

Amuse Bouche

Oktober 2020


Seelust


Seehuus


Seehorn


SEEGARTEN
HOTEL RESTAURANT
ARBON

Grüezi

Obwohl wir etwas später als gewohnt in die Hochsaison starten mussten, schauen wir auf einen schönen und erfolgreichen Sommer zurück. Dieses Jahr hat uns das Wetter nicht enttäuscht und wir durften so unsere Gäste oft draussen verwöhnen. Für uns war die Eröffnung des Um- und Neubaus in der Seelust sicherlich ein Highlight und es hat uns sehr gefreut, von Ihnen schon viele positive Rückmeldungen zu erhalten.

Nun steht aber schon der Herbst vor der Tür. Diese Jahreszeit bietet gerade für unsere Küchenteams eine spannende Auswahl an saisonalen Produkten. Kürbisse, Äpfel, Maroni, Quitten und sogar Pilze aus den hiesigen Wäldern – all dies wird momentan frisch geerntet und findet den Weg auf die Teller unserer Gäste. Wir wollen Sie einladen, mit uns den Herbst und seine Spezialitäten zu feiern.

Auch sonst hat der Herbst einiges zu bieten. Nach dem hektischen Treiben im Hochsommer kehrt bei uns am Bodenseeufer wieder etwas Ruhe ein. So lassen sich die verbleibenden schönen Tage und lauen Herbstabende gleich ein wenig entspannter geniessen.

Nicht zuletzt wollen wir unsere neuen Lernenden herzlich in der Seelust-Familie begrüssen. Seit Mitte August sind sie mit grosser Motivation für unsere Gäste im Einsatz. Wir wünschen ihnen einen guten Start!

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

Start in die Ausbildung

Die Ausbildung der Lernenden geniesst in der Seelust einen sehr hohen Stellenwert. Es ist uns extrem wichtig, jungen Berufsleuten eine gute Ausbildung zu bieten und sie damit optimal auf den Alltag in der Gastronomie vorzubereiten. Immer wieder belohnen sich die Lernenden und ihre Ausbilder für die grossen Anstrengungen, indem sie den Lehrabschluss erfolgreich absolvieren. Andere stehen noch ganz am Anfang ihrer Ausbildung und fassen langsam Tritt in der neuen Umgebung.



Start ins Berufsleben

Seit Mitte August sind in der Seelust und im Seegarten insgesamt neun neue Lernende im Einsatz. In der Seelust starteten Ailén Ruch, Luca Wyss, Isaak German und Jan Hudelist ihre Ausbildung zur Köchin oder zum Koch. In der Küche im Seegarten unterstützen neu Lena Oswald und Anel Mujkanovic als Lernende das Team. Im Service haben Eva Maria Schlattinger, Julia Badertscher (beide in der Seelust) und Jennifer Kuster (im Seegarten) ihre Lehre begonnen. Alle Lernenden haben sich in der kurzen Zeit schon gut eingelebt. Es freut uns, dass ihr nun Teil der Seelust-Familie seid. Herzlich willkommen!



Ausbildung erfolgreich abgeschlossen

Noch bevor im Sommer viele neue Gesichter zu uns gestossen sind, standen ihre Vorgänger vor der grössten Herausforderung ihrer Ausbildung, dem Lehrabschluss. Wir sind stolz und überglücklich, dass wieder alle unsere Lernenden diese Hürde gemeistert haben. Bei der Ausbildung zur Köchin / zum Koch waren das: Corina Aeschlimann, Anina Horber, Aron Gehri, Beatrice Brandes (alle Seelust) und Julian Sonderegger (Seegarten). Speziell hervorheben möchten wir die Leistung von Corina Aeschlimann, die sogar als Kantonsbeste abgeschlossen hat. Bravo! Im Service haben Lisa Lechner, Sabrina Müller, Svenja Nobs (alle Seelust), Michelle Götsch und Fabienne Gerber (beide Seegarten) ihre Ausbildung abgeschlossen. Euch allen gratulieren wir ganz herzlich und wünschen euch auf dem weiteren Weg nur das Beste!

