

# Amuse Bouche

April 2019





# Grüezi

Ein ganzes Jahr lang durften wir gemeinsam mit Ihnen in Erinnerungen schwelgen und Sie auf eine Reise zurück in die hundertjährige Seelust-Geschichte mitnehmen. Das Jubiläumsjahr «100 Jahre Familie Hasen in der Seelust» war ein sehr schönes und emotionales Ereignis. Wir möchten uns bei Ihnen für das Mitfeiern, die vielen Glückwünsche und die Geschenke ganz herzlich bedanken! Wir haben unseren runden Geburtstag sehr genossen und freuen uns auf viele weitere Jahre mit Ihnen, liebe Gäste!

Nun steht der Frühling vor der Tür; eine Saison wie geschaffen für die Kreativität unseres Küchenteams. Mit dem wärmeren Wetter erwacht die Natur auch in unseren Breitengraden wieder aus dem Winterschlaf und beliefert die Küche mit den typischen und beliebten Frühlingsprodukten. Während der Bärlauch bereits blüht und in unseren feinen Frühlingsgerichten verarbeitet wird, erwarten wir schon bald die herrliche Spargel-Zeit. Wie jedes Jahr können wir uns auf die frischen Produkte unserer regionalen Lieferanten freuen. Egal ob in der Seelust, dem Seehuus oder im Seegarten – lassen Sie sich von unseren saisonalen Angeboten inspirieren und geniessen Sie die sonnigen Frühlingstunden auf unserer Terrasse. Auch das Team vom Camping Seehorn ist nach der Winterpause wieder voll motiviert und erwartet ihre Gäste an der wunderschönen Anlage am Bodensee.

Wir freuen uns 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





# Generationenwechsel: Do dihei sit 100 Jahr



## Was für ein Fest

Am 16. Februar wurde in der Seelust mit voll besetztem Haus 100 Jahre Familie Hasen in Wiedehorn und der offizielle Generationenwechsel gefeiert. Stammgäste aus nah und fern wollten sich diese Veranstaltung auf keinen Fall entgehen lassen. Die Stimmung war genauso wie wir uns das gewünscht hatten: gemütlich, ungezwungen, bodenständig, herzlich, fröhlich – einfach wunderschön.

## Wir sagen Danke

An dieser Stelle danken wir allen, die ihren Teil zum Gelingen des Jubiläums beigetragen haben:

Unseren Mitarbeitenden, die uns seit vielen Jahren unterstützen, den Stammgästen, die uns seit den ersten Tagen treu begleiten und mitgefeiert haben, dem Trio Infernale für die Unterstützung anlässlich des Jubiläums, der Swiss-German Dixie Corporation für den Überraschungsbesuch und natürlich unseren Nachfolgern für die Bereitschaft, die Betriebe gewissenhaft weiterzuführen.

Und für die vielen guten Wünsche, Briefe, Karten, Blumen, für Bier und Wein, für Süßigkeiten und für Pikantes. Vielen herzlichen Dank!

Thérèse und Martin Hasen

# Neue Betreiber für den Seegarten in Arbon

Das Hotel Restaurant Seegarten ist unter neuer Führung. Seit dem 1. März betreiben Pascal Egli und Danny Van den Bosch gemeinsam mit ihrem Team das Gasthaus in Arbon. Kurz nach der Übernahme haben wir mit den beiden gesprochen und wollten wissen, welche Pläne sie mit dem Seegarten haben. Sie verraten uns zudem, wie ihnen der Start an der neuen Wirkungsstätte geglückt ist.

Seit Anfang März betreibt ihr zusammen mit eurem Team das Hotel Seegarten. Wie habt ihr euch eingelebt?

Danny Van den Bosch: «Wir sind definitiv auf einem guten Weg, lernen aber immer noch jeden Tag dazu. Es sind viele neue Abläufe, an die wir uns zuerst gewöhnen müssen. Am besten kann ich es so beschreiben: Wir sind zwar noch am Schwimmen, haben glücklicherweise aber den Kopf über Wasser.»

