

Amuse Bouche

Juli 2018

Grüezi

Wir sind mitten drin im Sommer 2018, unserem Jubiläumsjahr. Heisse Stunden am Wasser, laue Abende auf der Terrasse, vereinzelte Sommergewitter und viele Gäste – all dies haben uns die letzten Wochen gebracht.

Für uns in der Seelust ist es jedes Jahr wieder ein Highlight, wenn wir Sie, liebe Gäste, auf der gemütlichen Gartenterrasse begrüßen dürfen. Die Pflanzenwelt bietet aber nicht nur eine farbenfrohe Blumenpracht, sondern auch unzählige Früchte und Gemüse. So freuen sich auch unsere regionalen Lieferanten und das Küchenteam der Seelust auf die grosse Vielfalt in dieser Jahreszeit.

Gerade auch im Seehuus spüren wir, dass es wieder Sommer ist. Viele Badegäste geniessen das schöne Wetter im Freibad Wiedehorn. Es freut uns sehr, dass auch sie unser vielfältiges Angebot im Seehuus schätzen und uns oft einen Besuch abstatten.

Hochsaison herrscht auch im Camping Seehorn. Viele Dauergäste und Tagestouristen finden den Weg ans schöne Bodenseeufer und verbringen ihre Ferien bei uns.

Wir hoffen nun, dass der Sommer noch lange so weitermacht, wie er verheissungsvoll begonnen hat – sonnig und heiss. Wir freuen uns sehr auf Ihren Besuch!

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



Bester Lehrmeister des Jahres 2018?

So schön der Sommer auch sein mag, für unsere Lernenden im dritten Ausbildungsjahr war es eine stressige Zeit. Es standen nämlich wieder die Abschlussprüfungen an. Neben dem eigenen Einsatz ist auch die Unterstützung durch den Lehrbetrieb und insbesondere das Engagement vom Lehrmeister wichtig, um diese Hürde zu meistern. Dieser Meinung ist auch unsere Auszubildende Celine Frei, die Urs Bischofberger als «besten Lehrmeister des Jahres 2018» nominierte.



Celine Frei, Antoine Laufer, Tamara Kaufmann

Anmeldung war geheim

«Als ich von diesem Wettbewerb erfahren habe, war mir klar, dass ich meinen Lehrmeister Urs Bischofberger anmelden muss!», sagt Celine Frei, die diesen Sommer ihre Lehre als Restaurationsfachfrau abschliesst. «Er schafft es immer wieder, das Beste aus uns herauszuholen!» Die Anmeldung bei der Organisation «Zukunftsträger» erfolgte heimlich. Der Lehrmeister sollte natürlich nichts mitkriegen. Umso grösser war dann die Überraschung.

Grosse Wertschätzung durch die Schützlinge

Urs Bischofberger, der seit 2006 hier in der Seelust arbeitet, freut sich riesig über die Nomination durch «seine» Lernende. «Ich fühle eine grosse Dankbarkeit und Wertschätzung», sagt Bischofberger. «Das ist eine unglaublich schöne Belohnung für den grossen Einsatz, den man als Lehrmeister tagtäglich leistet.» Zukunftsträger kürt jedes Jahr die besten Lehrmeister der Schweiz. Dies ausschliess-



Celine Frei und Urs Bischofberger

lich in der Lebensmittelbranche. Eine Fachjury wählt jeweils die Gewinner aus. Urs Bischofberger und seine Lernenden müssen aber noch bis zum 3. September warten, bis feststeht, ob es schlussendlich für den Sieg gereicht hat. Die Preisverleihung findet im Kaufleuten in Zürich statt und wird von Mona Vetsch moderiert. Klar steht jetzt schon, dass Celine Frei ihren Lehrmeister an die Feier begleiten darf. «Das ist Ehrensache!», fügt Bischofberger bei.

Tolle Leistungen von unseren Schützlingen

Gleich fünf Lernende beenden diesen Sommer ihre Ausbildung in der Seelust. Sie krönen ihre Lehre mit super Resultaten an den Abschlussprüfungen. Celine Frei und Tamara Kaufmann schliessen beide die Lehre zur Restaurationsfachfrau ab. Kristina Dominkovic und Fabienne Moser bestehen beide die Prüfung zu Hotelfachfrau und Antoine Laufer ist nun ausgebildeter Koch. Herzliche Gratulation, wir sind stolz auf euch!