Attraktive Angebote für Herbst und Winter

«Erst die Fremde lehrt uns, was wir an der Heimat haben», sagte Theodor Fontane einst. Wer hier bei uns in der Ostschweiz zu Hause ist, dürfte dies sofort bestätigen. Die Region rund um unseren Betrieb bietet nämlich alles, was ein Ferienort ausmacht – und noch viel mehr!

Gerade jetzt im Herbst offenbart die Natur in der Ostschweiz ihre ganze Schönheit. Die Obstbäume färben sich, die Sonnenstrahlen spiegeln sich im klaren See und ein frischer Herbstduft liegt in der Luft. Doch auch historisch und kulturell hat unsere Region viel zu bieten. Erleben Sie das wahre Mostindien im neuen Mosterei- und Brennereimuseum (MoMö) in Arbon. Schauen Sie zurück in die aufregende Geschichte der Firma Saurer oder besuchen Sie die

einzigartigen Ausstellungen im Würth-Haus in Rorschach. Für jeden Geschmack gibt es ein passendes Ausflugsziel. Mit zwei speziellen Angeboten möchten wir Ihnen alle schönen Seiten unserer Heimat zeigen. Herzlich willkommen bei uns am schönen Bodensee!

Attraktives Hotelangebot

Unser attraktives Angebot beinhaltet alles, was Sie zum Erleben der schönen Ostschweiz benötigen:

▶		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.
+		Hoteleigene Fahrräder zur freien Benutzung (je nach Verfügbarkeit).	+		Freikarten fürs MoMö Museum, das Saurer Museum und das Saurer Depot in Arbon.
+		Kaffee und Kuchen inklusive Überraschung ab der zweiten Nacht.	=		Bis Ende Oktober CHF 125.– pro Person. Ab dem 1. November bis Ende März 2021 CHF 110.– pro Person. Kinder zusätzlich CHF 40.– im Zimmer der Eltern.



MoMö – Schweizer Mosterei- und Brennereimuseum



Saurer Museum



Kombi-Angebot

Im Herbst und Winter gibt es bei uns wieder einige kulturelle und kulinarische Highlights. Neu bieten wir ein Kombi-Angebot für unsere Veranstaltungen an. Für nur CHF 60.– pro Person kann man eine Übernachtung in der Seelust oder für CHF 15.– pro Person einen Platz auf dem Camping zu den folgenden Events dazubuchen:

Dixie Dinner

Schon seit vielen Jahren bildet das beliebte Dixie Dinner einen Fixpunkt im Seelust-Kalender. Am Freitag, 6. November laden wir Sie zum nächsten Dixie Dinner mit Kurt Lauers Swiss German Dixie Corporation ein. Bereits zum 48. Mal bringt die Formation ihre virtuoseren Jazzmelodien mit in die Seelust. Gepaart mit einem köstlichen Abendessen unseres Küchenteams verspricht der Abend eine Freude für alle Sinne.

Preis pro Person CHF 88.–

Theaterdinner mit lätzgfäderet

Unvergessliche Abende stehen uns im November und Dezember bevor. Die Theatergruppe «lätzgfäderet» führt an fünf Abenden ihr diesjähriges Theaterstück in der Seelust auf. Dazu serviert unser Küchenteam ein köstliches Viergang-Menü. Die Aufführungen finden an zwei Wochenenden statt: Samstag, 14. und Sonntag, 15. November sowie Donnerstag, 19., Freitag, 20. und Samstag, 21. November. Erfahrungsgemäss lohnt sich eine frühzeitige Reservierung.

