



# Amuse Bouche

April 2017



# Grüezi

Nachdem der vergangene Winter unserer Region doch noch einige verschneite Tage bescherte, lassen die vielen Sonnenstunden in den letzten Wochen auf einen frühen und schönen Frühling hoffen. Für unsere Küchenteams folgt nun eine sehr interessante Jahreszeit. Mit dem wärmeren Wetter erwacht die Natur auch in unseren Breitengraden wieder aus dem Winterschlaf und beliefert die Küche mit den typischen Frühlingsprodukten. Während der Bärlauch schon blüht und in unseren feinen Frühlingsgerichten verarbeitet wird, startet schon bald die Spargel-Zeit. Wie jedes Jahr können wir uns auf die frischen Produkte unserer regionalen Lieferanten freuen. Lassen Sie sich von unseren saisonalen Angeboten inspirieren und geniessen Sie unsere Terrasse und den schönen Garten!

Der Frühling bringt aber auch sonst mehr Leben ans wunderschöne Bodenseeufer. So freuen sich das Seehuus-Team und die Crew vom Camping Seehorn auf die vielen Velofahrer und Badegäste, die hoffentlich auch diesen Frühsommer den Weg nach Egnach finden.

Wir wünschen Ihnen, liebe Gäste, viele sonnige und ausgelassene Momente im Frühling 2017 und freuen uns sehr auf Ihren Besuch!

**Herzliche Grüsse**  
**Thérèse und Martin Hasen-Rickenbacher**  
**Thomas und Matthias Hasen**  
**Christine und Urs Zellweger-Hasen**

## Das Können eindrücklich unter Beweis gestellt

Es ist eine schöne Tradition, dass die Auszubildenden der Seelust alljährlich einen Dinner-Abend für geladene Gäste organisieren – in Eigenregie von den Vorbereitungen bis hin zur festlichen Durchführung. Neben Familien und Freunden werden für einmal auch die Ausbilder von ihren Schützlingen verwöhnt. Am 2. März ging der diesjährige Lehrlingsanlass erfolgreich über die Bühne. Nicht ohne Stolz waren die zwölf beteiligten Lernenden und ihre Berufsbildner mit grossem Eifer am Werk und zauberten den zufriedenen Gästen ein Lächeln ins Gesicht.



### Vier Jahreszeiten

94 Gäste kamen in den Genuss eines Abendprogrammes ganz im Zeichen des Themas «Die vier Jahreszeiten». Wie ein roter Faden zog sich dieses Motto durch die verschiedenen Gänge des Dinners und spiegelte sich in der passenden Dekoration, den Tischgedecken und natürlich auch im feinen Viergangmenu wider. Jedes Gericht war einer Jahreszeit gewidmet, von der frühlingshaften Vorspeise bis zum Dessert, das an den vergangenen Winter erinnerte. Die Auszubildenden boten den Gästen zusätzlich ein abwechslungsreiches Rahmenprogramm. Bei den Angehörigen sorgte vor allem die spezielle Vorstellung der einzelnen Lehrlinge für viele Lacher. Verpackt in einer unterhaltsamen Geschichte wurden alle Lernenden und ihre typischen Angewohnheiten dem Publikum präsentiert.

### Sorgfältige Vorbereitung bringt Sicherheit

Der Startschuss für den Lehrlingsanlass fiel schon im Herbst 2016. Damals starteten die Auszubildenden, unter der Leitung der Drittljahrlehrlinge, mit den Vorbereitungen für den Event. Diese konnten von den eigenen Erfahrungen aus den letzten Jahren profitieren und ihre Kolleginnen und Kollegen gut auf die Herausforderungen eines solchen Anlasses einstellen. «Für uns war eine sorgfältige Planung

extrem wichtig. Wir wollten so gut auf den Abend vorbereitet sein, dass uns weder unsere Nervosität noch unvorhergesehene Ereignisse einen Strich durch die Rechnung machen können», sagt Karin Stäheli. Gerade jüngere Lehrlinge seien vor dem Lehrlingsanlass sehr aufgeregt. Bei ihr war das aber genauso, erinnert sich die Servicemitarbeiterin in Ausbildung. Der grosse Aufwand bei den Vorbereitungen hat sich für die Lernenden gelohnt. Sie blicken auf einen sehr erfolgreichen Lehrlingsanlass zurück und ernteten von allen Seiten viel Lob.

### Dank an die Chefs

Zum Schluss des Abendprogramms überreichten die Lernenden ihren Ausbildnern ein Geschenk, um sich damit für die wertvolle Unterstützung während der ganzen Lehrzeit zu bedanken. Dieser Lehrlingsanlass bietet gerade für die Drittljahrlehrlinge eine gute Möglichkeit, bei ihren Berufsbildnern das Können unter Beweis zu stellen. Für sie folgt nun die grösste Herausforderung in ihrer Ausbildungszeit: Bis zum Sommer absolvieren sie die Prüfungen für ihren Lehrabschluss. Wir wünschen dem Seelust-Nachwuchs viel Erfolg!



