dienst quittiert.



Nachher: Die neue «Hobart Premax»-Abwaschstrasse ist nach einwöchiger Umbauzeit voll einsatzbereit.

Die Herausforderungen im Küchenalltag sind vielfältig. Ohne motivierte Mitarbeitende und eine leistungsfähige Abwaschküche geht gar nichts. Hier braucht es flinke Hände und leistungsstarke Maschinen, damit das manchmal im Minutentakt angelieferte, mit Speiseresten versehene Geschirr bald wieder blitzsauber ist.

Umwelt und Personal profitieren

«Seelust»-Chef Thomas Hasen freut sich: «Unsere neue Abwaschküche ist energieeffizient, verbraucht gemäss Werbung 30 Prozent weniger Wasser und Chemie.» Zudem verspricht er sich noch bessere Spülergebnisse. Die neue Maschine nutze den Raum besser aus und biete dadurch zum Vorwaschen, Hauptwaschen und Abtropfen mehr Platz.

Ein weiterer Vorteil: Der Arbeitsplatz wird angenehmer, dank einer besseren Lüftung und damit einem angenehmeren Raumklima. Für den Einbau der neuen Abwaschküche war eine Woche Umbauzeit nötig.

«Karrussell» hat ausgekreistelt

Zwölf Jahre lang hat die alte «Hobart»-Spülstrasse das «Seelust»-Geschirr sauber gewaschen. Beliebt war das «Karrussell», auf welchem das Servicepersonal das gebrauchte Geschirr abladen konnte. Bei der neuen Abwaschstrasse fehlt ein solches Drehrund. Doch Thomas Hasen ist überzeugt, dass man dank der neuen Maschine noch bessere Ergebnisse erzielen kann. Die «Seelust»-Gäste dürfen sich auf ein glanzvolles 2025 freuen.

Aus der «Seelust»- Küche geplaudert ...

Sie kochen mit Herzblut für die «Seelust»-Gäste.
Zufrieden sind sie erst, wenn es die Gäste auch sind.
15 Fragen an unsere «Seelust»-Köche.

Mein Lieblings-Mitarbeiter-Gericht ...

Benjamin: ... Schnitzel
Rico: ... Wiedehorn-Schweinefilet
Beni: ... Burger
Hubert: ... Käsespätzli
Peter: ... gut gemachte Pasta
Antonella: ... Kartoffelgratin
Gabi: ... Giris Salate.

Mein Geheimtipp beim Kochen ...

Benjamin: Ich koche mit viel Liebe.
Rico: Liebe und Leidenschaft sind wichtig beim Kochen.
Beni: Vorbereitung ist alles.
Hubert: Es sollte beim Kochen keine Grenzen geben: Probiere alles aus, sei kreativ, nimm Dir Zeit. Kochen ist Leidenschaft, also Leiden und Schaffen – daraus entspringt dann Liebe (Genuss).
Peter: Es braucht dreimal Liebe und eine Prise Salz.
Antonella: Koche mit Liebe.
Gabi: Wäge genau ab, beziehungsweise lese die Rezepte genau.

An meiner Arbeit gefällt mir besonders ...

Benjamin: ... die Gabi.
Rico und Beni: ... Teamwork und Abwechslung.
Hubert: ... dass man viel Abwechslung hat: Bei uns ist jeder Tag anders. Zudem ist unsere Tätigkeit vielseitig.
Peter: ... die Zusammenarbeit im Team.
Antonella: ... Teamwork, Abwechslung, kreativ sein.
Gabi: ... dass kein Tag ist wie der andere.

An meiner Arbeit finde ich besonders herausfordernd ...

Rico: ... den Überblick zu behalten.
Beni: ... die Organisation und Logistik.
Hubert: ... dass man sehr flexibel sein muss. Ein Koch ist auch ein kleines Multitalent.

Peter: ... dass jeder Tag anders sein kann.
Antonella: ... der Umgangston und die Wortwahl.
Gabi: ... dass sämtliche Gäste zufrieden sind.

Ein Arbeitstag ist für mich dann beglückend, wenn ...

