

Amuse Bouche

Juli 2022

Grüezi

Ferienstimmung am Bodensee – Lange haben wir auf den Sommer gewartet und schon sind wir wieder mitten drin. Viele Sonnenstunden, heisses Badewetter und laue Sommerabende. Das alles lässt sich hier am Ufer des Bodensees einfach am besten geniessen!

Wie immer zu dieser Jahreszeit begrüßen wir Sie gerne auf den einladenden Gartenterrassen des Seegarten und der Seelust oder dem idyllisch gelegenen Seehaus mit Blick auf den See.

Lassen Sie sich hier mit einem saisonalen Sommergericht und einem kalten Getränk verwöhnen. Unser Küchenteam verfügt zu dieser Jahreszeit über eine riesige Auswahl an frischen Früchten und Gemüse unserer regionalen Lieferanten. Daraus zaubert es die feinen kulinarischen Kunstwerke. Kommen Sie mit Ihren Liebsten bei uns vorbei und lassen Sie sich diese Leckereien nicht entgehen.

Sommerzeit ist auch Camping-Zeit. Im Camping Seehorn herrscht deshalb Hochsaison. Viele Dauergäste und Tagestouristen finden den Weg ans schöne Bodenseeufer und verbringen ihre Ferien hier bei uns.

So hoffen wir, 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

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



Das perfekte Fest

Sie planen ein Fest, eine Feier oder ein Jubiläum und brauchen ein passendes Catering mit einem top Service? Dann sind wir von der Seelust genau die richtigen Partner. Mit viel Erfahrung und Liebe zum Detail verwöhnen wir Ihre Gäste.



Für Sie im Einsatz

Nach über 2 Jahren im reduzierten Betrieb sind wir nun auch ausser Haus wieder für Sie im Einsatz.

Ob in einer Turn- oder Fabrikhalle, bei Ihnen zu Hause, in einer Waldhütte oder wo Sie es sonst wünschen, wir kommen gerne zu Ihnen.

Von 10–200 oder mehr Personen organisieren wir für Sie «fast» alles, was Sie für Ihren gelungenen Anlass benötigen. Ob mit der Familie, für ein Firmenjubiläum, eine Hochzeitsfeier oder sonst ein Fest, wir beraten Sie umfassend und flexibel bei einem persönlichen Gespräch.

Rufen Sie uns an oder kontaktieren Sie uns per Mail.
071 474 75 75, info@seelust.ch

Im Zentrum Mostindiens

Wir möchten Ihnen in dieser Ausgabe einen weiteren Partner der Seelust vorstellen. Seit vielen Jahren ist die Mosterei Möhl unser Getränkelieferant und Produzent der beliebten Apfelsäfte und -weine. Mit dem Betrieb aus Stachen bei Arbon verbindet uns aber viel mehr als eine ausgezeichnete Zusammenarbeit – die starke Verbundenheit zur Region Oberthurgau und die lange Geschichte als Familienbetrieb finden sich auch bei der Firma Möhl wieder.



Obstanlieferung im Herbst



Saftproduktion im Holzfasskeller

Tradition trifft auf Innovation

Seit über 125 Jahren stellt die Familie Möhl in Stachen Saft her. Was als kleiner Landwirtschaftsbetrieb mit Gasthaus begann, entwickelte sich zu einem erfolgreichen Unternehmen, das heute schweizweit tätig ist. In der langen Firmengeschichte hat es die Familie Möhl geschafft, sich stetig weiterzuentwickeln, ohne die Tradition ausser Acht zu lassen. Dieses Ziel verfolgt mittlerweile schon die fünfte Generation. Ein Grundsatz wird sich dabei nie ändern: Die Qualität der Produkte steht an erster Stelle.

Feines aus regionalem Obst

Seit jeher wachsen die Äpfel und Birnen für die Säfte in nächster Nähe zur Mosterei Möhl. Bis heute hat sich daran nichts geändert. Zwei Drittel des Mostobstes bezieht man von Landwirten aus der direkten Umgebung, den Rest von Obstammelstellen im Umkreis von 40 Kilometern. Ein Grossteil der Früchte stammt von traditionellen Hochstamm-bäumen, die dem Saft seinen unverwechselbaren Geschmack verleihen. Zum Sortiment der Mosterei Möhl gehören bekannte Produkte wie der «Saft vom Fass» oder «Shorley» aber auch neuere Kreationen wie der «Cider Clan».