100 Jahre Seelust - Teil 2: Die nächste Generation übernimmt

In diesem Jahr feiern wir 100 Jahre Familie Hasen als Gastgeber in der Seelust und schauen an diesem Anlass zurück auf die Geschichte des Familienbetriebs. Den zweiten Teil unseres Jubiläums-Rückblickes widmen wir den Jahren 1940 bis 1982.



Hermann Hasen heiratete am 8. November 1940 die in Uttwil wohnhafte Bertha Blattli. Ein Jahr später erblickte die erste Tochter Lisbeth das Licht der Welt und in den kommenden Jahren folgten fünf weitere Kinder. Die Herausforderung der täglichen Arbeiten mit sechs Kindern, Grosseltern, Knechten und Mägden, nahm die junge Bertha stolz an. Sie war eine gute Köchin und liebte es, wenn im Gasthof alle Plätze belegt waren. Im grossen Buuregarte, den man selbstverständlich auch hegen und pflegen musste, erntete man Gemüse und Salate für die Verpflegung der hungrigen Familie und natürlich auch der Gäste. Hermann hingegen war ein sehr guter Landwirt und lieferte Most und Fleisch, die weitem beliebt waren.

Hermann und Bertha Hasen-Blattli übernahmen die Seelust im Jahr 1942 von ihren Eltern. Der Bauernhof entwickelte sich zu einem stattlichen Betrieb und das Restaurant wurde von Mutter Bertha angetrieben. Die beiden machten die Seelust zu einem beliebten Ziel sonntäglicher Ausflü-



ge. Legendär und vielerorts noch bekannt ist das selbstgemachte Glace von Bertha Hasen. Im Jahr 1963 wurden die Restaurationsräume baulich angepasst, vergrössert und ein neues, helles Säli angebaut. Ab jetzt war auch Platz für Familienfeiern vorhanden: Hochzeiten, Geburtstage, Kafi-kränzli und nach wie vor die Elektraversammlung fanden im Säli statt.

Als erstgeborene Tochter durfte Lisbeth eine Ausbildung zur Köchin absolvieren. So entschieden die Eltern, dass die Tochter im Jahre 1963, wo ja der Betrieb nun grösser war, das Feld in der Bauernküche übernehmen musste. Die Kinder Liesbeth, Hermann, Margrit, Anneliese, Hans und Martin packten überall mit an. Die Arbeiten in der Küche und im Service wurden auf alle Familienmitglieder verteilt und auch die Aufgaben im Stall und auf dem Feld mussten erledigt werden. Den Bauernhof betrieb Hermann Hasen bis zum Jahr 1971. Dazu kam, dass Bertha und Hermann während den Sommermonaten den TCS-Campingplatz mit



Campingplatz und Badi, 1960



Besucher geniessen den Campingplatz, 1960

<u>WARMER SPEISEN</u>	
<u>Tellerservice</u>	
Jägerschnitzel	Fr. 4.50
Wienerschnitzel	Fr. 3.50
Entrecôte mit Kräuterbutter	Fr. 5.80
Geschnetzeltes mit Champignon	Fr. 5.--
Schinken mit 2 Spiegeleier	Fr. 3.--
Omelette mit Schinken	Fr. 3.20
Reis mit Chanignon	Fr. 2.60
Fleischkäse gebraten	Fr. 2.60
Bratwurst mit Zwiebeln	Fr. 1.80
Spiegelei pro Stück	Fr. -.60
Portion Kartoffeln	Fr. 1.--
Portion Gemüse	Fr. 1.50
Gemischter Salat	Fr. 1.50
<u>Vom Cheminée</u>	
Zigeunerbraten	Fr. 6.50
Filetbeefsteak	Fr. 6.50
Entrecôte	Fr. 6.--
Bratwurst	Fr. 1.60
Servelat	Fr. 1.20
Toast maison	Fr. 2.50

Speisekarte 1963



Seelust 1978

Kiosk am See führten und die Badekarten an die Bevölkerung verkauften. Später stellten die beiden die Weichen für den heutigen Camping Seehorn, indem sie den Campingplatz Wiedehorn aufbauten.

Die Kühe auf dem Hof wurden verkauft und der Gasthof wurde 1971 an das Ehepaar Geuggel verpachtet. Mit Engagement führten sie das Restaurant erfolgreich ein paar Jahre, bis im Frühling 1976 Anneliese Hasen die Pacht übernahm.

Vater Hasen, durch und durch Bauer, pflegte die Umgebung inklusive den vielen Obstbäumen auf dem Areal und

Mutter Hasen war mit dem Kiosk, ihrem Garten und beim «Obsten» ausreichend beschäftigt.