Benjamin: ... viel gelacht wird.
Rico: ... wir ein gutes Team sind.
Beni: ... im Team ein guter Umgang und Respekt herrschen.
Hubert: ... die Gäste zufrieden sind.
Peter: ... alle Gäste zufrieden nach Hause gehen.
Antonella: ... Freundlichkeit, Teamwork gelebt werden und wenn das «Mise en Place» passt.
Gabi: ... der Feierabend noch mit einem Gläschen Wein gefeiert werden kann.

Wer in der «Seelust» kocht, weiss ...

Rico: ... dass Qualität zu oberst steht.
Beni: ... dass es nicht immer einfach ist.
Hubert: ... dass der Gast im Vordergrund steht.
Peter: ... dass Qualität gross geschrieben wird.
Antonella: ... dass es bei uns schmeckt.
Gabi: ... dass Schnelligkeit die Lösung für alles ist.

Die Arbeit mit unseren Lernenden ...

Benjamin: ... ist interessant.
Rico: ... ist immer wieder lustig, spannend und interessant.
Beni: ... ist nicht immer einfach.
Hubert: ... ist manchmal schwierig und stressig; die jungen Leute lassen sich manchmal schwer etwas sagen.
Peter: ... ist lehrreich, anstrengend und öfters auch lustig.
Antonella: ... macht Freude.
Gabi: ... ist anstrengend und bereichernd.

Mein liebstes Produkt beim Kochen ist ...

Beni: ... Fleisch, weil es herausfordernd ist für ein gelungenes Gericht.



Die «Seelust»-Kochgilde mit Chef Thomas Hasen (rechts).

Hubert: ... die Kreativität, weil sie hilft, aus allen Produkten das Beste zu machen.
Peter: ... Butter, weil sie Geschmack gibt.
Antonella: ... Gemüse, weil es dafür viele Zubereitungsvarianten gibt.
Gabi: ... Rahm, denn Fett macht glücklich.

Am meisten Lachen muss ich in der «Seelust»-Küche, wenn ...

Rico: ... wir zusammen Spass haben.
Beni: ... etwas passiert, bei dem man denkt: «Das ist nicht möglich».
Antonella: ... wir es im Team schön haben.
Gabi: ... Kochkollege Peter Schäfli mit seinem trockenen Humor etwas erzählt.

Wenn ich zu Hause koche, dann ...

Rico: ... koche ich mit lauter Musik, Leidenschaft und Herz.
Beni: ... habe ich Besuch.
Hubert: ... kocht meist meine Frau.
Peter: ... koche ich meist einfach.
Antonella: ... gebe ich mir nicht viel Mühe.
Gabi: ... koche ich vegetarisch.

Ein ungeschriebenes Gesetz an unserem Arbeitsplatz ist ...

Benjamin: ... Abdullah hat immer recht.
Rico: ... stets den Gast im Fokus zu behalten.
Beni: ... Hygiene und Zusammenhalt sind wichtig.
Hubert: ... Hygiene und Sauberkeit zum Wohl aller.
Peter: ... gegenseitiger Respekt und ein gelebtes Teamwork.
Antonella: ... freundlich, pflichtbewusst und ehrlich sein.
Gabi: ... dass Loyalität und Teamwork zentral wichtig sind.

Das lustigste Missgeschick, das mir oder einem Kollegen/einer Kollegin am Arbeitsplatz passiert ist?

Beni: Als einer Fischsaft über sich geleert hat.
Antonella: Heisses Wasser in den Schritt.
Gabi: Wenn sich fünf Mitarbeiter anstellen, Teller zu zählen und jeder auf eine andere Anzahl kommt.

Mich nervt im Betrieb am meisten, wenn ...

Rico: ... ich mich nicht auf mein Team verlassen kann.
Beni: ... schlechte Stimmung herrscht, Arbeiten umverteilt werden oder Ungerechtigkeit herrscht.
Hubert: ... die Kommunikation zwischen Service und Küche nicht klappt.
Peter: ... Chaos herrscht.
Antonella: ... es ein schlechtes «Mise en Place» oder Unordnung oder Verspätung gibt.
Gabi: ... es nicht läuft.

Meine grösste Leidenschaft neben der Arbeit ist ...

