

# Amuse Bouche

Januar 2024



# Grüezi

## Gute Vorsätze

Ist Ihnen der Start ins neue Jahr geglückt?

Wer sich oft glücklich fühlt, weiss, dass es sich lohnt, den Fokus auf die kleinen Dinge des Lebens auszurichten. «Warte nicht darauf, dass grosse Ereignisse in der Zukunft Dein Leben verändern und mache vor allem Dein Glück nicht davon abhängig», lautet eine Glücksformel. Denn oftmals sind es kleine, anscheinend alltägliche Dinge, die uns gute Laune machen, wohl tun und das Leben bereichern. Die Welt bietet jeden Tag aufs Neue so viel Faszinierendes, Spannendes und Wunderschönes. Man muss nur hinschauen.

Es lohnt sich, sich täglich von Neuem bewusst zu machen, dass wir nicht irgendwann in der Zukunft glücklich werden, sondern dies jetzt schon sein dürfen, in jedem Moment. Oder um es in den Worten von Buddha auszudrücken: «Es gibt keinen Weg zum Glück. Glücklich-sein ist der Weg.»

In diesem Sinne – auf ein glückliches 2024!

## 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



# Mitarbeiter-Chilbi

Sonst sind sie ganz für unsere Gäste da, diesmal durften sie selber feiern und geniessen: Sämtliche Mitarbeitende der vier Partnerbetriebe Seelust, Seehuus, Seehorn und Seegarten waren zusammen mit ihren Familien zu einer «Mitarbeiter-Chilbi» eingeladen.



Candybar: Süsses und Saures für die kleinen und grossen Chilbi-Gänger.



Basteltisch: Hier ist Kreativität gefragt mit Pinsel und Farbe.

Chilbi-Time in der Seelust: Was für eine Gaudi! Im «Obstgarten» lockte jeder Betrieb mit einem eigenen Stand. Dies war die Gelegenheit zum Basteln, zur Weidegustation, zum Büchschenschiessen, zum Bier-Testen ... Daneben gab es allerlei zu Naschen: Magenbrot, Popcorn und am Schoggi-brunnen. Und an der Candybar warteten viele Gummibärli. Der Nagelstock lockte zum Draufhauen, das Fischli Spiel sorgte für Angelpass und forderte die Feinmotorik.

Gegen 120 Mitarbeitende und Angehörige liessen sich die «Mitarbeiter-Chilbi» nicht entgehen. Mit dabei waren viele Kinder der Mitarbeiter, die ebenfalls voll auf ihre Kosten kamen. «Solche Anlässe sind eine gute Gelegenheit, damit sich die Mitarbeitenden besser kennen lernen

– und auch ein Dankeschön an ihre Familien», blicken Jennifer und Matthias Hasen voller Freude auf den gelungenen Anlass zurück.

Für einmal blieb die Seelustküche geschlossen, respektive dem Gastmetzger aus Stachen vorbehalten: Roman Schleuniger von der Bodensee-Metzg verwöhnte am Grill. Auch die Hotdog-Maschine nahm den Hausköchen für einmal die Arbeit ab.

Kein Wunder, bei so viel Genuss: Die Stimmung war chilbi-mässig fröhlich, man kam miteinander ins Gespräch. Als die Chilbi auch für die Letzten endete, hatte für die Hähne auf Egnachs Höfen längst die Morgenschicht begonnen.

# Unser Weinproduzent aus dem Wallis

Mit Winzerblut gesegnet und doch ein Quereinsteiger: Olivier Mounir studierte zuerst Ökonomie, war IT-Unternehmer, bevor er sich entschlossen hat, mit Ehefrau Sandra das elterliche Weingut «Cave du Rhodan» zu übernehmen. Viele seiner Weine sind preisgekrönt, sein Betrieb ist «Schweizer Weingut des Jahres 2022».