Preis pro Person CHF 75.–

Thailändische Köstlichkeiten im Seehuus

Am 30. und 31. Oktober gibt es im Seehuus die nächste kulinarische Reise nach Südostasien. Für einmal begibt sich an diesen Abenden der Chef de Service, Matthias Hasen, hinter den Herd. Seine Eindrücke und Erinnerungen aus seiner Zeit in Koh Samui in Thailand möchte er in Form eines reichhaltigen Asia-Büffets mit Ihnen teilen. Lassen Sie sich von der einzigartigen Aromenwelt der thailändischen Küche überraschen!

Preis pro Person CHF 64.–

Metzgete 2021

Geniessen Sie vom 8. bis zum 10. Januar die feinsten Fleisch-Spezialitäten, natürlich aus der Region. Am Freitagabend und den ganzen Samstag gibt es unser beliebtes Metzgetebüffet. Beim abwechslungsreichen Angebot ist für alle etwas dabei. Am Sonntag servieren wir Ihnen die reichhaltige Schlachtplatte.

Preis pro Person CHF 32.–

Weitere News

Familiennacht

Noch bis zum Ostersonntag 2021 findet in der Seelust wöchentlich der Familiennacht statt. Jeden Sonntag laden wir Sie ab 17.30 Uhr zu einem unvergesslichen Abendessen für Gross und Klein ein. Im frisch umgebauten Obstgarten verwöhnen wir die ganze Familie mit einem reichhaltigen Angebot. Nach der Vorspeise und dem Suppengang werden die Hauptspeisen auf unserem einzigartigen Holz-Büf-fetwagen serviert. Dabei legen wir grossen Wert darauf, hauptsächlich regionale Produkte zu verwenden. Zum Abschluss gibt es eine grosse Auswahl an Desserts, die nicht nur unsere jüngeren Gäste verzaubern wird. Das Menü kostet für Erwachsene CHF 34.-, für Kinder CHF 1.- pro Altersjahr.

Gastro-Silvester

Die Party für alle, die am Jahresende im Einsatz waren und die Silvesterfeier bei toller Stimmung nachholen wollen. Am Montag, 4. Januar ab 19.00 Uhr laden wir zum Apéro mit anschliessendem Galadinner. Feiern Sie zur Live-Musik und feinen Drinks von der Bar. Wir freuen uns auf eine ausgelassene Party im ganzen Haus. Pro Person kostet das Angebot CHF 95.- (Lernende CHF 55.-) oder im Arrangement mit Übernachtung CHF 150.- (Lernende CHF 110.-).

Feiner Brunch zu Neujahr

Wer gestärkt ins Jahr 2021 starten will, ist beim Neujahrs-Brunch gut aufgehoben. Am 1. Januar, von 9.00 bis 12.00 Uhr, bieten wir ein grosses Frühstücksbüffet für CHF 37.- pro Person. Über Ihre Reservation freuen wir uns sehr.



Weihnachten und Silvester

Das Jahr neigt sich bereits wieder dem Ende zu und einige denken wohl schon bald wieder an die Vorbereitungen fürs Weihnachtsfest. Verbringen Sie die Festtage doch lieber in Ruhe und ganz ohne Stress. Nachdem unser Betrieb am 24. Dezember geschlossen bleibt, sind wir an den restlichen Feiertagen für Sie und Ihre Liebsten im Einsatz. Am 25. und 26. Dezember verwöhnen wir unsere Gäste mittags und abends mit einem Festmenü und einer speziellen Speisekarte. Wir empfehlen Ihnen, frühzeitig zu reservieren. Auch zum Jahreswechsel haben wir einiges für Sie vorbereitet. Feiern Sie am Donnerstag, 31. Dezember ab 18.30 Uhr mit uns im Festsaal oder im Obstgarten. Für eine noch ausgelassene Stimmung gibt es im Saal Live-Musik mit Boogie und eine Live-Übertragung in den Obstgarten.