Pascal Egli: «Dem kann ich nur zustimmen. Der Prozess des Einarbeitens dauert sicher noch eine Weile an. Die ersten Wochen waren schon intensiv! Es ist aber jeden Tag auch sehr spannend und die Arbeit hier macht grossen Spass.»

Wie kam es dazu, dass ihr den Betrieb übernommen habt?

PE: «Ein persönliches Ziel von mir war es schon immer, mich eines Tages selbstständig zu machen oder einen Betrieb übernehmen zu können. Als ich von der Familie Hasen angefragt wurde, brauchte ich aber schon ein paar Tage Überlegungszeit, um diesen grossen Schritt zu wagen. Ich bin extrem motiviert, hier im Seegarten etwas auf die Beine stellen zu können.»

DVdB: «Nach einer kurzen Bedenkzeit war es für mich eigentlich klar. Die neue Herausforderung und die Möglichkeit, etwas mitgestalten zu können, wollte ich mir nicht entgehen lassen. Ich bin den Hasens sehr dankbar für ihr Vertrauen.»

Ihr betreibt den Seegarten nun zu zweit. Wie teilt ihr euch die Arbeit auf?

DVdB: «Wir haben die Bereiche klar geregelt. Pascal ist für die Küche und die ganze Administration zuständig. Im Büro kümmert er sich auch um die Finanzen und das ganze Personalwesen. Ich hingegen leite den Service im Restaurant und gestalte die Weinkarte. Zudem betreue ich unsere Hotelgäste an der Rezeption, wo ich gerne die Anfragen und Reservationen entgegennehme.»

Was sind eure Stärken und wie könnt ihr diese im Betrieb einbringen?

PE: «Zu meinem grossen Glück kennt sich Danny ausgezeichnet im IT-Bereich aus! Die Arbeit am Computer gehört nicht zu meinen Stärken. Er ist sehr kontaktfreudig und offen im Umgang mit den Gästen. Ausserdem verfügt er über ein riesiges Know-how im Service, von dem ich in Zukunft sicher noch oft profitieren kann.»

DVdB: «Pascal hat eine riesige Kreativität! Diese kommt uns nicht nur in der Küche zugute. Er ist auch jemand, der klar kommuniziert und entscheidungsfreudig ist. Ich schätze seine Arbeit sehr und denke, dass wir uns sehr gut ergänzen.»

Wie wurdet ihr vom Team aufgenommen?

PE: «Bis auf die Lernenden habe ich alle Mitarbeiter schon gekannt. In dieser neuen Situation ist es sehr hilfreich, dass man über die Fähigkeiten und die Arbeitsweise der einzelnen Teammitglieder Bescheid weiss und es klar ist, dass man sich auf sie verlassen kann.»

Welche Pläne habt ihr mit dem Hotel und dem Restaurant? Gibt es Neuerungen?

DVdB: «Ich denke, wir sind momentan gut damit beraten, das Ganze Schritt für Schritt anzugehen. Ich finde es sehr wichtig, dass wir uns auch genug Zeit geben, unsere Gäste kennenzulernen.»

PE: «Natürlich haben wir Pläne, wie wir den Seegarten weiterentwickeln wollen. Es kommt alles zu seiner Zeit. Unsere Gäste dürfen aber sicher gespannt sein.»





Danny Van den Bosch und Pascal Egli



# Weitere News

## Osterangebot

Das Osterfest ist jeweils einer der ersten Frühlingsboten im Jahr. Geniessen Sie die Feiertage vom 19. bis 22. April bei uns am schönen Bodensee! Auch dieses Jahr bieten wir Ihnen und Ihren Liebsten unser attraktives Oster-Arrangement an. Darin enthalten sind drei Übernachtungen inklusive Frühstück und Nachmittagstee mit Kuchen sowie drei Abendessen, die Sie entweder in der Seelust, dem Seehaus oder im Seegarten geniessen können. Pro Person kostet das Osterangebot CHF 375.-, eine zusätzliche Übernachtung CHF 86.50. Wir freuen uns auf Ihre Reservation!