Mit einem kleinen Team führte sie die Seelust in eine neue Zeit. Stolz waren die Eltern, wenn nicht nur am Wochenende, sondern auch an Arbeitstagen das Restaurant mit Gästen voll war. Anneliese war bis Ende 1981 Chefin der Seelust.

Am 1. Januar 1982 übernahmen Thérèse und Martin Hasen den Gasthof. So öffneten die beiden am 17. März 1982 um 8.00 Uhr die Seelust.

Weitere News

Live-Musik mit Woitek

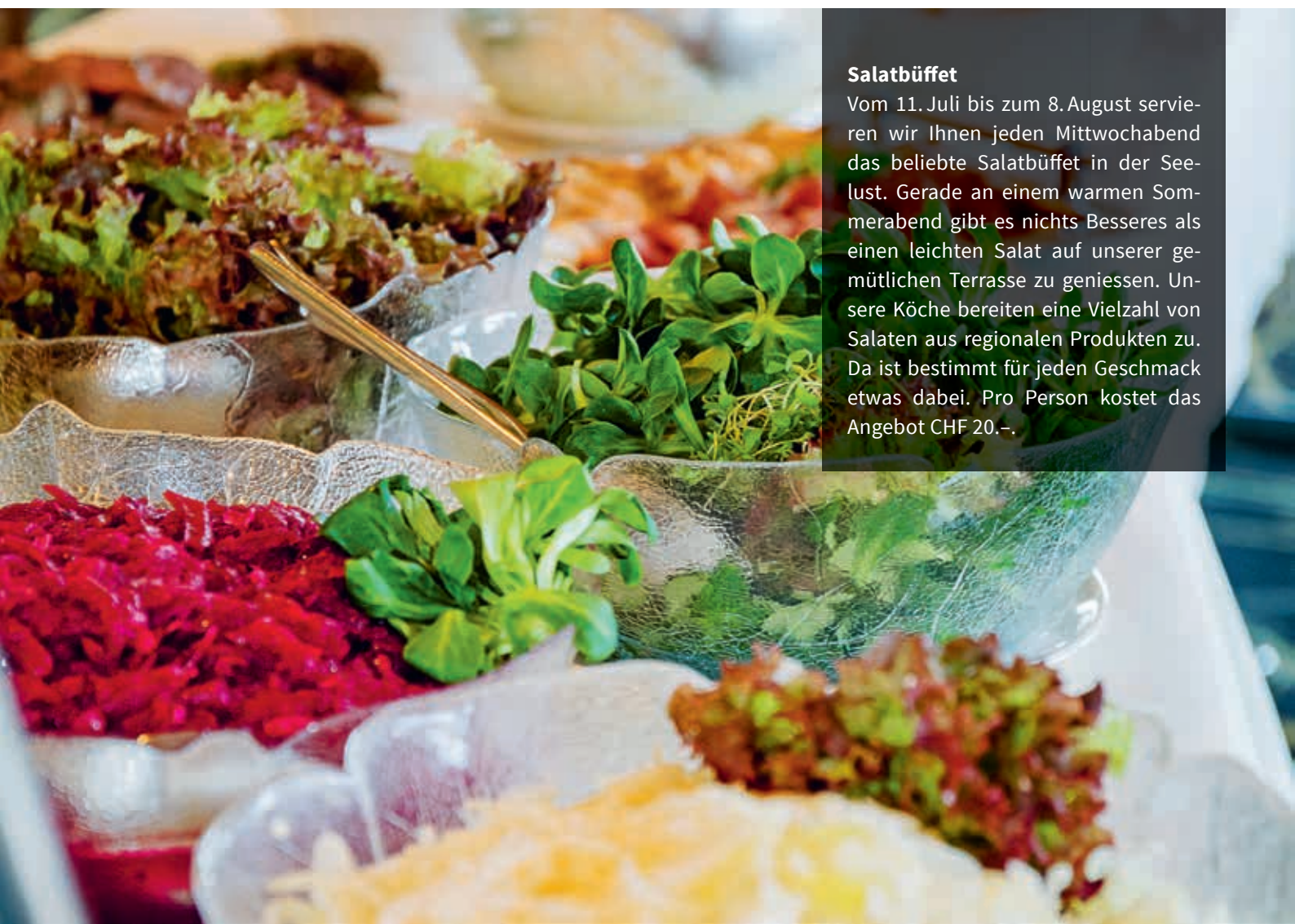
Was gibt es Entspannenderes als einen Ferien- oder Arbeitstag bei einem feinen Saisongericht, einem köstlichen Coupe oder einem erfrischenden Gläschen Wein ausklingen zu lassen. Während den Sommerferien vom 7. Juli bis zum 12. August unterhält Sie unser Hausmusiker Woitek täglich ab 18.00 Uhr mit seinem Repertoire an bekannten und neuen Melodien. Bei schönem Wetter findet das Ganze auf unserer einladenden Terrasse statt.