Salgesch ist das grösste Weindorf des Oberwallis. Über vierzig Weinbetriebe prägen heute den Salgescher Alltag. Fast 90 Prozent des Rebareals sind mit Rotwein bestockt. Die Ursache dieses für das Wallis ungewohnt hohen Anteils an Rotweinen ist ein prähistorischer Bergsturz, der das Terroir mit speziell hohem Kalk- und Magnesiumanteil versah. «Wir sind hier in einem Schlaraffenland», schwärmt Winzer Olivier Mounir (56). Zusammen mit seiner Frau Sandra bewirtschaftet er in dritter Generation die «Cave du Rhodan». Die Rhodan-Weine wachsen und reifen an sonnigen Abhängen in steinigem, kalkhaltigem Boden.

## Für eine enkeltaugliche Landwirtschaft

Dass Olivier Mounir die Weinbautradition fortführt, ist keine Selbstverständlichkeit. Erst mit 41 Jahren drückte er – nach erfolgreicher IT-Karriere – nochmals die Schulbank, um sich zum Winzermeister ausbilden zu lassen. Dort lernte er junge und motivierte Jungwinzerinnen und -winzer kennen, holte sich Informationen, Inspirationen und das Meister-Diplom in Wädenswil. Eines war dem Quereinsteiger von Beginn weg klar: Tradition hat nur so viel Wert, wie es zum Vorteil gereicht. Alte Zöpfe gehören abgeschnitten. Olivier Mounir verbindet «altes Wissen» mit Innovation und tritt vehement für eine enkeltaugliche Landwirtschaft ein.

## Bio ist für ihn logisch

«Alle unsere Reben werden mit biologischem Pflanzenschutz bewirtschaftet und sind praktisch vollständig begrünt», sagt der wohl bekannteste Winzer aus Salgesch. Der grösste Teil der Rebfläche wird bio-organisch bzw. biodynamisch angebaut. «Wir versprechen uns davon einen noch verstärkten Terroir-Bezug und selbstverständlich eine kompromisslose Nachhaltigkeit im Umgang mit unseren Böden.»

## Verwurzelt und doch modern

Die «Cave du Rhodan» bewirtschaftet dreizehn Hektar auf den Hängen rund um Salgesch und kauft noch etliche Tonnen Trauben hinzu. In den Siebzigerjahren wurden 350 000 Liter produziert, heute sind es gerade mal 150 000 Liter. Das sei kein Wunder, erklärt der Hausherr, die Erträge liegen heute bei rund 600 bis 900 Gramm pro Quadratmeter.

Fast schon abenteuerlich mutet der Sortenspiegel des Weinguts an. Neben den «üblichen Verdächtigen» wie Pinot noir, Fendant und Sylvaner, den Walliser Vorzeigesorten wie Syrah, Cornalin, Petite Arvine, Heida, Humagne blanche und rouge, gesellen sich auch «Exoten» wie Pinotage, Diolinoir, Divico und Rheinriesling hinzu. Insgesamt 28 Weine werden im digital steuerbaren und funktionalen Keller ausgebaut. Angesprochen auf diesen Umstand, sagt Olivier Mounir lachend: «Die Vielfalt ist Fluch und Segen! Ich beneide unsere Bündner Kollegen, die an die Messen mit vier Weinen anreisen: zwei Pinots, ein Chardonnay und ein Completer, wenn's hochkommt. Und wir kommen mit unserer Batterie. Aber bei uns wächst alles gut, wir sind in einem Schlaraffenland.»

## Das Geheimnis ist Leidenschaft

Die Rhodan-Weine sind mehr als 200fach preisgekrönt. Gar zum ersten Rotwein-Weltmeistertitel in der Geschichte gereichte es dem «Perle du Rhodan Pinot Salgesch» in den Siebzigerjahren. Die Rhodan-Weine gelten als besonders charaktervoll. Und hinter diesen Charakteren verbirgt sich laut dem Patron eine Zauberformel: «Leidenschaft, Liebe zum Beruf, Respekt vor der Natur, Anpassung an die modernste Technik.» Umso motivierender für ihn, wenn seine edlen Tropfen auch von den Gästen der Seelust, des Seeuus und des Seegartens geschätzt werden.



Sandra und Olivier Mounir in ihrem Weingut in Salgesch.



