



Amuse Bouche

Winter 2026

Grüezi

Prost 2026!

Die Zahl 2026 hat verschiedene Bedeutungen, darunter *numerologische* Aspekte wie ein Jahr des Neubeginns und der Selbstständigkeit (Quersumme 10, reduziert auf 1), eine tiefe Transformation nach *astrologischen* Interpretationen und eine *symbolische* Bedeutung im tibetischen Kalender als Jahr des Feuerpferdes. Numerologisch steht die Zahl 2026 für Klarheit, Kraft und Mut, eine Zeit, in der alte Kapitel abgeschlossen und neue begonnen werden.

Das nächste Jahr des Feuerpferdes beginnt am 17. Februar 2026. Laut der chinesischen Astrologie ist dies ein ereignisreiches Jahr, das durch die Eigenschaften des Pferdes wie Energie, Leidenschaft und Unabhängigkeit verstärkt wird.

2026 ist laut chinesischer Astrologie kein gewöhnliches Jahr. Mit dem Feuerpferd erleben wir eine Zeit, in der sich das Feuer-Element verdoppelt: Yang-Feuer im Himmelsstamm und das Pferd, selbst ein Feuer-Tier, im Erdzweig.

Das Pferd steht im Feng Shui für Freiheit, Unabhängigkeit, Geschwindigkeit und Ausdrucks-kraft. In Verbindung mit Feuer bringt es 2026 enorme Dynamik, Optimismus und Sichtbarkeit – aber auch das Risiko von Übertreibungen.

Woran auch immer wir glauben: Nutzen wir den Zauber des Neubeginns – und starten «feurig» und zuversichtlich ins 2026.

Die Gastgeberfamilie Hasen

Nicole und Thomas Hasen-Eigenmann
Christine und Urs Zellweger-Hasen
Jennifer und Matthias Hasen-Teuscher
Janine und Martin Raschle-Frischknecht



stimmungsvolle HC-Arbon-Gala im Seehuus

Ein voller Erfolg! Der Benefizabend des Handballklubs Arbon im Seehuus sorgt für Begeisterung und bringt dem zweitgrössten Arboner Sportverein einen willkommenen fünfstelligen Betrag in die Klubkasse.



Festlich-stimmungsvolle Ambiente im Seehuus.



Sie freuen sich über den gelungenen ersten HCA-Benefizanlass:
HCA-Präsident Andy Angehrn und Christine Zellweger-Hasen
vom Seehuus.



Lea Rothacker vom Arboner
NLB-Handballteam punktet mit
ihrem charmanten Service.



Zwei musikalische Handballer:
HCA-Vize Urs Eberle und Sohn
Raphael mit ihrer Band «Sonset».

Klub-Präsident Andy Angehrn ist voll des Lobes. «Unser Benefizabend fand Anklang und war ein Totalerfolg». Die angebotenen Plätze zum Preis von 100 Franken waren ausverkauft, das Ambiente und die Stimmung bei den Teilnehmenden exzellent. «Das Seehuus mit seinem Essbereich im Parterre und dem Partybereich im ersten Stock bot uns den

perfekten Rahmen», sagt Andy Angehrn begeistert. Die «Seehuus»-Küche habe zudem alles gegeben und keine Wünsche offen gelassen. Dem HCA-Präsidenten ist es ein Anliegen, der Familie Hasen ein «Riesendankeschön» auszusprechen: «Was sie mit ihrem grosszügigen Sponsoring dem HC Arbon beschert hat, ist extraordinär, ein absoluter Glücksfall.»

Voll motiviert für Sauberkeit und Glanz

Sarah Steinemann (22) sorgt in der Seelust für Sauberkeit.

Voller Tatkraft und Motivation managt sie zusammen mit ihrem sechsköpfigen Team den Waschservice, die Zimmerreinigung, den Fensterputz und vieles mehr.



Fein aufgebettet und blitz-blank: Sarah Steinemann nach dem Morgenputz in einem Gästezimmer des Landgasthofs Seelust.

Hygiene und Sauberkeit sind das A und O in unseren See-Betrieben. Fleckenfreie Tischwäsche, blitzblanke Böden, saubere und einladend hergerichtete Hotelzimmer – sie sind hier eine Selbstverständlichkeit. Doch wer einmal hinter die Kulissen schaut, stellt fest: Nichts von all dem ist selbstverständlich. Ohne unsere «guten Geister im Hintergrund» geht gar nichts. Sie geben alles, damit sich unsere Gäste wohl fühlen.

