

Amuse Bouche

Januar 2020

Grüezi

Das Jahr 2019 brachte uns viele schöne Momente ans Bodenseeufer. Wie schon letztes Jahr durften wir einen sehr heissen und schönen Sommer geniessen. Es ist schön, dass so viele Gäste den Weg zu uns in die Sonnenstube gefunden haben. Wir schauen zudem auf eine erfolgreiche Herbst- und Weihnachtszeit zurück. Es war uns eine grosse Freude, die Feiertage aber auch den Alltag mit Ihnen verbringen zu dürfen.

Nun starten wir voller Elan und Tatendrang in das neue Jahrzehnt! Uns ist es ein grosses Anliegen, unserem hohen Qualitätsanspruch tagtäglich gerecht zu werden. Mit Investitionen wie dem umfassenden Umbau der Seelust oder auch der Sanierung der Küche im Seegarten legen wir jetzt den Grundstein für die Zukunft. Es ist uns wichtig, dass sich sowohl unsere Gäste, als auch unsere Mitarbeitenden jetzt und in der Zukunft wohl fühlen. Die genauen Pläne für den zweiten Teil des Umbaus möchten wir Ihnen in der vorliegenden Ausgabe des Amusebouche vorstellen.

Nun ist es uns wie immer ein Anliegen, uns bei Ihnen, liebe Gäste, ganz herzlich für Ihre Treue zu bedanken. Wir freuen uns sehr darauf, Sie auch im neuen Jahr wieder bei uns begrüssen zu dürfen!

Wir wünschen Ihnen ein erfolgreiches Jahr 2020, viele schöne Momente und gute Gesundheit!

Herzliche Grüsse **Die Gastgeberfamilie Hasen**

Nicole Eigenmann und Thomas Hasen
Christine und Urs Zellweger-Hasen
Jennifer und Matthias Hasen-Teuscher
Thérèse und Martin Hasen-Rickenbacher

Im Seegarten angekommen

Seit dem 1. März betreibt ein neues Team rund um Gastgeber Pascal Egli das Hotel und Restaurant Seegarten in Arbon. Bei unserem Besuch haben wir nachgefragt, wie die Anfangszeit am neuen Arbeitsplatz gelungen ist und welche Pläne es im Seegarten für das neue Jahr gibt.



Rückblick

Das Team im Hotel Restaurant Seegarten wirkt entspannt und gut gelaunt. «Wir fühlen uns hier im Seegarten schon richtig wohl und heimisch», sagt Pascal Egli. «Als wir hier im März begonnen haben, wurden wir ins kalte Wasser geworfen. Es ist schön, dass sich die Abläufe nach wenigen Monaten bereits so gut eingespielt haben.» Der Gastgeber des Seegarten zieht in vielen Bereichen ein positives Fazit. Er ist sehr stolz darauf, dass es dem neu zusammengesetzten Team gelungen ist, die alten Stammgäste halten zu können und neue dazuzugewinnen. Das Feedback sei allgemein sehr gut. «Trotzdem möchten wir jeden Tag als Lernfeld nutzen. Für mich gehört dazu auch, Neues auszuprobieren», fügt Egli an. Der Entscheid, den Seegarten zu übernehmen, habe sich als sehr gut herausgestellt. Die tägliche Arbeit sei sehr spannend und abwechslungsreich.

Erneuerung der Küche

Auch baulich wurden bereits die ersten Neuerungen getätigt. Die alte Küche des Seegarten war mittlerweile in die Jahre gekommen und entsprach zum einen nicht mehr den Vorschriften, zum andern aber auch nicht mehr den Ansprüchen des Teams. Im Dezember wurde deshalb die Kü-

che komplett saniert und die Geräte erneuert. Damit konnte gleichzeitig die Attraktivität der Arbeitsplätze gesteigert werden. Natürlich soll mit der Sanierung aber auch die Qualität bei den Speisen noch weiter verbessert werden.