Gilde-Risotto

Auch dieses Jahr beteiligen wir uns wieder am Gilde-Kochtag. Am Samstag, 1. September 2018 versammeln sich unzählige Gilde-Köche aus der Region auf dem Marktplatz in Amriswil. In grossen Töpfen bereiten sie köstliches Risotto für einen guten Zweck zu. Schweizweit kamen in den letzten 22 Jahren 1996864 Franken zusammen, die an die Schweizerische Multiple Sklerose Gesellschaft und verschiedene regionale Institutionen gespendet wurden. Helfen Sie mit, dieses Jahr die 2-Millionen-Grenze zu knacken und besuchen Sie uns an unserem Stand!

Theaterdinner mit lätzigfäderet

Unvergessliche Abende stehen uns im November und Dezember bevor. Die Theatergruppe «lätzigfäderet» führt an fünf Abenden ihr diesjähriges Theaterstück in der Seelust auf. Dazu serviert unser Küchenteam ein köstliches Viergang-Menü. Das Angebot kostet pro Person CHF 75.-. Die ersten Termine sind bereits ausgebucht, eine frühe Reservation lohnt sich also.



Salatbuffet

Vom 11. Juli bis zum 8. August servieren wir Ihnen jeden Mittwochabend das beliebte Salatbuffet in der Seelust. Gerade an einem warmen Sommerabend gibt es nichts Besseres als einen leichten Salat auf unserer gemütlichen Terrasse zu geniessen. Unsere Köche bereiten eine Vielzahl von Salaten aus regionalen Produkten zu. Da ist bestimmt für jeden Geschmack etwas dabei. Pro Person kostet das Angebot CHF 20.-.

Viel los im Seehuus

Im Seehuus herrscht zu dieser Jahreszeit Hochsaison. Der Sommer beschert uns momentan bestes Bade- und Freizeitwetter. Kein Wunder finden viele Gäste an heissen Tagen oder lauen Sommerabenden den Weg zu uns ans schöne Bodenseeufer. Über die Sommermonate und im Frühherbst lockt das Seehuus mit einem vielfältigen Angebot. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



Büffet mit Köstlichkeiten aus Egnach

Während den Sommerferien vom 12. Juli bis zum 9. August verwöhnen wir Sie jeden Donnerstagabend mit unserem feinen Egnacher-Büffet. Starten Sie mit frischen Salatvarianten, geräucherten Forellen oder Mostbröckli vom Vorspeisenbüffet in ein reichhaltiges Drei-Gänge-Menü. Auch zum Hauptgang zaubert unsere Küchencrew eine grosse Auswahl an Gerichten – natürlich mit regionalen Zutaten zubereitet. Ab 17.30 Uhr erwarten wir Sie im Restaurant oder in der Gartenwirtschaft.

Doppeltes Angebot am Nationalfeiertag

Den 1. August feiern wir auf zweifache Weise. Den besten Blick auf das Feuerwerk haben Sie ganz bestimmt im Seegseh. Dort servieren wir Ihnen passend zum Nationalfeiertag Schweizer Spezialitäten vom Vorspeisen-, Hauptgang-, Dessert- und Käsebüffet. Wer lieber ein Gericht von der Karte oder ein traditionelles Schweizer-Menü geniessen möchte, ist im Restaurant genau richtig. Im ganzen

Seehuus gibt es eine musikalische Begleitung durch Marianne und Daniel Rutishauser. Das obligate Feuerwerk auf dem Badesteg darf natürlich auch nicht fehlen.

Fangfrisch aus dem Bodensee

Im September dreht sich in unserer Küche alles um den Fisch. Je nach Fang servieren wir Ihnen Gerichte mit frischen Felchen, Egli, Zander, Saibling oder Seeforellen. Geniessen Sie altbewährte Klassiker oder lassen Sie sich von modern interpretierten Fischgerichten überraschen.

Öffnungszeiten

Noch bis zum 30. September sind wir täglich von 8.00 bis 21.30 Uhr für Sie da. Freitags und samstags schliessen wir das Seehuus erst um 23.00 Uhr. Zwischen dem 1. und 29. Oktober öffnen wir das Seehuus täglich zwischen 8.00 und 18.00 Uhr, an den Wochenenden schliessen wir erst um 23.00 Uhr (Fr. und Sa.) beziehungsweise 21.00 Uhr (So.).