Blütenrein und duftend fein

Im Untergeschoß des Landgasthofs Seelust ist eine geräumige Wäscherei eingerichtet. Vier hochwertige Betriebs-Waschmaschinen arbeiten hier im Hochbetrieb. Insbesondere wäh-

rend der Sommermonate türmen sich hier Berge von Wäsche. Pro Tag fallen da schon mal 300 Servietten, 60 Tischtücher und Tischläufer sowie viel Bett- und Frotteewäsche an. Auch die Koch-Schürzen und -Blusen werden hier blütenweiss gewaschen und – wie alle anderen Waschstücke – kurz geschwungen im Tumbler und dann in der Mange (Tischtennis-Tisch-grosse Maschine mit Walze) geglättet.

Sarah Steinemann und ihr sechsköpfiges Hauskeeping-Team sind aber nicht nur für die gesamte Wäsche der vier See-Betriebe verantwortlich. Auch die 24 Gästezimmer des Landgasthof Seelust werden von ihnen blitzblank geputzt und fein aufgebettet. Ausserdem sorgen die Putzfeen auch für

saubere Fenster, Böden und WCs in der «Seelust» und im «Seehuus». Und nicht zuletzt räumen sie dort auch das Tohuwabohu in den Spielzimmern wieder auf.

Traum vom eigenen «B&B»

Wenn die 22jährige Sarah Steinemann von ihrer Tätigkeit als Leiterin Hauswirtschaft erzählt, leuchten ihre Augen. Sie mag es, zuzupacken und möchte weiterkommen im Beruf. «Ich träumte schon immer davon, eine Hauswirtschaft zu leiten – je früher, desto besser», sagt die gelernte Hotelfachangestellte. Ihr Ziel ist es, dereinst ein eigenes «B&B» zu führen. Um ihrem Ziel näher zu kommen, hat sie nach zwei Jahren als Service-Angestellte das Wirtepatent und danach noch den Berufsbildner-Lehrgang erfolgreich abgeschlossen. Aktuell bildet sie sich berufsbegleitend weiter am G2-Seminar für Gastro-Betriebsleitung.

«Wir kommen gerne zur Arbeit»

Seit September leitet sie die «Seelust»-Hauswirtschaft und bildet Lernende aus. «Unsere Arbeit ist vielfältig», sagt sie. Ihre Arbeitstage sind dicht getaktet («Wir sind oft am seckle») und geben ihr am Ende ein zufriedenes Gefühl: «Man sieht bei unserer Arbeit, was man gemacht hat.» Sarah Steinemann kommt ins Schwärmen, wenn sie von ihrem «Super-Team» spricht. «Wir haben oft Spass zusammen und kommen gerne zur Arbeit.» Wichtig ist ihr, Menschen motivieren zu können, damit diese «aus ihrem Leben etwas machen». Schliesslich sei unsere Lebenszeit beschränkt – da sei es doch wichtig, den Fokus auf die eigenen Ziele zu richten. Und trotzdem dürfe «das Leben nach der Arbeit» nicht vergessen werden, betont die junge, einsatzfreudige Berufsfrau. Denn nur wenn die Work-Life-Balance stimmt, erstrahlen am Ende nicht nur die Tischtücher, Kochschürzen und Gästezimmer – sondern auch die «guten Geister», die im Hintergrund ihren so wertvollen Dienst tun.



In der Mange werden die Tischtücher geglättet: Sarah Steinemann (links) und ihre Mitarbeiterinnen Larissa Lehmann und Nicolette Angyalati bei der Arbeit.



3 Putztipps von Gouvernante Sarah Steinemann

Wie entfernen Sie Weinflecken aus Tischtüchern?

«Dafür haben wir unsere universelle Flecken-Apotheke (oben im Bild, Red.) zur Hand. Dank diesen hoch effizienten Reinigungsmitteln bekommen wir praktisch jeden Flecken aus den Textilien.»

Wie entfernen Sie Schmutz von Holzböden und weissen Wänden?

«Mit unserem Zauberschwamm «Magic Pad» (oben im Bild, Red.), den man für wenige Franken im Handel erhält, lassen sich mühe los zahlreiche Flecken und Verschmutzungen von vielen Oberflächen entfernen – ohne dass Reinigungsmittel oder aggressive Chemikalien nötig sind: Fügen Sie einfach Wasser hinzu. So hilft uns dieser Zauberschwamm effektiv, Flecken von den Holzböden zu entfernen.»