Ausblick

«Das Team und ich freuen uns sehr auf die Zukunft hier im Seegarten», sagt Pascal Egli zuversichtlich. «Für uns geht der begonnene Prozess im neuen Jahr weiter. Wir werden viele Dinge ausprobieren und gegebenenfalls anpassen, sodass wir dann perfekt für die Hochsaison im Sommer vorbereitet sind.» Ein zentrales Ziel sei es, sich als Speiserestaurant in der Region zu etablieren und auch vermehrt einheimische Gäste zu gewinnen. Der Gastgeber des Seegarten sieht zudem ein grosses Potenzial in den vielfältigen Möglichkeiten, die sein Betrieb bietet. Durch das grosse Platzangebot, die Nähe zur Natur, die einladende Terrasse, den Übernachtungsmöglichkeiten und vieles mehr könne man für die Gäste fast alles ermöglichen. «Wir möchten in der Region eine Adresse sein für Anlässe aller Art», fasst Egli zusammen.

Voll im Zeitplan

Die Umbauarbeiten rund um die Seelust laufen auf Hochtouren. Neben einer einladenden winterfesten Terrasse entsteht auch ein neuer Anbau beim Küchentrakt. Zudem wird die gesamte Haustechnik erneuert und modernisiert. Bis jetzt liegt man gut im Zeitplan – die ersten Bauabschnitte konnten bereits fertig gestellt werden. Nun startet die zweite Phase des Umbaus. Thomas Hasen zieht ein erstes Fazit und erklärt uns, welche Arbeiten noch anstehen.

Phase 1 abgeschlossen

Das erste Ziel wurde schon erreicht. Zwischen dem Hotel- und dem Restauranteingang entstand in den letzten Monaten eine neue Gästeterrasse. Diese ist nun verglast und beheizt und kann deshalb auch im Winter genutzt werden. «Es freut uns sehr, dass wir unsere Gäste in Zukunft auch während den kälteren Monaten auf dem schönen Platz vor der Seelust bedienen können», sagt Thomas Hasen. Er kann nach Abschluss der ersten Umbauphase ein positives Fazit ziehen: «Bis jetzt können wir sehr zufrieden sein! Die Arbeiten sind voll im Zeitplan und glücklicherweise auch unfallfrei durchgeführt worden. Die Handwerker geben jeden Tag Vollgas und die Zusammenarbeit mit unserem Team funktioniert mittlerweile schon sehr gut. Es nehmen alle sehr viel Rücksicht aufeinander.»

Nächste Schritte

Pünktlich zum Jahresbeginn startet die zweite Phase der Umbauarbeiten. Nachdem die westliche Seite des Gastbereiches fertiggestellt ist, steht nun die östliche Seite der Seelust im Mittelpunkt. Der «Obstgarten» ist nun geschlossen und wird komplett saniert und erneuert. Zudem entsteht auch auf dieser Seite eine grosszügige Terrasse, die durch die grossen Glasfronten viel Licht ins Innere lassen. Auch im Hintergrund wird weitergearbeitet. Im Februar stehen die ersten Umstellungen bei der Haustechnik an. Als erstes wird die neue Lüftung in der Küche in Betrieb ge-

nommen und somit die Arbeitsbedingungen für das Team stark verbessert. Auch die neuen Garderoben für die Mitarbeitenden tragen dazu bei. Hinter der Seelust werden die Arbeiten am Anbau noch einige Zeit in Anspruch nehmen. Nach dem Umbau stehen unserem Küchenteam mehr Produktions- und Lagerflächen zur Verfügung. So soll die bekannte Seelust-Qualität noch weiter gesteigert werden.

Seelust zwei Wochen geschlossen

Zwischen dem 27. Januar und dem 9. Februar werden im Gästeraum der Seelust die groben Umbauschritte durchgeführt. Aufgrund der Neugestaltung des «Obstgartens» und dem Eingangsbereich stehen laute und staubige Arbeiten an. In dieser Zeit bleibt die Seelust deshalb geschlossen. Dafür ist in den zwei Wochen das Seehuus täglich ab 08.00 Uhr geöffnet. Und auch auf die Seelust-Klassiker müssen Sie nicht verzichten, auf der Karte stehen dann nämlich die besten Gerichte aus beiden Häusern.

Vielen Dank!

«An dieser Stelle möchte ich unseren Gästen ein riesiges Dankeschön aussprechen. Sie zeigen ein grosses Verständnis für die Umbauarbeiten und sind sehr flexibel. Ich hoffe, sie können diese Geduld auch im neuen Jahr nochmals aufbringen. Das Warten wird sich lohnen!»



Weitere News

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.-. Reservationen nehmen wir unter der Nummer 071 474 75 75 gerne entgegen.