Silvestermenü im Festsaal:

Menü komplett inkl. Apéro CHF 137.- Arrangement mit Übernachtung im Doppelzimmer und grossem Zmorgebüffet. Preis pro Person CHF 225.-

Silvester-Büffet im Obstgarten:

Menü komplett CHF 118.- Arrangement mit Übernachtung im Doppelzimmer und grossem Zmorgebüffet. Preis pro Person CHF 185.-



Herbst und Winter im Seehuus

Auch wenn das Seehuus-Team dieses Jahr gezwungen war, etwas später in die Hauptsaison zu starten, schauen wir auf einen sehr erfolgreichen Sommer zurück. Es hat uns sehr gefreut, dass uns so viele von Ihnen in den Sommermonaten besucht haben. Mit einem abwechslungsreichen und attraktiven Programm lockt das Seehuus auch in der Herbst- und Winterzeit die Gäste ans Bodenseeufer.



Ausflug nach Südostasien mit Matthias Hasen

Am 30. und 31. Oktober gibt es im Seehuus die nächste kulinarische Reise nach Südostasien. Matthias arbeitete für zwei Jahre als Küchenchef in Koh Samui. Seine Eindrücke und Erinnerungen möchte er in Form eines reichhaltigen Asia-Büffets mit Ihnen teilen. Nebst seinen beliebten Thai-gerichten wird es neue Geheimtipps mit chinesischen und Vietnamesischen Einflüssen geben.

Lassen Sie sich von der einzigartigen Aromenwelt der thailändischen Küche überraschen! Nutzen Sie unser neues Kombi-Angebot inklusive Übernachtung im Hotel Seelust und geniessen Sie den Abend so noch entspannter.

Feiertage im Seehuus

Lassen Sie sich und Ihre Liebsten an Weihnachten so richtig verwöhnen. Am 25./26. Dezember öffnen wir das Seehuus für den Weihnachtsmittag jeweils von 10.00 bis 18.00 Uhr. Geniessen Sie ein köstliches Festtagsmenü oder À-la-carte-Gerichte. Wer Silvester in einer einzigartigen Atmosphäre direkt am Bodensee verbringen will, ist bei uns an der richtigen Adresse. Wählen Sie zwischen unseren bekannten À-la-carte-Gerichten aus oder geniessen Sie das Silvestermenü. Am 31. Dezember haben wir ab 14.00 Uhr geöffnet. Wir freuen uns darauf, mit Ihnen auf das neue Jahr anzustossen.

Weihnachtessen für Gruppen

Planen Sie eine Weihnachtsfeier für eine grosse oder kleine Gruppe? Das Seehuus mit seiner einzigartigen Lage und den stimmungsvollen Räumlichkeiten ist hierfür genau der richtige Ort! Auch ein Catering mit feinen Festgerichten können wir anbieten. Für weitere Auskünfte stehen wir gerne zur Verfügung.

Öffnungszeiten und Betriebsferien

Noch bis zum 29. Oktober hat das Seehuus täglich ab 08.00 Uhr geöffnet. Mit dem Wechsel in die kalte Jahreszeit ändern sich auch unsere Öffnungszeiten. Ab dem 30. Oktober bis zum 20. Dezember sind wir am Freitag und Samstag jeweils ab 14.00 Uhr, sonntags ab 10.00 Uhr für Sie da.

Vom 1. Januar bis 25. Februar 2021 sind wir in der Seelust anzutreffen. In dieser Zeit bleibt das Seehuus geschlossen. Für Ihren Anlass ab 30 Personen (z.B. Geburtstage, Firmenfeiern, Taufen usw.) öffnen wir das Seehuus selbstverständlich auch ausserhalb der regulären Öffnungszeiten. Reservationen nehmen wir gerne unter 071 477 26 06 entgegen.

Agenda



4. Oktober bis Ostersonntag 2021

Familienznacht

Immer sonntags ab 17.30 Uhr empfangen wir Sie zum traditionellen Familienznacht. In diesem Jahr ein bisschen anders! Preis für Erwachsene CHF 34.–, für Kinder CHF 1.– pro Altersjahr.