Wie erledigen Sie den Fensterputz?

«Unsere Fenster – auch die grossen Fensterfronten im «Obstgarten» – werden alle von Hand mit einem einfachen Einwaschgerät und dem Fensterabzieher gereinigt. Als Putzmittel dienen uns Kaltwasser und etwas Brennsprit. Auf drei Liter Wasser kommt ein Schuss Brennsprit hinzu. Eine Fensterklinge dient dazu, Fliegenkot oder andere Ablagerungen von den Scheiben zu entfernen.»

Mitarbeiterausflug

Die Mitarbeitenden des Landgasthofs Seelust und seiner Partnerbetriebe treffen sich zu ihrem jährlichen Ausflug. Deshalb bleiben alle unsere Betriebe am Sonntag, 22. Februar, geschlossen. Wir bitten um Verständnis.

Lehrlingsanlass

Unsere Lernenden laden zum Dinner-Abend ein. Am Donnerstag, 26. Februar, zeigen Sie ihren Gästen die erworbe-

nen Berufsfähigkeiten. Das Motto des Abends heisst «Casino». Von der Tischdekoration über die Outfits bis zum Dessert wird sich das Motto wie ein Roter Faden durch den Abend ziehen. Die zwölf Lernenden des Landgasthofs Seelust und des Hotels «Seegarten» werden sich voll ins Zeug legen und von der Reservation über den Einkauf, die Dekoration und den Service alles selbstständig organisieren.

Frühling mit frischem Bärlauch

Zirka Mitte März spriesst er wieder: Der Bärlauch. Mit seinem Knoblauchduft kündigt er den Frühling an. Gerne servieren wir Ihnen während der Bärlauch-Saison unsere leckeren Frühjahrsklassiker mit Spätzli und Salaten. Der Bärlauch schmeckt nicht nur ausgezeichnet, sondern gilt als vitaminreich und ist bekannt dafür, dass er den Stoffwechsel ankurbelt.

Seegarten-Seminare – vielfältige Möglichkeiten

Das Hotel-Restaurant Seegarten in Arbon bietet Seminarräume für 4 bis 70 Personen, flexibel bestuhlbar und lichtdurchflutet.

In der entspannten Seegarten-Atmosphäre am Bodensee verschmelzen Arbeit und Kulinarik. Der neue Wintergarten bietet Raum für Pausen und Lunch. Ideal zum Geniessen, Auftanken und Durchatmen. Für Seminarveranstaltende gibt es attraktive Pauschalen:

Basis-Paket

Raummiete und moderne Technik, Mineralwasser, Apfelsaft und Thurgauer Äpfel während der Tagung, eine gemütliche Vormittagspause mit Gipfeli und Kaffee sowie einen 2-Gang-Lunch nach Wahl, exklusive Getränke. Am Nachmittag rundet ein Stück Kuchen das Angebot ab. Preis pro Person 70 Franken (Halbtagespauschale mit Lunch 55 Franken).

Komfort-Paket

Dieses Paket beinhaltet Raummiete, moderne Technik, Mineralwasser, Apfelsaft und Thurgauer Äpfel während der Tagung, einen Begrüssungskaffee mit Gipfeli sowie eine Vormittagspause mit Brötli, Kaffee und Tee. Ein 2-Gang-Lunch nach Wahl, exklusive Getränke und Kuchen am Nachmittag. Preis pro Person 85 Franken (Halbtagespauschale mit Lunch Fr. 70).



Blick in einen Seegarten-Seminarräum. Hier lässt sichs gut sein und lernen.

Premium-Paket

Dieses Rundum-Paket beinhaltet Raummiete und moderne Technik, Mineralwasser, Apfelsaft und Thurgauer Äpfel während der Tagung sowie eine Kaffeemaschine im Seminarraum. Begrüssungskaffee mit Gipfeli, eine Vormittagspause mit Brötli und Getränken, ein 2-Gang-Lunch nach Wahl inklusive alkoholfreie Getränke sowie Kuchen am Nachmittag. Preis: pro Person 115 (Halbtagespauschale mit Lunch 89 Franken).

Bei Seminaren mit Pauschalangeboten erhalten die Teilnehmenden das Hotelzimmer zehn Prozent günstiger.