Lehrlingsanlass

Jedes Jahr organisieren unsere Lernenden in Eigenregie einen Dinner-Abend für 120 bis maximal 150 geladene Gäste. Der diesjährige Lehrlingsanlass findet am 20. Februar statt und widmet sich ganz dem Thema «Alt trifft Neu». Die Auszubildenden, die kurz vor dem Lehrabschluss stehen, haben dabei das Zepter in der Hand. Sie passen nicht nur das Menü und die Dekoration dem gewählten Motto an, auch die obligaten Darbietungen zwischen den Gängen drehen sich ganz um das Thema «Alt trifft Neu». «Das genaue Programm soll aber eine Überraschung bleiben!», erklärt Anina Horber. Die Köchin im letzten Lehrjahr organisiert den Anlass mit sechs weiteren Auszubildenden aus der Küche und dem Service. Am Lehrlingsanlass können unsere Schützlinge zeigen, was sie bis jetzt gelernt haben.

Osterangebot

Nutzen 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. Willkommene Momente, um fern jeglicher Hektik zur Ruhe zu kommen und eine für viele noch unbekannte Landschaft zu entdecken. Über die Osterfeiertage vom 10. bis 12. April offerieren wir Ihnen drei Übernachtungen im Doppelzimmer, Frühstücksbüffet, Nachmittags-tee mit Kuchen sowie 3-Gang-Nachessen zum Preis von CHF 375.- pro Person. Eine Verlängerungsnacht kostet CHF 86.50. Wir freuen uns und heissen Sie schon heute willkommen.

Wine and Dine

Weinliebhaber aufgepasst! Am 12. März 2020 findet ab 18.30 Uhr das nächste Wine and Dine statt. Zu Gast ist dieses Mal das Weingut MAD aus dem Burgenland. Unser Haussommelier Rolf Klarer ist in den letzten Österreich-Ferien auf die köstlichen Weine aufmerksam geworden. Nun hat er die beiden Winzerbrüder Tobias und Sebastian Siess in die Seelust eingeladen, wo sie ihre edlen Tropfen präsentieren werden. Auf die Gäste wartet ein feines 5-Gang-Menü mit passender Weinbegleitung von MAD. Degustiert werden zwischen neun und zehn Weine. Das Angebot inklusive Kaffee und Mineralwasser kostet pro Person CHF 125.-. Eine Reservation ist erforderlich. Wir freuen uns auf Sie!

Viel los im Seehuus

Dem rauen Winterwetter am Bodenseeufer trotzen Sie am besten mit einem Besuch bei uns im Seehuus. Denn auch jetzt im Winter haben wir einiges zu bieten!



Festtagsbüffet zu Ostern und Muttertag

Im Frühjahr 2020 gibt es schon vieles zu feiern! An diesen Festtagen möchten wir Sie mit einem speziellen Angebot verwöhnen. Am Karfreitag, 10. April, Ostersonntag, 12. April, und am Muttertag, 10. Mai, servieren wir im Seegseh ein abwechslungsreiches Festtagsbüffet. Geniessen Sie jeweils am Mittag eine grosse Auswahl an Gerichten vom Vorspeisen-, Hauptgang- und Dessertbüffet. Überraschen Sie Ihre Liebsten und geniessen Sie diese festlichen Tage in angenehmer und gemütlicher Atmosphäre direkt am See. Pro Person kostet das Angebot CHF 62.-, für Kinder bis 16 Jahre CHF 2.- pro Altersjahr.

Wer den Muttertag lieber etwas entspannter bereits am Samstag feiern möchte, ist bei uns genau richtig. Am 9. Mai servieren wir mittags und abends ein festliches Vormuttertagsmenü. Es kostet ebenfalls CHF 68.- inklusive Apéro. Wir freuen uns auf Ihre frühzeitige Reservation.

Saisonale Spezialitäten im Frühjahr

Obwohl momentan noch kaltes Winterwetter herrscht, freuen wir uns bereits jetzt auf die ersten saisonalen Produkte des Jahres. Ab Mitte März gibt es bei uns im Seehuus wieder feine Gerichte vom Black Angus Rind. Dieses zarte und saftige Fleisch zeichnet sich durch seinen einzigartigen und intensiven Geschmack aus. Die Tiere vom Biohof Enderlin aus Winden geben ein Fleisch in bester Bio-Qualität.

