

Amuse Bouche

Januar 2022


Seelust


Seehuus


Seehorn


SEEGARTEN
HOTEL RESTAURANT
ARBON

Grüezi

Wir schauen auf ein ereignisreiches und anspruchsvolles Jahr zurück. Für uns Gastronomen gab es wiederum schwierige und ungewisse Wochen und Monate zu überstehen. Doch auch wenn das Jahr 2021 für uns alle eine sehr herausfordernde Zeit war, wollen wir gerade deshalb auf seine schönen und positiven Seiten zurückblicken.

Für uns war es ein grossartiges Gefühl, Sie nach dem zweiten Lockdown wieder bei uns begrüssen zu können. Es war unglaublich, dass so viele treue Gäste gleich wieder den Weg zu uns gefunden haben. Auch wenn der Sommer wittertechnisch manchmal etwas durchzogen war, konnten wir viele schöne Momente hier am Bodenseeufer erleben. Wir schauen ebenfalls auf eine schöne und erfolgreiche Herbst- und Weihnachtszeit zurück. Es machte uns grosse Freude, die Feiertage mit Ihnen verbringen zu können.

Besonders jetzt ist es unser grosses Anliegen, uns bei Ihnen, liebe Gäste, ganz herzlich für Ihre Treue zu bedanken. Wir wünschen Ihnen ein erfolgreiches Jahr 2022, viele schöne Augenblicke und gute Gesundheit! Wir freuen uns schon jetzt sehr auf Ihren Besuch und sind zuversichtlich, dass im neuen Jahr wieder ein Stück mehr Normalität einkehrt.

Herzliche Grüsse Die Gastgeberfamilie Hasen

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

Ausbildung in der Gastronomie

Das Gastgewerbe bietet viele spannende Berufe. Eine Lehre in dieser Branche ist der perfekte Einstieg in die Arbeitswelt und bildet eine solide Basis für die berufliche Zukunft. Starte deine Karriere mit einer interessanten Ausbildung bei uns in der Seelust!



Offene Lehrstellen

Für den Sommer 2021 haben wir in allen Ausbildungsberufen, die wir in der Seelust anbieten, noch Lehrstellen frei:

- Restaurantfachfrau / -mann EFZ
- Hotelfachfrau / -mann EFZ
- Köchin / Koch EFZ

Hier in der Seelust erwartest dich eine umfassende und abwechslungsreiche Ausbildung. Sende uns deine Bewerbung per Mail oder Post zu. Wir freuen uns auf Dich! Für weitere Fragen steht dir Nicole Eigenmann gerne zur Verfügung: 071 474 75 75.

Abwechslungsreicher Berufsalltag

In der Gastronomie und Hotellerie ist kein Tag wie der andere. Diese Vielfalt und Abwechslung begleiten dich während der ganzen Ausbildung. Du lernst das Handwerk von Grund auf umfassend kennen und darfst schon bald viel Verantwortung übernehmen. Eine Lehre im Gastgewerbe ist auch eine vielfältige Lebensschule. Neben den beruflichen Inhalten lernst du ausserdem, in hektischen Situationen zu bestehen und flexibel zu reagieren. Wir werden dir Gelegenheit bieten, dich im sozialen Umgang zu schulen. Egal ob mit dem Gast oder im Küchenteam – eine gute Kommunikation ist in der Gastronomie sehr wichtig.

Grundstein für die Karriere

Diese Kompetenzen und Werte, die du während deiner Ausbildung erlernt hast, bilden eine optimale Grundlage für deine weitere berufliche Entwicklung. Dabei stehen dir alle Türen offen. Unsere Branche bietet unzählige Weiterbildungen und Spezialisierungsmöglichkeiten. So kannst du dich beispielsweise zum Sommelier/-ère, Bereichsleiter/-in oder Küchenchef/-in ausbilden lassen, je nach persönlichen Interessen und Fähigkeiten. Vielleicht zieht es dich aber auch

in die Administration eines Betriebs, etwa an die Hotelrezeption oder in die Verwaltungstätigkeit. In allen Bereichen braucht es motivierten und gut ausgebildeten Nachwuchs, damit ein Betrieb wie der Landgasthof Seelust auch in Zukunft noch erfolgreich sein wird. Unser Team freut sich auf dich!