Benjamin: ... meine Familie.
Rico: ... Freunde, Familie und die Feuerwehr.
Beni: ... mit meinen Kindern etwas unternehmen.
Hubert: ... meine Familie und Aalen, meine Heimatstadt. Zudem schlägt mein Herz für die Fussballklubs VFR Aalen sowie Bayern München.
Peter: ... meine Frau und meine Kinder.
Gabi: ... meine Familie.

Mein geheimes Talent, das noch keiner am Arbeitsplatz kennt, ist ...

Rico: ... dass ich andere gut motivieren kann zum Arbeiten.
Peter: ... das geheime Talent sollte geheim bleiben!
Antonella: ... Violine spielen.
Gabi: ... dieses bleibt geheim.

Julia Badertscher triumphiert in internationalem Wettbewerb in Paris

In einem spannenden und hart umkämpften internationalen Wettbewerb hat unsere Restaurantfachfrau Julia Badertscher die Silbermedaille gewonnen und wurde mit dem begehrten Spezialpreis «Ile de France» ausgezeichnet. Dieser Erfolg krönt monatelanges, intensives Training und ist ein Beweis für



ihre aussergewöhnliche Leistung und ihr unermüdliches Engagement.

«Es fühlt sich einfach unglaublich an, mit so einer Auszeichnung nach Hause zu kommen. Ich habe viel investiert und bin stolz darauf, dass sich meine Arbeit ausgezahlt hat», sagt Julia Badertscher nach der Preisverleihung in Paris. Ihre Silbermedaille und der Spezialpreis sind das Resultat ihrer Leidenschaft und Hingabe für ihren Beruf, unterstützt durch eine starke berufliche Nachwuchsförderung, die ihr geholfen hat, ihre Fähigkeiten auf höchstem Niveau zu entwickeln.

Neben dem Erfolg konnte unsere erfolgreiche Restaurantfachfrau auch wertvolle internationale Kontakte knüpfen. «Dieser Wettbewerb war nicht nur eine Gelegenheit, sich zu messen, sondern auch, um Beziehungen mit Fachleuten aus der ganzen Welt aufzubauen. Es ist ein tolles Gefühl, Teil einer globalen Gemeinschaft zu sein», sagt die 20-Jährige, die sich bereits auf weitere Herausforderungen freut.

Julia Badertscher hat sich nicht nur ih-

ren Traum verwirklicht, sondern auch gezeigt, was mit Talent, hartem Training und der richtigen Unterstützung möglich ist. Wir dürfen gespannt sein, welche Erfolge sie noch feiern wird.

Mitarbeiterausflug

Aufgrund des Mitarbeiterausflugs bleiben alle unsere Betriebe am Sonntag, 23. Februar, geschlossen. Wir bitten um Verständnis.

Bärlauch-Saison

Zirka Mitte März schiesst wieder Bärlauch aus feuchten Waldböden und Gärten. Er kündigt mit seinem Knoblauchduft den Frühling an. Legenden zufolge sollen sich Bären nach dem Winterschlaf auf genau dieses gesunde Kraut gestürzt haben, um ihre leeren Vitaminspeicher aufzufüllen und ihren Stoffwechsel in Schwung zu bringen. Geniessen auch Sie während der Bärlauchsaison unsere leckeren und vitaminreichen Frühjahrsklassiker mit Spätzli und Salaten.

Seegarten News



Rückblick auf die «Metzgete» 2024

Die vergangene Metzgete war ein voller Erfolg und hat dem «Seegarten»-Team viel Freude bereitet. Die Atmosphäre war herzlich und einladend und es war beglückend, wie sich unsere Gäste sichtlich wohlfühlt haben. Es war den «Seegarten»-Gastgebern eine Freude, sowohl alte Bekannte als auch neue Gesichter begrüssen zu dürfen. Wir sagen Dankeschön an alle, die zum Gelingen dieses Events beigetragen haben. Und natürlich würden wir uns freuen über ein Wiedersehen.