8. November ab 19.00 Uhr

Dixie Dinner

Lassen Sie sich von dem feinen Nachtessen inklusive Apéro und den bekannten Jazz-Klängen überraschen. Preis pro Person CHF 88.–

1. Januar 2021 ab 09.00 Uhr

Neujahrs Zmorgä Brunch

Grosses Z'Morgebüffet à discrétion, von 09.00 Uhr bis 12.00 Uhr, mit musikalischer Begleitung von Boogie. Preis pro Person CHF 37.–

8. – 10. Januar 2021

Metzgete

Geniessen Sie am zweiten Januarwochenende unser Metzgetebüffet.

4. Januar 2021 ab 19.00 Uhr

Gastrosilvester

Die Party für all jene, die am Jahresende im Einsatz waren. Ab 19.00 Uhr Apéro, Galadinner, Barbetrieb, Live Musik und Party im ganzen Haus. Preis pro Person CHF 95.– / Lernende CHF 65.–



Öffnungszeiten

Bis am 29. November täglich für Sie da. 09.00 – 12.00 Uhr / 13.30 – 18.00 Uhr

Über die Wintermonate bleibt der Camping Seehorn geschlossen. Ab dem 1. März sind wir wieder für Sie da.



4. Oktober bis 20. Dezember 2020

Thurgauer Öpfelfondue

Geniessen Sie jeweils am Sonntagabend ab 17.00 Uhr unser herzhaftes Thurgauer Käse-Fondue mit Brot und Äpfeln. À discrétion pro Person CHF 25.–

Ab dem 2. Oktober

Rösti und Seehuus-Klassiker

Über den Winter servieren wir Rösti-Kreationen und andere À-la-carte Seehuus-Klassiker.

30. und 31. Oktober ab 18.00 Uhr

Thailändische Köstlichkeiten

Lassen Sie sich von einem Vielfältigem und authentischen Asia-Büffet überraschen. Erwachsene CHF 64.– Kinder pro Altersjahr CHF 2.–

25. / 26. Dezember 10.00 bis 17.00 Uhr

Weihnachten im Seehuus

Am Weihnachts- und Stephanstagmittag verwöhnen wir Sie mit einem feinen festlichen Menü. Alternativ können Sie auch direkt von unserer À-la-carte-Karte Ihr Gericht aussuchen. Menü pro Person: CHF 68.–

31. Dezember ab 18 Uhr

Seehuus-Silvester

Möchten Sie den Jahreswechsel in einmaliger Atmosphäre am See verbringen? À-la-carte-Gerichte oder Silvester-Menü servieren wir ab 18 Uhr. Menü pro Person CHF 84.–

26. Februar bis 7. März 2021

Helder kocht portugiesisch

Seit 18 Jahren gehört Helder Correia zu unserer Seelust/Seehuus-Familie. Zum Saisonstart 2021 kocht Helder für Sie feinste portugiesische Gerichte aus seinem Dorf Salzedas. Seine berühmte Paella wird natürlich nicht fehlen!



Ab Oktober

Wild auf Wild

Lassen Sie sich bei uns im Seegarten, durch unsere feinen Wildgerichte kulinarisch verwöhnen. Unser Küchenteam interpretiert klassisches Wildgericht mal anders.

Ab November

Vorweihnachtszeit

Geniessen Sie die Vorweihnachtszeit bei uns im Seegarten im grösseren oder kleinerem Rahmen. Gerne beraten wir Sie persönlich im Bezug auf Menü- und Weinauswahl. Auf Wunsch gewähren wir Ihnen 100% WIR.

20. Dezember bis 4. Januar 2020

Öffnungszeiten über Weihnachten und Neujahr

Restaurant und Hotel geöffnet bis Samstag, 19. Dezember 2020

Restaurant und Hotel wieder regulär geöffnet, ab Dienstag 5. Januar 2021

Weitere Informationen und aktuelle Angebote auf unserer Website
www.hotelseegarten.ch