Auffrischung für den Seegarten

Kurz vor Jahresende herrschte im Seegarten reges Treiben. Für einmal gingen nicht die Gäste ein und aus, sondern ein Grossaufgebot von Handwerkerinnen und Handwerkern. Während den drei Wochen Betriebsferien zum Jahreswechsel wurde an verschiedenen Orten erneuert, aufgefrischt und umgebaut. Wir haben dem Seegarten zu Beginn der Renovationsarbeiten kurz vor Weihnachten einen Besuch abgestattet und von Gastgeber Pascal Egli erfahren, welche Neuerungen es im und um den Betrieb gibt.

Neuer Gästeparkplatz

Beim Besuch wird schnell klar, dass der Zeitplan für die Renovierung knapp bemessen ist. Im ganzen Haus wird gemalt, vermessen, abgerissen, montiert, gebohrt, verklebt, gesägt und gespitzt. Pascal Egli nimmt uns auf eine kleine Führung mit und stellt dabei alle geplanten Arbeiten vor. Die augenscheinlich grösste Veränderung befindet sich im Aussenbereich. Schon bei der Zufahrt zum Seegarten sticht einem der Bereich südlich des Hotelgebäudes ins Auge. Was zur Zeit unseres Besuches noch eine grosse Kiesfläche ist, soll schon bald zum neuen Gästeparkplatz werden. Dieser ist sehr bequem zugänglich und verfügt über grosszügige Parkfelder. Gleichzeitig wird die Umgebung des Platzes neu gestaltet und im Frühling begrünt und bepflanzt.

Ausrichtung nach Süden

Da der Parkplatz nun auf der Südseite des Seegartens liegt, wird auch der Haupteingang hierhin verlegt. «Das war für uns ein logischer Schritt. Die Gäste können so direkt auf unsere sonnige Terrasse, ins Restaurant oder zum Hotel gelangen und müssen nicht mehr um das Haus gehen», erklärt Pascal Egli. Um den neuen Haupteingang zu realisieren, müssen grosse Maschinen aufgeföhren werden. Mit einer riesigen Kreissäge schneiden die Arbeiter unmittelbar neben der Terrasse einen neuen Zugang zum Gebäude heraus. Hier auf der sonnigen Südseite werden die Hotel- und Restaurantgäste in Zukunft in einem einladenden und hellen Eingangsbereich willkommen geheissen.

Auffrischungen im Hoteltrakt

Im Gebäude selbst konzentrieren sich die Renovationen auf den Hotelbereich. Das Treppenhaus und die Korridore werden alle neu gestrichen und mit frischen farblichen Akzenten versehen. Zudem werden die altgedienten Teppichböden entfernt. Sie werden durch einen neuen, zeitgemässen Boden im schlichten Design ersetzt. Der ganze Hoteltrakt wirkt dadurch viel moderner und heller.

Nächster Schritt in die Zukunft

Auch hinter den Kulissen wird emsig gearbeitet. Schon vor zwei Jahren wurde die Küche des Seegartens komplett saniert und auf den neusten Stand der Technik gebracht. Nun wird auch der Arbeitsbereich der Servicemitarbeitenden erneuert. Das sogenannte Office, der Bereich, wo beispielsweise Getränke ausgeschenkt oder der Kaffee zubereitet wird, erhält einen neuen Boden und auch die restliche Infrastruktur wird den aktuellen Bedürfnissen angepasst. Der Seegarten-Gastgeber Pascal Egli freut sich sehr über die gelungenen Erneuerungen: «Für uns sind diese Modernisierungen und Investitionen in eine zeitgemässe Infrastruktur sehr wichtig. Einen ersten Grundstein für die Zukunft des Seegartens haben wir jetzt gelegt. Wir freuen uns sehr darauf, die ersten Gäste in der neuen Umgebung willkommen zu heissen!»



Weitere News

Familiennacht

Noch bis zum Ostersonntag, 17. April 2022, findet in der Seelust wöchentlich der beliebte Familiennacht 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 frischen Salaten auch verschiedene Fleisch- und Fischplatten aufgetischt. Nach dem Suppengang werden die feinen Hauptspeisen auf unserem einzigartigen Holz-Büffetwagen serviert. Dabei legen wir grossen Wert darauf, hauptsächlich regionale Produkte zu verwenden. Zum Abschluss gibt es eine grosse Auswahl an köstlichen Desserts, die nicht nur unsere jüngeren Gäste verzaubern wird. Das Menü kostet für Erwachsene CHF 34.-, für Kinder CHF 1.- pro Altersjahr.

