

Amuse Bouche

Januar 2018



Grüezi

Schon wieder sind wir in einem neuen Jahr angekommen. Wir können auf ein sehr abwechslungsreiches 2017 zurückblicken. Spät im März kam der unglaubliche Jahrhundert-Frost, bevor der Frühling endlich warmes Wetter ankündigte und einem heissen Sommer Platz machte. Bei diesem tollen Wetter fanden viele Gäste den Weg ans Bodenseeufer und statteten uns einen Besuch ab. Stolz sind wir vor allem auch auf unsere Lernenden, die in diesem Jahr ihre Ausbildung mit Bravour abschliessen konnten.

Wir schauen auch auf eine erfolgreiche Herbst- und Weihnachtszeit zurück. Es machte uns grosse Freude, die Feiertage mit Ihnen verbringen zu können. An dieser Stelle möchten wir uns bei Ihnen, liebe Gäste, ganz herzlich für Ihre Treue bedanken und freuen uns sehr darauf, Sie auch im neuen Jahr wieder bei uns begrüssen zu dürfen!

2018 wollen wir Sie wie gewohnt mit unserer regionalen und saisonalen Küche in familiärer Atmosphäre verwöhnen. Es sind aber auch einige Highlights geplant. Regelmässige Besucher des Seehuus haben schon längst die Bautätigkeiten neben unserer Terrasse bemerkt. Im Frühling weihen wir dort einen neuen Pavillon ein, der Platz für ein noch vielfältigeres Angebot schaffen wird. Im April 2018 findet zudem die Gewerbeausstellung in Neukirch-Egnach statt. Wir freuen uns darauf, ebenfalls an der GEWA vor Ort zu sein.

Mit dieser Ausgabe des Amuse Bouche feiert das Autorentduo das einjährige Jubiläum. Für uns ist es deshalb an der Zeit, Ihnen die beiden Köpfe hinter diesem Magazin vorzustellen.

Wir wünschen Ihnen, liebe Gäste, ein erfolgreiches Jahr 2018, viel Freude und gute Gesundheit!

Herzliche Grüsse

Thérèse und Martin Hasen-Rickenbacher

Thomas und Matthias Hasen

Christine und Urs Zellweger-Hasen



Das Autorenduo stellt sich vor

Seit genau einem Jahr sind Tim Hasler und Nico Eichenberger zuständig für die Produktion unseres Gästemagazins Amuse Bouche. Mit dem Autorenteam wechselte auch das Aussehen der Zeitschrift. Nach vier Ausgaben in neuem Kleid zeigen sich nun auch deren Macher der Leserschaft. Bei einem Selbstinterview stellen sich die beiden kurz vor, verraten, wie sie zu dieser Aufgabe gekommen sind und geben einen Einblick in die Entstehung einer Amuse Bouche-Ausgabe.

In grosse Fussstapfen getreten

«Zu diesem Job kamen wir durch Zufall», sagt Tim Hasler. Sein Vater, Geschäftsführer der Amagoo AG, welche die Druckvorstufe des Magazins erstellt, fragte ihn Ende 2016 an, ob er die Aufgabe von Hans Joerg Graf übernehmen will. Dieser wurde nach zwölfjähriger Zusammenarbeit mit der Seelust in den wohlverdienten Schreiber-Ruhestand entlassen. «Als Grafiker reizte es mich sofort, die Neugestaltung des Amuse Bouche zu übernehmen», meint Hasler, «mir war aber auch bewusst, dass ich für den schriftlichen Teil noch Unterstützung brauche.» Deshalb fragte Hasler seinen Kollegen Nico Eichenberger an, der auch für den Job zu gewinnen war. Für den Oberstufenlehrer war aber klar, dass sie in grosse Fussstapfen treten werden. «Wir wussten, dass wir uns ganz schön ins Zeug legen müssen, dass wir die Qualität von Hans Joergs Arbeit beibehalten können», ergänzt Eichenberger.