Ein Jahresstart mit Gin

Im Februar und März laden wir zu einem besonderen Besuch ein: «Gin und seine Botanicals» stehen im Zentrum unserer Speisekarte. Entdecken Sie mit uns die faszinierende Welt des Gins, während die verschiedenen Botanicals uns durch die letzten Wintermonate treiben. Von Wacholder über Zitrusfrüchte bis hin zu den exotischen Gewürzen integrieren wir allerlei Köstliches raffiniert in unsere Frühlingsspeisen.



Erfahrung und Fingerspitzengefühl: Martin Hasen als «Stör»-Koch in der «Seegarten»-Küche.

Gaumenfreuden mit Weitblick am Seeufer

Mit Cordonbleu-Wochen startet das «Seehuus» im März genussvoll in die neue Saison. Diese verspricht Gaumenfreuden für die ganze Familie.



Das Cordonbleu ist ein besonderes Stück für Fleischliebhaber: Kalbsfleisch mit geschmolzenem Käse, Schinken und einer knusprigen Panade. Nebst dem klassischen Cordonbleu kreieren wir für Sie weitere Cordonbleu-Spezialitäten. Lassen Sie sich überraschen an unseren Cordonbleu-Wochen im Monat März.

Chnusperli-Plausch zum Sonntag

Ab 2. März lädt das «Seehuus» in Egnach jeden Sonntagabend zum Chnusperli-Plausch ein. Jeweils ab 17 Uhr gibt's Poulet-, Fisch- und Gemüse-Chnusperli. Dazu werden Saucen und Pommes Frites serviert. Dies alles kommt mitten auf den Tisch. Ergänzend gibt es eine Auswahl an Salaten und zum Abschluss ein Kuchen- und Glacébuffet. Preis pro Person: 34 Franken, Kinder bis 16 Jahre zwei Franken pro Altersjahr. Der letzte Chnusperli-Plausch findet am Oster-sonntag, 20. April, statt.

Fisch- und Meeresfrüchtebuffet am Karfreitag

Am Karfreitag, 18. April, lädt das «Seehuus» zu einem vielfältigen Fischbuffet ein: Köstliche Kreationen von Fischen aus dem See und Meer sowie allerlei Meeresfrüchte erwarten Sie. Auch Fleischliebhaber kommen auf ihre Rechnung. Preis pro Person: 69 Franken.

Frühlingzmorge

Starten Sie den Sonntag mit einem Frühlingzmorge. Bei uns im «Seehuus» erwartet Sie und Ihre Liebsten ein reichhaltiges Buffet, unter anderem mit Produkten aus unserer Region. Der Frühlingzmorge findet an allen fünf März-Sonntagen statt: 2. März, 9. März, 16. März, 23. März, 30. März. Preis pro Person: 48 Franken, Kinder bis 16 Jahre zwei Franken pro Altersjahr.

Osterzmorge

Während der Osterhase durch die Gegend hoppelt, verwöhnen wir Sie am Ostersonntag, 20. April, mit einem Osterzmorge. Das gemütliche Zmörgele gibt's von 9.30 bis 12 Uhr. Preis pro Person: 48 Franken, Kinder zwei Franken pro Altersjahr.

Öffnungszeiten

Ab 28. Februar

Montag bis Donnerstag	9.30 bis 17 Uhr
Freitag bis Sonntag	ab 9.30 Uhr

Ab 31. März

Täglich	ab 9.30 Uhr
---------	-------------

Agenda



Jeden Sonntag bis 20. April

Familiennacht

Gemeinsam im Familienkreis das Wochenende ausklingen lassen: Jeden Sonntag ab 17.30 Uhr gibt's einen leckeren Familiennacht mit reichhaltigem Vorspeisen-, Hauptgang- und Dessertbuffet à discrétion. Preis pro Person: 35 Franken, Kinder bis 16 Jahre pro Altersjahr 1 Franken

Mittwoch, 14. Februar

Valentinstag

4-Gang-Genussmenü mit Amuse-Bouche. Preis pro Person: 72 Franken, mit Weinbegleitung plus 30 Franken. Reservation wird empfohlen.