# Nomen est omen

Der Berufsfischer Hans Fischer beliefert die Seelust seit über 20 Jahren mit frischen Bodenseefischen. Der 69 jährige Salmsacher ist – trotz erreichtem Rentenalter – noch über 150 Tage im Jahr auf dem See anzutreffen. An einem sonnigen Frühlingmorgen haben wir Hans Fischer auf dem Boot begleitet und mit ihm über seine Motivation und den Alltag auf dem Bodensee gesprochen.



Begonnen hat die berufliche Karriere von Hans Fischer bei der Bahn und der Post. Durch seine Nachbarn lernt er schon früh die Berufsfischerei kennen und entscheidet sich dann, die Fischereischule am Starnberger See in Bayern zu absolvieren. Am 1. Mai 2017 feiert Hans Fischer nun sein 45-Jahre-Jubiläum als Fischer auf dem Bodensee.

## Felchen, Hecht, Zander

Kurz nach sieben Uhr morgens legt das Boot im Hafen von Romanshorn ab. Normalerweise ist der Berufsfischer noch früher unterwegs. «Die Arbeitszeit auf dem Bodensee beginnt eine Stunde vor Sonnenaufgang und endet eine Stunde nach Sonnenuntergang», erklärt Fischer. Als Erstes steuert er das Boot auf den offenen See zu einem fixierten Netz für Felchen. Dieser sogenannte verankerte Felchensatz ist 120 Meter lang und sieben Meter hoch. Neben der alltäglichen Spannung beim Einholen der Netze sei es auch die Nähe zu den Elementen, die für Hans Fischer den Reiz an seiner Arbeit ausmache. Er geniesst die Ruhe auf dem Wasser. An diesem Morgen sind es rund zehn Felchen und ein kleiner Saibling, die aus dem Wasser gezogen werden. «Ein durchschnittlicher Fang», meint Hans Fischer. «Man weiss nie, was einen erwartet. Diese Ungewissheit gehört zu unserem Beruf und sie macht ihn auch so interessant.»

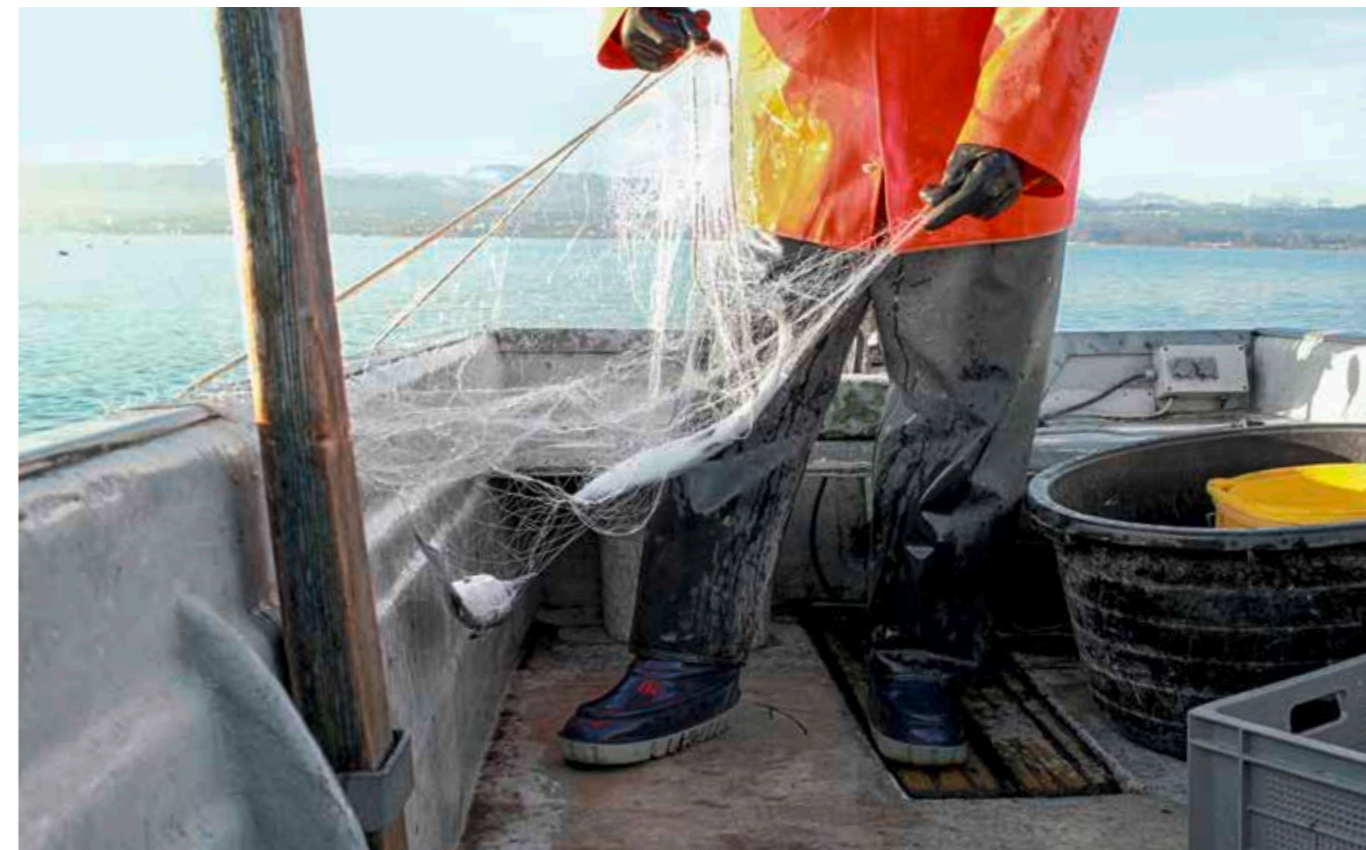
Als Nächstes geht es wieder zurück zum Ufer. Im seichteren Wasser stehen die grobmaschigen Netze für grössere