Aufgaben klar verteilt

Durch gemeinsame Projekte im kulturellen Bereich wissen die beiden, dass sie als Team gut zusammenarbeiten. «Berufsbedingt war es schnell klar, wer von uns welche Aufgaben übernimmt», erklärt Tim Hasler. Der Grafiker macht die ganze Gestaltung des Magazins. Zusätzlich schießt er einen Grossteil der Fotos und stellt die Agenda zusammen. Nico Eichenberger ist für die Erstellung sämtlicher Texte zustän-



dig. Dazu gehören auch die Berichterstattungen bei Lieferanten, Lebensmittelproduzenten oder anderen Partnern der Seelust. Vor der Erstellung jeder neuen Ausgabe steht ein Treffen mit der Familie Hasen. «Ein Grossteil der Inhalte sind natürlich vorgegeben», zeigt Nico Eichenberger auf, «für die längeren Berichte können wir unsere Ideen aber auch einbringen.» Die Zusammenarbeit mit dem Seelust-Team empfinden beide Autoren als sehr angenehm.

Grosser Bezug zur Region

«Vorteilhaft ist bestimmt, dass wir beide stark in der Region verwurzelt sind», stellt Nico Eichenberger fest. Er selber wohnt in Arbon und ist auch dort aufgewachsen, Tim Hasler kommt aus Roggwil. «Die Seelust kennen wir deshalb schon seit unserer Kindheit», so Hasler, «wir beide assoziieren mit der Seelust viele Qualitäten wie Regionalität, Traditionsbewusstsein, den Fokus auf eine gute Ausbildung der Lernenden und nicht zuletzt auch die familiäre Atmosphäre. Diese Werte wollen wir auch im Amuse Bouche zum Ausdruck bringen.» Nico Eichenberger schaut positiv in die Zukunft: «Wir haben in diesem Jahr schon sehr viele Erfahrungen gemacht und freuen uns sehr auf die weitere Zusammenarbeit.»

Einblick in unseren Weinkeller

Noch bis Ende Februar geben unsere Weinexperten ihr Wissen bei themenbezogenen Degustationen an unsere Gäste weiter. Jeden Samstag öffnen sie die Türen unseres Weinkellers und geben Ihnen einen exklusiven Einblick in die faszinierende Welt der Weine. Denn gerade in der Winterzeit gibt es kaum etwas Schöneres, als im Warmen ein gutes Glas Wein zu geniessen.

Geballtes Fachwissen vereint

Auch die eingefleischten Weinfreunde kommen an diesen Degustationen garantiert nicht zu kurz. Als Referenten stehen nämlich drei absolute Kenner im Weinkeller. Unser Sommelier Rolf Klarer stellt in der Seelust nicht nur die Weinkarte zusammen und kümmert sich um den Einkauf der edlen Tropfen, er kennt zudem viele Hintergrundinformationen und Geschichten zu den einzelnen Winzern. Unterstützt wird er von Nicole Eigenmann. Die Service-Mitarbeiterin hat sich bei verschiedenen Weiterbildungen ein beachtliches Expertenwissen zum Thema Wein angeeignet. Unsere internen Spezialisten werden von Guido Walliser unterstützt. Der Geschäftsführer der Savary Weine AG bringt Ihnen an einigen Abenden einen Teil seines Sortiments näher.

Spannende Themen aus aller Welt

Unsere drei Weinspezialisten haben viele spannende Themen für Sie zusammengestellt. Neben Produkten aus klassischen Weinregionen der Welt stellen sie beispielsweise auch unbekanntere Rebsorten oder moderne Weintrends vor. Dabei ist eine breit gefächerte und extrem vielfältige Themenauswahl entstanden. So wollen wir Ihnen einen Einblick in unsere grosse Weinkarte geben und Sie in die Welt der Weine entführen. Nehmen Sie sich Zeit, dieses traditionsreiche Getränk besser kennen zu lernen und lernen Sie bei den Degustationen viel Neues dazu. Für jeden Geschmack ist etwas dabei.



Kostenlos für unsere Hotelgäste

Die Weinverkostungen starten jeweils um 17.30 Uhr in unserem einladenden Weinkeller. In einer gemütlichen Atmosphäre führen Sie Rolf Klarer, Nicole Eigenmann oder Guido Walliser durch den Abend. Pro Person beträgt der Preis Fr. 18.-. Für unsere Hotelgäste ist die Weindegustation kostenlos. Wir freuen uns auf Sie!