Mostereigeschichte hautnah erleben

2018 wurde die Firmengeschichte um ein wichtiges Kapitel ergänzt. Auf dem Firmengelände wurde das «MoMö», das Schweizer Mosterei- und Brennereimuseum, eröffnet. In einem edlen Neubau kann man sich auf Entdeckungsreise in die Kultur Mostindiens begeben. Auf interaktive und lustvolle Art lernt man hier alles zum Saffhandwerk. Das «MoMö» ist ein Erlebnisort für die ganze Familie. Zum Museum gehört auch ein wunderschöner Obstgarten. Hier lässt sich der Besuch mit einem erfrischenden Getränk aus dem Möhl-Sortiment abrunden. Das perfekte Ausflugsziel für Touristen und Hotelgäste, aber auch für alle Einheimischen.

Führungen und Degustationen

Erfahren Sie bei einer Führung durch unsere Mosterei viel Spannendes über die Produktion und unsere Geschichte oder lernen Sie bei einer Tastings- oder Degustationsveranstaltung auserlesene Produkte besser kennen. Mehr Infos dazu finden Sie unter: www.moehl.ch oder www.momö.ch.



MoMö - Schweizer Mosterei- und Brennereimuseum

Seelust News



Salatbuffet

Im Juli und August servieren wir Ihnen jeden Mittwochabend das beliebte Salatbuffet in der Seelust. Gerade an einem warmen Sommerabend gibt es nichts Besseres, als einen leichten und erfrischenden 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 22.-.

1. August in der Seelust

Feiern Sie den Nationalfeiertag bei uns in der Seelust. Egal ob auf der Terrasse oder im Restaurant – zum 1. August herrscht bei uns eine festliche Atmosphäre. Passend zum Anlass zaubert unser Küchenteam ein Schweizer Überraschungsmenü auf den Tisch. Zudem kann man das Feuerwerk auf der Badewiese vor dem Seehuus geniessen.

Seegarten News



Grillbuffet

Verbringen Sie während den Sommerferien die warmen Mittwochabende auf unserer schattigen Terrasse, bei uns in Arbon. Der erste Grillanlass findet am 13. Juli 2022 statt. Ab 17.30 Uhr können Sie sich jeweils bei uns im Seegarten verwöhnen lassen. Geniessen Sie ein reichhaltiges Salatbuffet mit verschiedenen Blattsalaten, gemischten Salaten und Garnituren. Auf dem Grill erwarten Sie saftige Spezialitäten von unserem Metzger und auch vom See. Ebenfalls finden Kartoffeln und Gemüse den Weg auf den Grill. Als süsser Abschluss serviert Ihnen das Seegarten-Team ein Überraschungsdessert.

Preis pro Person CHF 47.-.

Sommerparadies Seehuus



Hochsaison am Bodenseeufer – Bei uns im Seehuus ist in dieser Jahreszeit vieles los. Der Sommer beschert uns momentan bestes Bade- und Freizeitwetter. Kein Wunder, finden viele Gäste an heissen Tagen oder lauen Sommerabenden den Weg zu uns an den schönen Bodensee. Über die Sommermonate lockt das Seehuus mit einem vielfältigen Angebot. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



Egnacherbuffet in den Sommermonaten

Das Egnacherbuffet war in den letzten Jahren so beliebt, dass es mittlerweile schon nicht mehr aus dem Seehuus-Kalender wegzudenken ist. Deshalb möchten wir es diesmal nicht nur auf die Zeit während den Sommerferien beschränken. Geniessen Sie den ganzen Juli und August lokale Spezialitäten aus Egnach. Jeden Donnerstagabend zaubert das Küchenteam aus regionalen Produkten typische Ostschweizer Gerichte auf den Tisch. Lassen Sie sich von der kulinarischen Vielfalt unserer Region überraschen. Pro Person kostet das Buffet-Angebot CHF 38.-.

1. August im Seehuus

Wir möchten Sie auf unsere Angebote zum 1. August aufmerksam machen. Feiern Sie den Nationalfeiertag in einzigartiger Atmosphäre bei uns am Bodenseeufer. Im Seegarten servieren wir Ihnen Spezialitäten vom Vorspeisen-, Hauptgang-, Dessert- und Käsebuffet. Wer sich lieber

von uns bedienen und verwöhnen lassen will, kommt im Erdgeschoss auf seine Kosten. Im Restaurant servieren wir Ihnen ein traditionelles Schweizer Menü, bestehend aus vier köstlichen Gängen. Für beide Angebote empfehlen wir Ihnen, frühzeitig zu reservieren.