Fische wie Zander oder Hecht. Bis nach Horn fährt Hans Fischer, um seine Netze zu kontrollieren. Es sei schon etwas ganz Spezielles, einen grossen Fisch im Netz zu haben. «Mein schönster Fang ist mir letztes Jahr gelungen. Das war ein 1.60 Meter langer Wels mit einem Gewicht von 27 Kilo», strahlt Hans Fischer. Heute lässt eine Seeforelle das Herz des Salmsachers höher schlagen: «Das ist ein schöner Fisch, ich bin zufrieden.» Später entdeckt er noch einen rund 15 Kilo schweren Karpfen, der zum Laichen aber wieder freigelassen wird. Das Motto von Hans Fischer ist einfach: «Wer nicht sät, der kann nicht ernten.»

## Sicherheit kommt zuerst

Mit den Jahren habe sich die Einstellung zu seinem Beruf schon ein wenig geändert, sagt Fischer. Als junger Einsteiger war es für ihn beispielsweise nicht möglich, in die Ferien zu fahren. «Damals musste ich schauen, dass ich meine Familie ernähren konnte und war deshalb jeden Tag auf dem See. Heute kann ich es zum Glück etwas ruhiger nehmen und den Urlaub nachholen.» Geld sei für ihn sowieso nicht das Wichtigste. «Viel entscheidender sind Gesundheit und Zufriedenheit.»

In der langen Zeit auf dem Bodensee hatte Hans Fischer nur einen kleineren Unfall. Bei Sturm ist er auf die Planke seines Bootes gestürzt und hat sich dabei drei Rippen gebrochen. Dass es in den vielen Jahren als Berufsfischer keine



weiteren Zwischenfälle gab, liegt auch an Fischers Einstellung. «Ich lege grossen Wert auf die Sicherheit. Bei schlechtem Wetter fahre ich beispielsweise nicht weit auf den See raus. Die Fische können auch einen Tag länger auf mich warten», schmunzelt der 69-Jährige.

## Am Morgen im Netz, am Abend auf dem Teller

Die letzte Station liegt direkt vor dem Ufer von Wiedehorn in Egnach. Keinen Kilometer von der Seelust oder dem Seehaus entfernt, wo der Fang noch am gleichen Tag auf dem Teller landet. Es freut Hans Fischer, dass er in der Region Abnehmer findet, die seine harte Arbeit schätzen, in der Küche und in der Gaststube.

Nachdem das Boot im Hafen festgemacht ist, geht es zurück nach Salmsach, wo die Fische weiter verarbeitet werden. «Das Geld verdiene ich hier im Keller und nicht auf dem See. Durch die Weiterverarbeitung kann ich meinen Ertrag vergrössern und den Köchen gleichzeitig die Arbeit erleichtern», erklärt Hans Fischer. Mit geübten Handgriffen filetiert er die Fische und entfernt die Schuppen.

Auch nach all den Jahren scheint Hans Fischer seine Arbeit noch immer grosse Freude zu bereiten. An seinen Ruhestand möchte er deshalb noch gar nicht denken: «Solange ich gesund bin und mir die Arbeit als Fischer Spass macht, wird man mich auf dem Bodensee antreffen.»