Agenda



Jeden Mittwoch während Sommerferien
Frisches Salatbuffet

Vergnügen Sie sich ab 18 Uhr à discrétion an unserer Riesenauswahl an erntefrischen Produkten aus unserer Region. Kosten pro Person CHF 20.–

Jeden Donnerstag ab 18 Uhr
Jubiläumsgericht

Geniessen Sie jeden Donnerstag ein speziell kreiertes Jubiläumsgericht zum Preis von CHF 18.–

16. Juli bis 12. August
Live-Musik auf der Terrasse

Mit einem bunten Strauss an bekannten Melodien unterhält sie unser Hauspianist Woitek am Abend auf unserer gemütlichen Gartenterrasse.

Samstag, 1. September
Gilde-Risotto

Geniessen Sie am Samstag, 1. September ein leckeres Risotto in Amriswil. Köche der Gilde etablierter Schweizer Gastronomen laden die Bevölkerung zu einem Risotto ein. Der Erlös dieser Aktion fliesst der MS-Gesellschaft sowie weiteren gemeinnützigen Institutionen zu.

Donnerstag, 11. Oktober
ART Dinner

Sichern Sie sich jetzt einen Platz für das zweite ART Dinner mit Kurt Lauer. Der Abend ist mit vielen Überraschungen, Kunst, Wettbewerben und Auktionen gespickt. Um 18.43 Uhr ist musikalischer Sektempfang und im Anschluss folgt ein 6-Gang-Menü. Preis pro Person CHF 69.–

17.11/18.11/20.11/24.11/1.12
Theater mit lätzgfäderet

Gönnen Sie sich einen schönen Abend. Geniessen Sie ein 4-Gang-Themenmenü. Kosten pro Person für Theater und Menü CHF 75.–



1. August ab 19 Uhr
Schweizer-Büffet im Seegseh

Geniessen Sie mit einer traumhaften Seesicht auf das Feuerwerk unser Vorspeisen-, Hauptgang-, Dessert- und Käse-Büffet. Kosten pro Person CHF 68.–. Kinder bis 16 Jahre CHF 2.– pro Altersjahr.

1. August
Schweizer-Menü

Gönnen Sie sich an unserem Nationalfeiertag das leckere Schweizer-Menü (pro Person CHF 68.–) oder ein köstliches À-la-carte-Gericht. Marianne und Daniel Rutishauser sorgen an diesem Abend für die musikalische Unterhaltung im ganzen Seehuus und um ca. 21.45 Uhr gibt es ein Feuerwerk auf dem Badesteg.

12. Juli bis 9. August
Egnacher-Büffet à discrétion

Jeden Donnerstagabend im Restaurant und in der Gartenwirtschaft. Kosten pro Person CHF 34.–. Kinder bis 16 Jahre CHF 1.– pro Altersjahr.

Im September
Fangfrisch vom Bodensee

Je nach Fang servieren wir Ihnen frische Felchen, Egli, Zander, Saibling oder Seeforelle. Natürlich aus dem Bodensee. Lassen Sie sich von unserem À-la-carte-Angebot überraschen.



Öffnungszeiten

Während den Sommerferien:	Nach dem Sommerferien:
08.00 – 12.00 Uhr	09.00 – 12.00 Uhr
13.30 – 17.00 Uhr	13.30 – 18.00 Uhr
18:00 – 19.30 Uhr	



Jeweils am Mittwoch 18.30 bis 21.30 Uhr
Musikalische Sommerabende mit Raymon



Lassen Sie den Tag bei sommerlichen Temperaturen bei uns im Garten ausklingen und lauschen Sie den Klängen von Raymon an der Gitarre. Geniessen Sie dazu eine Köstlichkeit aus unserer Karte oder gönnen Sie sich einen kühlen Drink. An folgenden Daten ist Raymon bei uns zu Gast: 27.06/04.07/18.07/25.07/01.08./08.08./22.08.

1. August am Abend
Grill- und Salatbuffet

Grill- und Salatbuffet à discrétion pro Person CHF 69.–. Musikalische Begleitung mit Raymon an der Gitarre. Reservation erforderlich.

29. September
Esstheater
«Manche mögens jung...»

Schwank in 2 Akten inklusive 3-Gang-Menü. Kosten pro Person CHF 90.–. Mit Übernachtung im Doppelzimmer (inkl. Esstheater) CHF 170.– pro Person. Reservation erforderlich.