## Black Angus Beef

Auch in diesem Frühjahr können sich die Fleischliebhaber auf eine besondere Spezialität freuen. Unsere Küchencrew bereitet leckere 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 öfters 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 Kenner und Geniesser!

## Angebot zum Vormuttertag

Dieses Jahr feiern wir den Muttertag gleich doppelt. Wer das Fest in Ruhe geniessen will, dem empfehlen wir das Vormuttertags-Menü, welches wir am Samstag, 11. Mai servieren. Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert inklusive Apéro. Kosten pro Person CHF 68.-. Wir freuen uns auf Ihre Reservation!

## Dixie Dinner

Schon seit vielen Jahren bildet das beliebte Dixie Dinner einen Fixpunkt im Seelust-Kalender. Am Freitag, 10. Mai laden wir Sie zum nächsten Dixie Dinner mit Kurt Lauers Swiss German Dixie Corporation ein. Bereits zum 44. Mal bringt die Formation ihre virtuoseren Jazzmelodien mit in die Seelust. Ge paart mit einem köstlichen Abendessen unseres Küchenteams verspricht der Abend eine Freude für alle Sinne. Gerne erwarten wir Ihre frühzeitige Anmeldung. Kosten pro Person CHF 88.-.

## Pfingstangebot

Verbringen Sie das Pfingstwochenende bei uns am schönen Bodensee und profitieren Sie vom einmaligen Pfingst-Arrangement. Zu den drei Übernachtungen gehören Frühstück, der Nachmittagstee mit Kuchen und ein 4-Gang Nachtessen. Pro Person kostet das Angebot CHF 375.-, eine zusätzliche Übernachtung CHF 86.50.





# Frühlingserwachen im Seehuus

Endlich verwandeln die Sonnenstrahlen das Seehuus und das malerische Bodenseeufer wieder in ein wahres Frühlingsparadies. Die kalten Wintertage lassen wir nun gerne hinter uns. Auch in diesem Jahr bieten wir Ihnen zum Frühlingsbeginn viele tolle Veranstaltungen. Über Ostern und am Muttertag möchten wir Sie und Ihre Familien und Freunde mit speziellen Angeboten verwöhnen. Auch die vielen Liebhaber unseres Egnacher-Büffets dürfen sich auf eine Wiederholung in diesem Jahr freuen.



## **Ostern im Seehuus**

Am Karfreitag, 19. April und am Ostersonntag, 21. April servieren wir im Seegseh ein abwechslungsreiches Oster-Büffet. Geniessen Sie jeweils am Mittag eine grosse Auswahl an Gerichten vom Vorspeisen-, Hauptgang- und Dessertbüffet. Pro Person kostet das Angebot CHF 62.–, für Kinder bis 16 Jahre CHF 2.– pro Altersjahr. Wer unsere bekannten Gerichte von der Karte bevorzugt, kann die ganze Auswahl im Restaurant geniessen.

## **Gemütlicher Vormuttertag im Seehuus**

Am Sonntag, 11. Mai, feiern wir den Vormuttertag. Überraschen Sie Ihre Mutter und Ihre Liebsten und geniessen Sie diesen Tag in gemütlicher und angenehmer Atmosphäre direkt am See. Ein festliches Vormuttertagsmenü inkl. Apéro für CHF 68.– oder feine À-la-carte-Gerichte warten auf Sie. Wir freuen uns auf Ihre frühzeitige Reservation.

## **Egnacher-Büffet jeden Donnerstag während den Sommerferien**

Geniessen Sie vom 11. Juli bis 8. 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 Büffet-Angebot CHF 34.–.

## **Öffnungszeiten und Reservationen**

Das Seehuus hat täglich ab 08.00 Uhr durchgehend für Sie geöffnet. Ab Oktober reduzieren wir unsere Öffnungszeiten von Montag bis Donnerstag. Reservieren Sie die verschiedenen Angebote unter 071 477 26 06.