Donnerstag, 27. Februar

Lehrlingsanlass

Ein Dinner-Abend, organisiert von unseren Lernenden. Diese haben für dieses Jahr das Thema «Berge» gewählt. Von der Tischdekoration über die Outfits bis zum Dessert wird sich das Motto wie ein roter Faden durch den Abend ziehen. Die 13 Lernenden der «Seelust» und dem «Seegarten» organisieren vom Einkauf bis über die Reservation alles selbständig.

Ab Mitte März

Bärlauch-Saison

Zirka Mitte März schiesst wieder Bärlauch aus feuchten Waldböden und Gärten. Geniessen auch Sie während der Bärlauchsaison unsere leckeren und vitaminreichen Frühjahrsklassiker mit Spätzli und Salaten.

Freitag, 2. Mai, ab 18.30 Uhr

Dixie-Dinner

Live gespielte, mitreissende Dixie-Jazz-Musik zu einem leckeren Nachtessen geniessen: Kurt Lauers «Swiss-German-Dixie-Corporation» ist wieder zu Gast. Preis pro Person: 88 Franken.



28. Februar bis Ende März

Cordonbleu-Wochen

Klassische Cordonbleus und Cordonbleu-Specials.

2. März bis 20. April, jeden Sonntag

Chnusperli-Plausch

Geniessen Sie jeden Sonntagabend ab 17 Uhr knusprig, frittierte Poulet-, Fisch- und Gemüse-Chnusperli à discrétion. Dazu gibt's Pommes-Frites und Saucen, Salate und ein kleines Dessertbuffet. Preis pro Person: 34 Franken, Kinder bis 16 Jahre bezahlen zwei Franken pro Altersjahr.

Karfreitag, 18. April, 11.30 bis 16 Uhr

Fisch- und Meeresfrüchtebuffet

Am Karfreitag, 18. April, erwartet Sie im ersten Stock ein reichhaltiges Fischbuffet mit Fisch vom See und Meer sowie Meeresfrüchten. Preis pro Person: 69 Franken, Kinder pro Altersjahr zwei Franken.

Jeden Sonntag im März

Frühlingsmorge

Reichhaltiges und abwechslungsreiches Frühstück, von 9.30 bis 12 Uhr. Da ist für alle viel Leckeres dabei. Preis pro Person: 48 Franken, Kinder pro Altersjahr zwei Franken.

Ostersonntag, 20. April

Ostermorge

Osterfrühstück vom Buffet mit grosser Auswahl. Von 9.30 bis 12 Uhr im ersten Stock. Preis pro Person: 48 Franken, Kinder pro Altersjahr zwei Franken.

7. und 8. November

Thai-Buffer

Würzige Gaumenfreuden verspricht das Thai-Schlemmer-Buffer. Gastgeber Matthias Hasen freut sich, die «Seehuus»-Gäste mit asiatischen Köstlichkeiten zu verwöhnen. Preis pro Person: 70 Franken, Kinder pro Altersjahr zwei Franken.



Hotel täglich offen, Restaurant ab 10. März

Winter-Öffnungszeiten

Das Hotel bleibt auch während der Wintermonate täglich geöffnet. Unser Restaurant ist im Winter jeweils sonntags geschlossen. Ab Montag, 10. März, sind wir wieder 7 Tage pro Woche für Sie da.

Erneuerung Restaurant

Während der Wintermonate verleihen wir unserem Restaurant einen neuen Glanz und erweitern dieses mit einem Wintergarten. Gerne empfangen wir Sie auch während der Bauphase in unserem lichtdurchfluteten Foyer, jeweils von Montag bis Samstag.

Februar und März

Gin und seine Botanicals

Anfang Jahr laden wir Sie zu einem besonderen Besuch ein: «Gin und seine Botanicals» stehen im Zentrum auf unserer Frühjahrskarte.

Freitag, 25. April

Schweizer Biertag

An diesem Tag gibt's Spezialbiere aus der Schweiz. Zu jedem Spezialbier servieren wir ein Käseküchlein.



Öffnungszeiten

Über die Wintermonate ist der Campingplatz geschlossen.

Saisonstart am 1. März.

Ab dann sind wir täglich bis Ende Oktober zu folgenden Zeiten für Sie da: 9 bis 12 Uhr und von 13.30 bis 18 Uhr.