Von links: Guido Walliser, Nicole Eigenmann, Rolf Karer
 Photo: Raphael Saxer, FirstMedia



Hier die Themen aller kommenden Weindegustationen im Überblick:

- 13. Januar Burgenland (Weiss- und Rotweine)
- 20. Januar Pinot gris: Weingut Benziger, Bachtobel, Lageder
- 27. Januar Verschiedene Weinregionen Spaniens
- 03. Februar Neue Welt
- 10. Februar Spezielle Traubensorten: Ribolla Gialla, Scheurebe, Roero Arneis
- 17. Februar Chardonnay: Kreuth Terlan, Morillon Flamborg, Macon Verze Leflaive
- 24. Februar Veneto und Piemont

- Guido Walliser
- Rolf Klarer
- Guido Walliser
- Nicole Eigenmann
- Rolf Klarer
- Rolf Klarer
- Guido Walliser

Weitere News

Black Angus Beef

Auch in diesem Frühjahr können sich die Fleischliebhaber auf eine besondere Spezialität freuen. Ab Mitte Februar bereitet unsere Küchencrew 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 in anderen Ländern gehalten. So auch in der Schweiz. Unsere Lieferanten vom Biohof Enderlin aus Winden versorgen die Seelust seit einigen Jahren mit Fleisch in bester Bio-Qualität. Ein Muss für alle Geniesser!

Familienznacht

Noch bis zum Ostersonntag findet in der Seelust wöchentlich der Familienznacht statt. Jeden Sonntag laden wir Sie ab 17.30 Uhr zu einem unvergesslichen Abendessen für Gross und Klein ein. Im Obstgarten verwöhnen wir die ganze Familie mit einem reichhaltigen Angebot vom Büffet. Als Vorspeise werden neben verschiedenen Salaten auch Fleisch- und Fischplatten aufgetischt. Nach dem Suppengang werden die Hauptspeisen auf unserem Holz-Büffetwagen serviert. Dabei legen wir grossen Wert darauf, hauptsächlich regionale Produkte zu verwenden. Zum Abschluss gibt es eine grosse Auswahl an Desserts, die nicht nur unsere jüngeren Gäste verzaubern wird. Das Büffet kostet für Erwachsene CHF 34.-, für Kinder CHF. 1.- pro Altersjahr.

Lehrlingsanlass

Jedes Jahr organisieren unsere Lernenden in Eigenregie einen Dinner-Abend für 120 bis maximal 150 Gäste. Der diesjährige Lehrlingsanlass findet am 15. Februar unter dem Thema «Kunst und Farben» statt. «Dieses Thema ist für uns Köche sehr spannend. Es gibt

einem viel Möglichkeiten, kreativ zu werden», sagt Antoine Laufer. Der Koch im letzten Ausbildungsjahr organisiert mit den anderen Dritтажährlehligen den Abend. «Das Menü haben wir schon grob geplant, so soll jeder Gang in den verschiedenen Tönen einer Farbe präsentiert werden. Natürlich nur mit natürlichen Zutaten!», grinst Laufer. Auch die Lernenden im Service passen viele Elemente dem Thema an. Dekoration und die Gedecke auf den Tischen werden ebenfalls in kunstvollen Farben präsentiert. Zwischen den Gängen sorgen unsere jungen Berufsleute mit verschiedenen Darbietungen für Unterhaltung.

Valentinstag

Am 14. Februar 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 mit Apéro inklusive Mineralwasser und Kaffee für CHF 72.-, mit Weinbegleitung für zusätzliche CHF 25.-. Reservierungen nehmen wir unter der Nummer 071 474 75 75 gerne entgegen.

Auszeichnungen für drei Seelust-Schützlinge

Gleich drei aktuelle oder ehemalige Lernende der Seelust konnten in den letzten Monaten eine Auszeichnung an verschiedenen Berufsmeisterschaften gewinnen. Celine Frei und Nicole Eigenmann massen sich an den Service Meisterschaften an der IGEHO, der internationalen Fachmesse für Hotellerie, Gastronomie, Take-away und Care in Basel. Beide kehrten mit einer Goldmedaille in die Seelust zurück. Herzliche Gratulation!

Evelyn Tanner, die im Sommer 2016 die Ausbildung zur Köchin bei uns abschloss, hatte im Oktober gar die Möglichkeit, sich an den WorldSkills Competitions in Abu Dhabi zu messen. Durch eine tolle Leistung am Wettkampf erkochte sie sich ein Diplom. Auch ihr möchten wir zu dieser sensationellen Auszeichnung gratulieren.

Seelust an der GEWA 2018

Vom 12. bis zum 15. April 2018 findet die Gewerbeausstellung Neukirch-Egnach statt. Zu den vielen Ausstellern, die sich auf dem Rietzelg-Areal präsentieren, gehört auch der Landgasthof Seelust. Tragen Sie den Termin also schon jetzt in die Agenda ein!