Ob Schulung, Workshop oder Team-Event: Das Hotel-Restaurant Seegarten bietet eine Umgebung, wo sich Lernen und Genuss ideal kombinieren lassen.

10 Jahre Seehuus – der «Egnacher Toast» feiert sein Comeback

Das Seehuus feiert «einen Runden»: An Pfingsten vor genau zehn Jahren wurde das gastliche Haus mit der augenfälligen Weidengeflecht-Fassade eröffnet. Zum Geburtstag lassen wir im Monat März unseren beliebten «Egnacher Toast» wieder aufleben.



Saisonstart am 27. Februar

Das Seehuus lädt zum Saisonstart am Freitag, 27. Februar: Geniessen Sie unsere Klassiker, auch vegetarisch oder vegan.

«Egnacher Toast» zum Jubiläum

Der «Egnacher Toast» besteht aus Foccacia-Brot, Poulet-Curry und Apfelschnitzen. Er wird überbacken mit Käse vom «Scharfen Maxx». Diese Eigenkreation war früher ein Renner bei unseren Gästen, wurde dann aber aus logistischen Gründen aus der Speisekarte gekippt. Zum zehnten Geburtstag erlebt der «Egnacher Toast» im Monat März ein Revival.

Chnusperli-Plausch

Ab 1. März bis 26. April lädt das «Seehuus» jeden Sonntagabend zum Chnusperli-Plausch. Ab 17.30 Uhr gibt's Poulet-, Fisch- und Gemüse-Chnusperli. Dazu werden Saucen und Pommes Frites serviert. Ergänzend gibt es eine Auswahl an Salaten und zum Abschluss süsse Köstlichkeiten vom Buffet. Preis pro Person: 34 Franken, Kinder bis 16 Jahre zwei Franken pro Altersjahr.

Fischbüffet mit Meeresfrüchten zum Karfreitag

Am Karfreitag, 3. April, wartet im «Seehuus» ein grosszügiges Fischbüffet zum Genuss. Im Angebot sind Fische aus dem

See und Meer sowie allerlei Meeresfrüchte. Auch Fleischliebhaber kommen auf ihre Rechnung. Preis pro Person: 69 Franken.

Sonntagsbüffet

Starten Sie gemütlich in den Sonntag bei unserem reichhaltigen Sonntagsbüffet, welches wir Ihnen ab März anbieten. Auch Veganer finden an unserem Sonntagsbüffet eine reiche Auswahl an leckeren Speisen. Selbstverständlich kann auch à la carte bestellt werden. Preis fürs Buffet pro Person: 59 Franken, Kinder bezahlen zwei Franken pro Altersjahr.

Öffnungszeiten

Ab 27. Februar

Dienstag bis Donnerstag	9.30 bis 17 Uhr
Freitag bis Sonntag	ab 9.30 Uhr

Ab 31. März

Dienstag bis Sonntag	ab 9.30 Uhr
----------------------	-------------

Neu bleibt das «Seehuus» montags geschlossen, ausser an Ostern und Pfingsten

Agenda



Jeden Sonntag bis 5. April

Familienznacht

Lassen Sie das Wochenende gemütlich im Familienkreis ausklingen: Jeden Sonntag ab 17.30 Uhr gibt's in der «Seelust» einen leckeren Familienznacht mit reichhaltigem Vorspeisen-, Hauptgang- und Dessertbüffet à discréton.

Preis pro Person: 35 Franken, Kinder bis 16 Jahre pro Altersjahr 1 Franken.

Samstag, 14. Februar

Valentinstag

Am «Tag der Liebe» zaubern wir ein spezielles Vier-Gang-Genussmenü auf den Teller. Ein Angebot zum Verlieben. Preis pro Person: 78 Franken, mit Weinbegleitung plus 30 Franken. Reservation wird empfohlen.

Ab Mitte März

Bärlauch-Saison

Speisen mit Bärlauch sind der Renner. Wenn dann der Wald knoblauchig-würzig zu duften beginnt, ist bei uns Bärlauch-Saison. Wir wünschen Ihnen «En Guete» bei unseren leckeren und vitaminreichen Frühjahrsklassikern mit Spätzli und Salaten.