Köstliche Weintraubem vom Salgescher Rebbberg.



Mit Sorgfalt und Leidenschaft gehegt und gepflegt: Die Reben des Weinguts «Cave du Rhodan».

## Frühling mit frischem Bärlauch

Bald ist der Bär los: Zirka Mitte März spriesst wieder der 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. Gerne servieren wir Ihnen während der Bärlauchsaison unsere lecker-vitaminreichen Frühjahrsklassiker mit Spätzli und Salaten.

## Valentinstag

Geniessen Sie am «Tag der Liebe», 14. Februar, ein gemütliches Tête-à-

Tête-Dinner mit ihrer/ihrem Liebsten. Wir servieren ihnen ein passendes Menu zum Geniessen.

Preis: 72 Franken, Reservation wird empfohlen, Telefon 071 474 75 75.

## Lehrlingsanlass

Am Lehrlingsanlass vom Donnerstag, 29. Februar, ist unser Nachwuchs am Ruder. Unsere jungen, motivierten Lernenden organisieren den Abend selber. Das Motto heisst diesmal: «Exotisch». Die Lernenden möchten dabei unbekannte Geschmäcker auf den Tisch bringen. Von der Tischdekoration über die Gewürze bis zum Dessert wird sich das Motto wie ein roter Faden durch den Abend ziehen. Unsere 16 Lernenden von der Seelust

und dem Seegarten organisieren vom Einkauf bis über die Reservation alles selbst.

## Black-Angus-Beef

Für alle Fleischliebhaber bietet die Seelust ab zirka Ende Februar durchs ganze Frühjahr besondere Leckerbissen: Der Biohof Enderlin aus Winden (mit Demeter-Label) liefert uns Fleisch in höchster Bio-Qualität. Und unsere Küchencrew wird aus dem Fleisch von zwei Black-Angus-Rindern verschiedenartige hochwertige Gerichte zaubern. Das zarte und saftige Fleisch dieser einst aus Schottland stammenden Rinder zeichnet sich durch seinen einzigartigen und intensiven Geschmack aus. Ein Muss für alle Geniesser!

## Veganuary

Das Interesse an einer veganen Ernährung wird in der Bevölkerung grösser. Dies spüren wir auch in unserem Restaurant-Betrieb. Zu jeder Jahreszeit bieten wir unseren Gästen auch vegane Gerichte an. Im Januar möchten wir diesem Ernährungstrend noch mehr Beachtung schenken.

Die Wortkreation «Veganuary» setzt sich aus den Wörtern «vegan» und «Januar» zusammen. In vielen Teilen der Welt wird dazu aufgerufen, sich im Januar rein pflanzlich – also vegan – zu ernähren. Dafür eignet sich der Jahresanfang perfekt, nachdem an Weihnachten und Neujahr geschlemmt wurde. Mit veganen Gerichten entdecken wir eine neue Welt des Geschmacks



und freuen uns, Ihnen die vegane Küche schmackhaft zu machen.

## Freitags-Fisch im März

Jeden Freitag im März vergrössern wir unser Fisch- und Meeresfrüchte-

Angebot. Wir servieren Ihnen Fische aus dem Bodensee, aber auch aus dem salzigen Gewässer. Ob pochiert, grilliert oder sautiert, geniessen Sie die Abwechslung bei uns im Seegarten-Restaurant.

# Frühlingzmorge im Seehuus

Freudiges Frühlingserwachen: Das Seehuus Egnach ist ab 1. März wieder offen. Zur Saisonöffnung gibts an allen fünf März-Sonntagen ein reichhaltiges Zmorge-Bufferet.



## Neues Angebot: Frühlingzmorge

Geniessen Sie den Start in den Sonntag mit einem leckeren Frühlings-Brunch. Es erwartet Sie und Ihre Liebsten ein sehr reichhaltiges Buffet, unter anderem mit feinsten Produkten aus der Region. Der Frühlingzmorge findet an allen März-Sonntagen statt: 3. März, 10. März, 17. März, 24. März und 31. März.