Lehrlingsanlass

Jedes Jahr organisieren unsere Lernenden in Eigenregie einen Dinner-Abend. Der diesjährige Lehrlingsanlass findet am 24. Februar statt. In der heu-

tigen Situation sind Planung und Organisation dieses Events leider nicht ganz einfach. Selbst wenn der Rahmen des diesjährigen Lehrlingsanlasses deshalb noch nicht ganz feststeht, ist es uns gerade in dieser herausfordernden Zeit sehr wichtig, die grossartige Arbeit unserer Schützlinge zu würdigen und zu unterstützen.

Bärlauchsaison

Die aktuellen Temperaturen lassen es zwar noch nicht erahnen, aber schon bald steht der Frühling vor der Tür. In der Küche ist der Bärlauch der erste kulinarische Frühlingsbote. Mit viel Geschick und Kreativität verarbeiten unsere Köchinnen und Köche das Wildkraut zu schmackhaften Gerichten. Seien es die klassischen Bärlauch-Spätzli oder spezielle Salat-Variationen, der unverwechselbare Geschmack des Bärlauchs gehört einfach zum Frühling. Lassen Sie sich von der Vielfalt des Bärlauchs überraschen.

Black Angus Beef

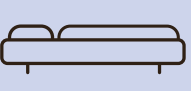




Auch in diesem Frühjahr können sich die Fleischliebhaber wieder auf eine besondere Spezialität freuen. Ab Ende

Februar bereitet unsere Küchencrew hochwertige 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 auch 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!

Wine and Dine

Auch in diesem Frühjahr findet wiederum ein Wine and Dine statt. Für unseren Haussommerlied Rolf Klarer ist die Planung in der aktuellen Situation nicht ganz einfach. Das Datum und Einzelheiten zum Anlass werden wir deshalb zu einem späteren Zeitpunkt bekanntgeben. Alle Informationen finden Sie dann auf unserer Homepage oder auch direkt hier im Restaurant. Wir sind überzeugt, dass sich unsere Gäste nicht nur auf ein feines 5-Gang-Menü, sondern auch auf spannende und genussvolle Weine freuen können.

Profitieren Sie von unserem attraktiven Hotelangebot:

	Übernachtung im Doppel-, Einzel- oder Familienzimmer entweder in der Seelust oder im Seegarten, inklusive Frühstück und allen Taxen.	+		Drei feine Gänge aus der Karte eines unserer Restaurants Seelust, Seehuus oder Seegarten.	
+			+		Freikarten fürs MoMö Museum, das Saurer Museum und das Saurer Depot in Arbon.
=					Bis Ende März 2022 CHF 110.- April und Mai 2022 CHF 125.- Juni bis September 2022 CHF 130.- Kinder zusätzlich CHF 80.- im Zimmer der Eltern.

Saisonstart mit frischem Fisch

Momentan befindet sich das Seehuus zwar noch im Winterschlaf, wir haben für die kommende Saison aber schon einiges für Sie geplant. Unsere unmittelbare Nähe zum See möchten wir kulinarisch besonders in den Vordergrund stellen. Zum Saisonstart 2022 zelebrieren wir die grosse Vielfalt der Speisefische.



Frischer Fisch von da und dort

Zwischen dem 25. Februar und dem 6. März 2022 stehen bei uns Fische im Mittelpunkt. Bei unserer besondere Lage direkt am Bodenseeufer ist es klar, dass auch auf der normalen Karte Fischspezialitäten zu finden sind. Zum Saisonstart zaubert unser Küchenteam aber eine ganze Auswahl an Gerichten mit Produkten der regionalen Fischer auf den Tisch. Fangfrische Egli, Felchen oder Zander sind hier die Stars. Im Angebot gibt es neben den einheimischen Spezialitäten auch viele leckere Gerichte mit Salzwasserrisiken. Egal ob im Ganzen oder in filetierter Form - Für jeden Geschmack ist etwas dabei. Und natürlich gibt es für die Fleischliebhaber oder Vegetarier unter Ihnen weiterhin die Klassiker aus dem Seehuus. En Guete!

Osterwochenende

Am Karfreitag, 15. April und Ostersonntag, 17. April servieren wir im Seegarten ein abwechslungsreiches Festtagsbüffet. Geniessen Sie jeweils am Mittag eine grosse Auswahl an Gerichten vom Vorspeisen-, Hauptgang- und Dessertbüffet. Alles in unvergesslicher Atmosphäre und mit fantastischem Blick auf den Bodensee.