Freitag, 1. Mai, ab 18.30 Uhr

Dixie-Dinner

Zu einem köstlichen Nachtessen die live gespielte, mitreissende Dixie-Jazz-Musik erleben. Kurt Lauers «Swiss-German-Dixie-Corporation» ist wieder bei uns zu Gast. Dixie-Genuss vom Feinsten, begleitet von einem «Konzert» für den Gaumen. Preis pro Person: 88 Franken.



Freitag, 27. Februar

Saisonstart

Das Seehuus startet am Freitag, 27. Februar, in die neue Saison. Zum zehnten Geburtstag des Seehuus lassen wir im Monat März den legendären «Egnacher Toast» wieder munden.

1. März bis 26. April jeden Sonntag

Chnusperli-Plausch

Jeden Sonntagabend ab 17.30 Uhr gibt's bei uns am See knusprig frittierte Poulet-, Fisch- und Gemüse-Chnusperli à discretion. Damit das «Chnusperlen» so richtig Freude macht, erhalten Sie dazu Pommes-Frites, Saucen und Salate. Zum Abschluss lockt ein kleines Dessertbüffet. Preis pro Person: 34 Franken, Kinder bis 16 Jahre bezahlen zwei Franken pro Altersjahr.

Ab 8. März, jeden Sonntag ab 11.30 Uhr

Sonntagsbüffet

Gemütlicher Start in den Sonntag: Wir verwöhnen Sie und Ihre Liebsten mit einem reichhaltigen Sonntagsbüffet. Auch Vegetarier und Veganer kommen auf ihre Kosten. Preis pro Person: 59 Franken, Kinder bezahlen zwei Franken pro Altersjahr.

Karfreitag, 3. April, 11.30 bis 16 Uhr

Fisch- und Meeresfrüchtebüffet

Am Karfreitag ist es Tradition, statt Fleisch Fisch zu essen. Wir verwöhnen unsere Gäste am Karfreitag, 3. April, mit einem reichhaltigen Fischbuffet. Dazu gibt's auch Meeresfrüchte. Preis pro Person: 69 Franken, Kinder pro Altersjahr zwei Franken.



Sonntags geschlossen bis 29. März

Winteröffnungszeiten

Auch im Winter ist unser Restaurant täglich ausser sonntags geöffnet. Ab 30. März sind wir wieder sieben Tage pro Woche für Sie da.

Januar bis März

Übernachtung 3für2

Übernachten Sie in den Wintermonaten im Hotel Seegarten mit dem 3-für-2-Angebot. Sie bezahlen zwei, geniessen aber drei Nächte im Wohlfühl-Hotel. Buchbar ist dieses Angebot mit Zimmer und Frühstück.

Geburtstagsangebot

40 Jahre

Hotel-Restaurant Seegarten

Herzlichen Glückwunsch Seegarten! Das Haus wurde vor 40 Jahren eröffnet – dies soll gefeiert werden. Zum Jubiläum serviert die «Seegarten»-Küche ein Geburtstagsmenü mit Vorspeise, Schweinssteak Café-de-Paris und Pommes Frites für 29 Franken.

3. bis 6. April

Oster-Angebot

im Superior-Zimmer

Geniessen Sie drei Osternächte im Superior-Zimmer mit Frühstück und an den Abenden ein 3-Gang-Menü zum Preis von 410 Franken pro Person (Doppelzimmer), respektive 490 Franken (Einzelzimmer). Dieses Angebot ist frühestens buchbar ab 2. April und gültig bis zum 6. April.



Öffnungszeiten

Über die Wintermonate ist der Campingplatz geschlossen.

Wir starten am 27. Februar in die neue Saison und freuen uns, unsere Gäste ab dann wieder täglich bis Ende Oktober bedienen zu dürfen. Unsere Öffnungszeiten sind: 8 bis 12 Uhr und 13.30 bis 18 Uhr.

Landgasthof Seelust | Wiedehorn 10 | 9322 Egnach | +41 71 474 75 75 | info@seelust.ch | www.seelust.ch

Seehuus | Wiedehorn 28 | 9322 Egnach | +41 71 477 26 06 | info@seehuus.ch | www.seehuus.ch

Camping Seehorn AG | Wiedehorn 9 | 9322 Egnach | +41 71 477 10 06 | info@seehorn.ch | www.seehorn.ch

Hotel Restaurant Seegarten | Seestrasse 66 | 9320 Arbon | +41 71 447 57 57 | info@hotelseegarten.ch | www.hotelseegarten.ch