## Ostern im Seehuus

Am Karfreitag, 29. März, erwartet Sie im Seehuus (erster Stock) ein abwechslungsreiches Fischbuffet mit Kreationen von Fischen aus dem See und dem Meer. Über die Osterfesttage gibt's bei uns im Seehuus wiederum eine grosse Auswahl an Gerichten vom Vorspeisen-, Hauptgang- und Dessertbuffet.

## Vital, xund und vegan

Unser Frühjahrs-Menü steht unter dem Motto «vital, xund, vegan». Lassen Sie sich überraschen von unseren leckeren Wohlfühlgerichten. Ausserdem gibt's unsere Klassiker wie Chnuserli, Cesarsalat und Rindstatar.

## Öffnungszeiten

### Ab 1. März

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 31. März

## Familiennacht

Lassen Sie das Wochenende gemütlich ausklingen und geniessen Sie immer sonntags ab 17.30 Uhr einen leckeren Familiennacht in der Seelust.

Reichhaltiges Vorspeisen-, Hauptgang- und Dessertbuffet à discrétion.

Erwachsene: 34 Franken

Kinder: pro Altersjahr 1 Franken

Mittwoch, 14. Februar

## Valentinstag

4-Gang-Überraschungsmenü mit Amuse-Bouche, Mineralwasser und Kaffee.

Preis pro Person: 72 Franken

mit Weinbegleitung: plus 25 Franken

Freitag, 29. Februar

## Lehrlingsanlass

Ein Dinner-Abend, organisiert von unseren Lernenden. Diese haben für dieses Jahr das Motto «Exotisch» gewählt. Sie möchten Neues entdecken und unbekannte Geschmäcker auf den Tisch bringen. Von der Tischdekoration über die Gewürze bis zum Dessert wird sich das Motto wie ein roter Faden durch den ganzen Abend ziehen. Die 16 Lernenden der Seelust und dem Seegarten organisieren vom Einkauf bis über die Reservation alles selbständig und freuen sich, ihrer Kreativität freien Lauf zu lassen.

Freitag, 19. April, ab 18.30 Uhr

## Dixie-Dinner

Kulinarisch-jazziger Hochgenuss: Zum Nachtessen mit Apéro spielt Kurt Lauers «Swiss-German-Dixie-Corporation» ihren mitreissenden Dixie-Jazz.

Preis pro Person: 88 Franken.

Der lüpfig-genussvolle Frühlingsanlass für Jazz-Freunde!



Karfreitag, 7. April, 11.30 bis 16 Uhr

## Fisch ahoi

Am Karfreitag, 29. März, gibt's im ersten Stock ein reichhaltiges Fisch-Büffet mit Fisch vom Meer und See. Ausserdem bieten wir Ihnen über Ostern weitere köstliche Kreationen an. Geniessen Sie eine grosse Auswahl an Gerichten vom Vorspeisen-, Hauptgang und Dessertbuffet. Unser Frühjahrs-Menü steht unter dem Motto «vital, xund, vegan».

Kosten pro Person für das

Fischbüffet: 68 Franken

Kinder pro Altersjahr: 2 Franken

Jeden Sonntag im März

## Frühlingzsmorge

Geniessen Sie von 9.30 bis 12 Uhr ein reichhaltiges und abwechslungsreiches Frühstück, das für alle etwas Leckeres bereithält.

Kosten pro Person: 48 Franken

Juli und August, immer Donnerstagabend

## Egnacher-Büffet

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



## 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.



8. Januar bis 31. Januar

## Veganuary

Im Monat Januar bieten wir zusätzlich zu unserem üblichen Angebot noch zusätzliche vegane Gerichte an. Lassen Sie sich begeistern von unseren Kreationen aus der veganen Küche.

Jeden Freitag im März

## Fischtage

Ab Freitag 1. März bieten wir jede Woche, immer freitags, abwechslungsreiche Fischvariationen an.

Freitag, 26. April

## Schweizer Biertag

Spezialbier aus der Schweiz.

Zu jedem Spezialbier servieren wir ein Käseküchlein.