Alternativ können Sie im Parterre des Restaurants über das ganze Osterwochenende unser Ostermenü oder auch die Klassiker aus der Seehuus-Karte geniessen.

Pro Person kostet das Büffet- oder Menüangebot CHF 68.-, für Kinder bis 16 Jahre CHF 2.- pro Altersjahr. Wir freuen uns auf Ihre Reservation.

Thai-Büffet

Auch in diesem Jahr darf das beliebte Thai-Büffet im Seehuus-Kalender nicht fehlen! Am Freitag und Samstag, 4. und 5. November machen wir die nächste kulinarische Reise nach Südostasien. Seine Eindrücke und Erinnerungen aus der Zeit in Thailand wird unser Gastgeber Matthias Hasen mit einem abwechslungsreichen Asia-Büffet mit Ihnen teilen. Entdecken Sie bei uns am Bodenseeufer die Köstlichkeiten der thailändischen Küche. Wir empfehlen Ihnen, frühzeitig einen Tisch zu reservieren.

Öffnungszeiten

25. Februar bis 24. März 2022:

Montag bis Donnerstag	09.30 bis 17.00 Uhr
Freitag bis Sonntag	ab 09.30 Uhr

Ab 25. März 2022:

Täglich	ab 09.30 Uhr
---------	--------------

Agenda



Bis Ostersonntag, 17. April

Familiennacht

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

Erwachsene CHF 34.–

Kinder pro Altersjahr CHF 1.–

Montag, 14. Februar

Valentinstag

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

Preis pro Person CHF 72.–

Mit Weinbegleitung plus CHF 25.–

Donnerstag, 24. Februar

Lehrlingsanlass

Ein Dinner-Abend organisiert von unseren Lehrlingen. Unter ihrer Leitung werden die Einladungen geschrieben, das Festmenü kreiert, die Tischdekoration vorbereitet und der Ablauf geplant. Zwischen den Gängen sorgen unsere jungen Berufsleute mit verschiedenen Darbietungen für Unterhaltung.

Infos zur Durchführung finden Sie auf unserer Website.

Wine and Dine

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

Freitag, 13. 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 überraschen. Preis pro Person CHF 88.–



25. Februar bis 6. März

Frisch vom Fisch

Nebst unseren Seehuus-Klassikern gibt es zum Saisonstart ganze oder filetierte Fische von da und dort.

15. April bis 18. April

Osterwochenende

Karfreitag- und Ostersonntagmittag kreiert unsere Küchencrew ein feines Osterbüffet mit saisonalen Produkten. Geniessen Sie dieses in unserem Seegarten mit fantastischem Blick auf den Bodensee. Alternativ können Sie in unserem Restaurant das Ostermenü oder auserwählte Gerichte aus unserer à la carte Karte geniessen. Büffetpreis pro Person: CHF 68.– à discretion, Kinder bis 16 Jahre: CHF 2.– pro Altersjahr, Menüpreis pro Person: CHF 68.–



Öffnungszeiten

Über die Wintermonate haben wir unseren Campingplatz geschlossen.

Saisonstart ist am 1. März 2022.

Alle unsere Touristen profitieren vom Gastroangebot G³ welches Sie in der Seelust, im Seehuus oder im Seegarten geniessen können.

Wir freuen uns auf Sie.



Bis Ende März

Sleep and dine

Essen, Schlafen und Geniessen. Gönnen Sie sich eine Auszeit von Ihrem Alltag.

3-Gang-Menü, frei wählbar aus der aktuellen Speisekarte und Übernachtung, inkl. Frühstück für CHF 110.– pro Person (exkl. Getränke)

14. Februar

Valentinstag

Geniessen Sie zu zweit einige gemütliche und romantische Stunden im Seegarten. Wir verwöhnen Sie mit einem 4-Gang-Menü, inkl. einem Aperitif. Preis pro Person CHF 68.– (exkl. Getränke). Zusätzlich Weinbegleitung plus CHF 30.–

15. bis 18. April 2022

Ostern im Seegarten

Frühlingshafte Osterstimmung am Bodensee, mit Übernachtung, Frühstück und einem abwechslungsreichen 3-Gang-Nachtessen. Preis pro Person CHF 125.– (exkl. Getränke)