Oster-Angebot

Nützen auch Sie die kommenden Osterfeiertage wieder einmal ganz bewusst für einen entspannenden Kurzurlaub am Bodensee, der sich im Frühling von einer besonders attraktiven Seite präsentiert. In Konkurrenz mit Osterglocken und Narzissen entfalten bereits üppig blühende Obstbäume und saftige Wiesen ihre ganze Pracht. Willkommene Momente, um fern jeglicher Hektik zur Ruhe zu kommen und eine für viele noch unbekannte Landschaft zu entdecken. Über die Osterfeiertage offerieren wir Ihnen drei Übernachtungen im Doppelzimmer, Frühstücksbüffet, Nachmittagstee mit Kuchen sowie 3-Gang-Nachtessen zum Preis von CHF 375.- pro Person. Verlängerungsnacht CHF 86.50. Wir freuen uns und heissen Sie schon heute willkommen.

Mit einem Neubau in die nächste Saison

Ein goldener Herbst machte das Ende der Seehuus-Saison perfekt. Unser Team schaut auf ein sehr gelungenes Jahr 2017 zurück. Vom 15. Januar bis zum 28. Februar gönnen wir uns eine Verschnaufpause, das Seehuus bleibt in dieser Zeit geschlossen. Während den Betriebsferien sind wir aber nicht untätig. Die Vorbereitungen für die neue Saison laufen bereits auf Hochtouren.



Neuer Pavillon entsteht

Unsere regelmässigen Gäste haben die Baustelle neben dem Seehuus natürlich längst entdeckt. Neben der Terrasse entsteht momentan ein grosszügiger Pavillon. Dieser zusätzliche Raum möchten wir flexibel einsetzen, um ein noch besseres Angebot bieten zu können. Im Sommer beherbergt der neue Pavillon die Take Away-Ausgabe für die Badegäste im Seebad Wiedehorn. Gerade in der heissen Jahreszeit bietet er einen schattigen Platz, der zum Verweilen einlädt. In den kalten Monaten dient der Pavillon als Fumoir und bietet den Rauchern Schutz vor Wind und Regen. Wir freuen uns schon jetzt darauf, den Pavillon nach den Ferien in Betrieb zu nehmen!

Ausflug nach Südostasien mit Matthias Hasen

Für die neue Saison haben wir schon einige Highlights geplant. Nicht zuletzt auf Wunsch unserer Stammgäste planen wir am Samstag, 3. März eine kulinarische Reise nach Südostasien. Unser Chef de Service, Matthias Hasen, der auch eine Lehre als Koch abgeschlossen hat, begibt sich für

einmal wieder an den Herd. Nach seiner Ausbildung arbeitete er nämlich für längere Zeit in Thailand. Seine Eindrücke und Erinnerungen möchte er in Form eines reichhaltigen Asia-Büffet mit Ihnen teilen. Lassen Sie sich von der einzigartigen Aromenwelt der thailändischen Küche überraschen! Los geht es ab 18.00 Uhr, das Angebot kostet pro Person CHF 62.-.

Frühlingsbüffet im Seehuus

Ab April lädt das Seehuus-Team jeden Sonntag-Mittag zum beliebten Frühlingsbüffet ein. Aus saisonalen und regionalen Produkten werden köstliche Gerichte gezaubert.

Ab 12.00 Uhr gibt es ein reichhaltiges Angebot vom Vorspeisen- und Hauptgangbüffet, welches bis 14.30 Uhr geöffnet ist. Neben schmackhaften Fleisch- und Fischgerichten bieten wir auch eine Auswahl von feinen vegetarischen Menüs. Ein vielfältiges Dessertbüffet darf natürlich nicht fehlen. Dieses ist bis ca. 15.30 Uhr geöffnet. Pro Person kostet das Frühlings-Büffet CHF 62.-, für Kinder pro Altersjahr CHF 2.-.

Agenda



14. Februar

Valentinstag

Am 14. Februar feiern wir den Tag der Liebe und laden Sie zu unserem traditionellen Valentinstag-Dinner ein. 4-Gang- Überraschungsmenü inklusive Apéro mit Amuse-bouche, Mineralwasser und Kaffee. Preis pro Person CHF 72.– Mit Weinbegleitung plus CHF 25.–

Bis März

Weindegustationen

Immer Samstag findet eine themenbezogene Weindegustation bei uns im Weinkeller statt. Preis pro Person CHF 18.– Für Hotelgäste ist es kostenlos.