Verlängertes Thai-Angebot

Aufgrund der hohen Nachfrage werden wir in diesem Jahr das Thai-Angebot ausbauen. Im Mittelpunkt steht nach wie vor das beliebte Thai-Buffet, das wir am Freitag, 3. November und Samstag, 4. November, servieren. Machen Sie sich mit uns auf eine kulinarische Reise nach Südostasien und entdecken Sie bei uns am Bodenseeufer die Köstlichkeiten der thailändischen Küche. Neu übernehmen wir am Sonntag, 6. November und am Wochenende vom 11. bis 13. November eine Auswahl unserer Thai-Gerichte in die Speisekarte des Seehuus.

Agenda



Juni bis September

Sommer-Arrangement

Unser Sommer-Arrangement beinhaltet ein 3-Gang-Nachtessen, ein leckeres Frühstückbuffet und Übernachtung im Doppelzimmer.

Kosten pro Person/Nacht CHF 130.–, exkl. Getränke.

Am Nationalfeiertag

1. August in der Seelust

Stossen Sie unbeschwert auf die Schweiz an und geniessen Sie dazu ein frisch zubereitetes Überraschungsmenü.

Kosten pro Person CHF 72.–

Jeden Mittwochabend bis Ende August

Salatbuffet

Kommen Sie in den Genuss von unserem frischen Salatbuffet und lassen Sie sich von einem vielseitigen Angebot überraschen. Kosten pro Person CHF 22.–

4. November

Dixie Dinner

Feines Nachtessen mit Apéro und virtuose Jazz-Melodien der Swiss-German-Dixie-Corporation. Gerne erwarten wir Ihre frühzeitige Anmeldung.

Preis pro Person CHF 88.–

12. November

Wine & Dine

Für Geniesser und Weinfreunde ist der Besuch am Wine & Dine ein Muss. Ein köstliches Vier-Gang-Menü, passende Weine sowie Mineralwasser und Kaffee gibt es für CHF 135.–.

2.12. / 3.12.

Theater mit Lätzfäderet

Die regionale Theatergruppe «lätzfäderet» präsentiert ein lebendiges und fesselnde Theatersück.

Kosten pro Person CHF 85.–, inkl. 4-Gang-Menü.



Am Nationalfeiertag

1. August im Seehuus

Ein schönes Vorspeisen-, Hauptgang- und Dessertbuffet erwartet Sie in unserem Seegseh. Im Restaurant Parterre oder in der Gartenwirtschaft können Sie zwischen einem Schweizermenü oder À-la-carte-Gerichten auswählen. Buffetpreis pro Person CHF 68.– à discretion, Kinder pro Altersjahr CHF 2.–

Juli und August immer Donnerstagabend

Egnacherbuffet

Geniessen Sie ein Vorspeisen- und Hauptgangbuffet und zum Abschluss einen hausgemachten Sommerdessert. Kosten pro Person CHF 38.–, Kinder bis 16 Jahre CHF 2.– pro Altersjahr.

4. und 5.11. Buffet / 6. und 11.–13.11. Menü

Thai Wochen

Geniessen Sie unser Thai-Buffet am 4. und 5. November. Preis pro Person CHF 68.–, Kinder pro Altersjahr CHF 2.–.

Am 6. und 11.–13. November servieren wir Ihnen ein leckeres Thai-Menü.

18.11. / 19.11. / 20.11.

Theater mit Lätzfäderet

Die regionale Theatergruppe «lätzfäderet» präsentiert ein lebendiges und fesselnde Theatersück. Kosten Pro Person CHF 85.–, inkl. 4-Gang-Menü.



Öffnungszeiten

Wir sind täglich bis am 31. Oktober für Sie da:

09.00–12.00 Uhr

13.30–18.00 Uhr

Im Winter ist der Campingplatz geschlossen.



13. Juli bis 10. August ab 17.30 Uhr

Grillbuffet jeden Mittwochabend

Genuss unter den Kastanienbäumen mit einem reichhaltigen Salatbuffet, schmackhaft Fleisch- und Fischspezialitäten vom Grill, inklusive Dessert. Kosten pro Person CHF 47.–, exkl. Getränke

17. September ab 18 Uhr

Egli's Fischabend

Gastgeber Pascal Egli überrascht Sie an diesem Abend mit einem 4-Gang-Menü rund um das Thema Fisch und Meeresfrüchte. Kosten pro Person CHF 72.–, exkl. Getränke

22. Oktober

Wildabend

Vorspeisenbuffet, Hauptgericht und Dessertvariation. Kosten pro Person CHF 68.–, exkl. Getränke

5. November

Wine & Dine

Wein im Zentrum begleitet von einem 4-Gang-Menü.

Kosten pro Person CHF 110.–