Einige Wochen später erwarten wir bereits die ersten Spargeln der Saison. Ab dem Mai zaubert unser Küchenteam wieder köstliche Gerichte mit Spargeln aus der Region. Diese Gaumenfreuden sollten Sie sich nicht entgehen lassen!

Betriebsferien und Öffnungszeiten

13. – 26. Januar	Betriebsferien	
27. – 9. Februar	Täglich	ab 08.00 Uhr geöffnet
10. – 29. Februar	Betriebsferien	
März	Mo – Do	von 08.00 bis 18.00 Uhr
	Fr – So	ab 08.00 Uhr geöffnet
Ab April	Täglich	ab 08.00 Uhr geöffnet

Für Ihren Anlass mit Gesellschaften ab 30 Personen öffnen wir das Seehuus selbstverständlich auch ausserhalb der regulären Öffnungszeiten. Reservationen nehmen wir gerne unter 071 477 26 06 entgegen.

Agenda



Bis Ostersonntag

Familiennacht

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

14. Februar

Valentinstag

4-Gang-Überraschungsmenü inklusive
Apéro mit Amuse-bouche, Mineralwasser
und Kaffee. Preis pro Person CHF 72.-.
Mit Weinbegleitung plus CHF 25.-

20. Februar

Lehrlingsanlass

Von der Einladung über das Festmenü
bis zur Tischdekoration und bester
Unterhaltung zwischen den Gängen.
Ein Dinner-Abend von A bis Z organisiert
von unseren Lehrlingen.

12. März ab 18.30 Uhr

Wine & Dine

Für Geniesser und Weinfreunde ist der
Besuch am Wine & Dine ein Muss. Ein
köstliches Vier-Gang-Menü, acht erlesene
Weine sowie Mineralwasser und Kaffee
für CHF 125.-.

8. Mai

Dixie Dinner

Schon seit vielen Jahren bildet das
beliebte Dixie Dinner einen Fixpunkt
im Seelust-Kalender. Lassen Sie sich von
dem feinen Nachtessen inklusive Apéro
und den bekannten Jazz-Klängen über-
raschen. Preis pro Person CHF 88.-.



Ab März

Black Angus-Gerichte

Auch in diesem Frühjahr können sich die
Fleischliebhaber auf eine besondere
Spezialität freuen. Geniessen Sie unsere
Bio Beef-Gerichte und lassen Sie sich vom
intensiven und einzigartigen Geschmack
begeistern.

Ab Mitte April

Spargelgerichte

Endlich ist es wieder soweit! Die
Küchenmannschaft vom Seehuus
verwöhnt sie mit frischen Spargel-
gerichten.

Karfreitag, 10. April
Ostersonntag, 12. April
Muttertag, 10. Mai

Festtagsbuffet

Geniessen Sie jeweils Mittags ab
11.30 Uhr unser saisonales Vorspeisen-,
Hauptgang- und Dessertbuffet mit
Produkten aus der Region. Das Angebot
kostet pro Person CHF 62.- à discrétion.
Kinder bis 16 Jahre CHF 2.-/ Altersjahr.



Öffnungszeiten

Über die Wintermonate haben wir
unseren Campingplatz geschlossen.

Saisonstart ist am 1. März.
Wir freuen uns auf Sie.



14. Februar

Valentinstag

Geniessen Sie mit Ihrer Begleitung
gemütliche Stunden im Seegarten.
Romantisches Vier-Gang-Abendessen
mit einem Aperitif und Übernachtung
im Doppelzimmer, inkl. Frühstück.
Kosten für zwei Personen CHF 290.-,
exkl. Getränke.

21. Februar

Lehrlingsanlass

Wir freuen uns auf unseren ersten
Lehrlingsanlass. Unsere 4 Lernenden
planen, organisieren und führen
selbstständig einen Abendanlass durch.
Die Planung läuft auf Hochtouren.
Wir sind gespannt!

10. April bis 13. April

Ostern im Seegarten

Verbringen Sie Ihre Ostern bei uns in
Arbon, mit drei Übernachtungen inkl.
Frühstück und einem abwechslungs-
reichen und saisonalen Drei-Gang-Nacht-
essen bei gemütlicher Osterstimmung.
Kosten pro Person CHF 375.-, exkl.
Getränke.

10. Mai

Muttertag

Überraschen Sie Ihre Mutter und
laden Sie sie zu einem genussvollen
Mittag- oder Abendessen ein. Wir
bieten ein saisonales und originelles
Muttertagsmenü.