Bis Ostersonntag

Familienznacht

Immer Sonntags ab 17.30 Uhr. Reichhaltiges Vorspeisen-, Hauptgang- und Desertbüffet à discrétion. Erwachsene CHF 34.– Kinder pro Altersjahr CHF 1.–

15. Februar

Hobbyköche «Club 01»

Die Gruppe von Hobbyköchen lädt in der Seelust zu einem Überraschungsmenü ein. In vier Gängen versuchen die Männer, das umzusetzen, was sie in den Kochkursen von Ursula Haltiner gelernt haben.

15. März

Hobbykochabend mit Maya Mesmer

Beim zweiten Hobbykochabend bereitet die Gruppe unter der Leitung von Maya Mesmer ein Menü für die Gäste zu.

30. März bis 2. April

Oster-Angebot

Drei Übernachtungen im Doppelzimmer, Frühstücksbüffet, Nachmittagskaffee mit Kuchen sowie 3-Gang-Nachtessen zum Preis von CHF 375.– pro Person. Verlängerungsnacht CHF 86.50.



Öffnungszeiten

Ab mitte Januar bis Ende Februar geniessen wir die schönen Wintertage. Für Gesellschaften ab 30 Personen öffnen wir das Seehuus aber auch gerne ausserhalb der offiziellen Öffnungszeiten. Gerne geben wir Ihnen Auskunft: Tel. 071 477 26 06

Öffnungszeiten im März

Täglich	08.00 – 18.00 Uhr
Freitag & Samstag	08.00 – 23.00 Uhr
Sonntag	08.00 – 21.00 Uhr

Ab 1. April bis 30. September

Freitag & Samstag	08.00 – 23.00 Uhr
Sonntag – Donnerstag	08.00 – 21.30 Uhr

3. März

Kulinarische Erinnerungen an Thailand mit Matthias Hasen

Nach seiner Ausbildung arbeitete Matthias Hasen für längere Zeit in Thailand. Seine Eindrücke und Erinnerungen möchte er in Form eines reichhaltigen Asia-Büffet mit Ihnen teilen. Lassen Sie sich von der einzigartigen Aromenwelt der thailändischen Küche überraschen! Der WOK wird ab 18 Uhr angeheizt.

Preis pro Person CHF 62.–

Jeden Sonntag im April

Frühlingsbüffet

Geniessen sie jeden Sonntagmittag unser Vorspeisen-, Hauptgang- und Dessertbüffet.



Öffnungszeiten

Über die Wintermonate haben wir unseren Campingplatz geschlossen.

Saisonstart ist am 1. März.

Wir freuen uns auf Sie.



Bis Ostern

Fondue chinoise

Geniessen Sie bis zu den Ostern jeden Freitagabend Fondue chinoise à discrétion. Preis pro Person CHF 39.– Kinder bis 10 Jahre CHF 2.– pro Altersjahr. Reservieren Sie frühzeitig Ihren Tisch.

3. Februar und 3. März

Eltern-Kind-Abend

Ab 18 Uhr geniessen Eltern Zeit zu zweit in unserem À-la-carte-Restaurant. Für Kids von 2 bis 10 Jahren gibt es zwischen 18.00 Uhr und 21.00 Uhr Spiel und Spass mit Deborah (Kleinkinderzieherin EFZ). Reservation ist mit Altersangabe der Kids erforderlich.

17. Februar

Asia-Büffet

Geniessen Sie ein reichhaltiges und authentisches Asia-Büffet, zubereitet von Matthias Hasen. Lassen Sie sich von der vielseitigen Aromawelt der thailändischen Küche verzaubern. Preis pro Person CHF 62.–

30. März bis 2. April

Oster-Angebot

Gönnen Sie sich am Osterwochenende etwas Ruhe und Entspannung. Wir offerieren Ihnen drei Übernachtungen im Doppelzimmer, Frühstücksbüffet, Nachmittagskaffee mit Kuchen sowie 3-Gang-Nachtessen zum Preis von CHF 375.– pro Person (inkl. Velo). Verlängerungsnacht CHF 86.50. Das Abendessen kann in allen drei Betrieben (Seelust, Seehuus, Seegarten) genossen werden. Wir freuen uns und heissen Sie schon heute willkommen.

Nach Ostern

Neues Kinderspielzimmer

Endlich ist es so weit. Nach den Ostern kann man in unserem neuen Kinderspielzimmer herumtollen.