# Agenda



21. April

## Letzter Familiennacht

Unser traditioneller Familiennacht geht in die letzte Runde. Reichhaltiges Vorspeisen-, Hauptgang- und Dessertbuffet à discrétion:

Erwachsene CHF 34.–

Kinder pro Altersjahr CHF 1.–

19. bis 22. April

## Oster-Arrangement

Drei Übernachtungen am schönen Bodensee inkl. Frühstück, Nachmittags-tee mit Kuchen und ein 3-Gang Nachtessen. Das Abendessen kann in allen drei Betrieben (Seelust, Seehuus, Seegarten) genossen werden. Kosten pro Person CHF 375.–, eine zusätzliche Übernachtung CHF 86.50.

10. Mai

## Dixie Freitag

Lassen Sie sich einmal mehr von einem feinen Nachtessen inklusive Apéro und einem bunten Strauss bekannter Melodien von Kurt Lauers Swiss German Dixie Corporation überraschen.

Preis Pro Person CHF 88.–

11 Mai

## Vormuttertags-Menü

Am Vortag zum offiziellen Muttertag, laden wir Sie mit Ihren Angehörigen, fern jeglicher Feiertagshektik, zu unserem besonderen Menü mit Apéro ein und freuen uns auf Ihren Besuch.

Kosten pro Person CHF 68.–



19. und 21. April

## Ostern im Seehuus

Am Karfreitag- sowie Ostersonntag-Mittag kommen sie im Seegsee in den Genuss von unserem beliebten Oster-Bufferet à discrétion:

Erwachsene CHF 62.–

Kinder pro Altersjahr CHF 1.–

12. Mai

## Vormuttertag

Den Vormuttertag direkt am See feiern und eine besonderes 4-Gang-Menü oder feine À-la-carte-Gerichte geniessen? 4-Gang-Menü inkl. Apéro pro Person CHF 68.–

11. Juli bis 8. August

## Egnacher-Bufferet

Jeden Donnerstag-Abend zaubert das Küchenteam aus regionalen Produkten typische Ostschweizer Gerichte. Lassen Sie sich von der kulinarischen Vielfalt unserer Region überraschen. Kosten pro Person CHF 34.–. Für Kinder pro Altersjahr CHF 1.–



## Öffnungszeiten

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

09.00 – 12.00 Uhr

13.30 – 18.00 Uhr

Wir freuen uns, auch in dieser Saison zahlreiche Gäste aus nah und fern bei uns zu begrüßen.



Bis am 12. April

## Lernen Sie uns kennen

Geniessen Sie ein 3-Gang- Gaumenfreude-Menü zum Preis von CHF 28.–. Für Kinder bis 16 Jahre berechnen wir CHF 1.– pro Altersjahr.

Gestartet wird mit einer feinen Thurgauer Apfelsuppe oder einem frischen Blattsalat mit Ei. Zum Hauptgang gibt es ein regionales Angus-Entrecôte mit Pinot noir Sauce, Bohnen und Kartoffelstock und zum Dessert ein luftiges Baumnuss-Krokant-Parfait.

Wir freuen uns auf Ihre Reservation und Sie persönlich kennenzulernen!

Alle Feiertage

## Feiern Sie bei uns

Zu jedem Feiertag servieren wir Ihnen ein passendes Menü. Lassen Sie sich von kreativen Ideen aus unsere Küche überraschen und geniessen Sie in tollem Ambiente einen ausgedehnten Mittag oder einen gemütlichen Abend. Unsere aktuellen Angebote finden Sie immer auf unserer Website.

Zudem bieten wir für Unternehmen, Familien, Gruppen und Einzelpersonen eine hervorragende Möglichkeit, um Kurzurlaube, Ferienwochen, Gruppen- und Familienfeiern oder Seminare bei uns zu verbringen.

Gerne informieren wir Sie dazu  
071 447 57 57