# Weitere News

## Osterangebote

Gönnen Sie sich am Osterwochenende etwas Ruhe und Entspannung und lassen Sie sich mit unseren speziellen Festtagsangeboten verwöhnen. Traditionsgemäss servieren wir Ihnen am Karfreitag (14. April) feine Fischgerichte. Unser Küchenteam zaubert aus frischen Bodenseefischen festliche Ostermenüs. Auch am Ostermontag sind wir gerne für Sie da. Besuchen Sie uns mit der ganzen Familie, bei schönem Wetter vielleicht sogar auf unsere Terrasse unter der wärmenden Frühlingssonne! Wir freuen uns auf Ihre Reservation.

## Letzter Familiennacht am Ostersonntag (16. April)

Am Ostersonntag findet in der Seelust der letzte Familiennacht dieser Saison statt. Im Obstgarten-Saal verwöhnen wir die ganze Familie mit einem reichhaltigen Angebot vom Buffet. Als Vorspeise werden neben verschiedenen Salaten auch Fleisch- und Fischplatten aufgetischt. Nach dem Suppengang werden die Hauptspeisen auf unserem einzigartigen Holz-Buffetwagen 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 Menu kostet für Erwachsene CHF 34.-, für Kinder CHF 1.- pro Altersjahr.

## Muttertag

Am Samstag, 13. Mai, am Vortag zum offiziellen Muttertag, laden wir Sie zu unserem besonderen Menü mit Apéro ein. Überraschen Sie Ihre Mutter zusammen mit Ihren Liebsten und geniessen Sie diesen Tag in angenehmer und ruhiger Atmosphäre. Wir freuen uns auf Ihre frühzeitige Reservation.

## Spargel-Saison

Endlich ist es wieder so weit! Ab Mitte April erwarten wir die ersten Spargel-Lieferungen unserer lokalen Gemüsebauern. Die Küchenmannschaft verwöhnt Sie den ganzen Frühling mit feinen Gerichten und stellt dabei den Schweizer Spargel in den Mittelpunkt. Das Gemüse stammt ursprünglich aus dem Mittelmeerraum und war schon bei den alten Ägyptern und Griechen beliebt. Erst im 19. Jahrhundert kam der Spargel zu uns und fand auch hier schnell viele Liebhaber. Heute ist gerade die Anbauregion Egnach für eine hervorragende Spargel-Qualität bekannt.

# Abwechslungsreiches Buffet-Angebot im Seehuus

Attraktive Buffet-Angebote ergänzen im Frühling das À-la-carte-Geschäft des Seehuus. Für die Gäste eröffnet sich dadurch auch die Möglichkeit, den oberen Stock im Seehuus zu entdecken. Das sogenannte «Seegseh» bietet Platz für bis zu 60 Personen und besticht mit dem einmaligen Ausblick auf den Bodensee. Hier ist der Name Programm. Wo normalerweise grössere Gesellschaften feiern oder Firmenanlässe stattfinden, werden die Besucher nun auch mit Köstlichkeiten vom Buffet verwöhnt.



## Frühlingssonntag im Seegseh

Von Ostern zum 28. Mai 2017 lädt das Seehuus-Team jeden Sonntag-Mittag zum beliebten Frühlingbuffet ein. Ab 12.30 Uhr gibt es ein reichhaltiges Angebot vom Vorspeisen- und Hauptgangbuffet, welches bis 14.30 Uhr geöffnet ist. Neben schmackhaften Fleisch- und Fischgerichten gibt es auch eine Auswahl von feinen vegetarischen Menüs. Wie immer verwenden wir saisonale Produkte aus der Region. Zum sonntäglichen Festschmaus gehört natürlich auch ein vielfältiges Dessertbuffet. Dieses ist bis ca. 15.30 Uhr geöffnet. Pro Person kostet das Frühling-Buffet CHF 62.-, für Kinder pro Altersjahr CHF 2.-.

## Freitags-Buffet

Gönnen Sie sich zum Wochenende das feine Seehuus-Buffet, welches ab Karfreitag bis zum 29. September 2017 angeboten wird. Verschiedene Spezialitäten warten jeweils am Freitag-Abend auf Sie. Pro Person CHF 46.-.

## Egnacher-Buffet während den Sommerferien

Geniessen Sie vom 13. Juli bis zum 10. August 2017 lokale Spezialitäten aus Egnach. Jeden Donnerstag-Abend zaubert das Küchenteam aus regionalen Produkten typische Ostschweizer Gerichte. Lassen Sie sich von der kulinarischen Vielfalt unserer Region überraschen. Pro Person kostet das Buffet-Angebot CHF 34.-.

## Öffnungszeiten und Reservationen

Das Seehuus hat täglich von 08.00 Uhr bis 21.30 Uhr für Sie geöffnet. Am Freitag und am Samstag sind wir jeweils bis 23.00 Uhr für Sie da. Reservieren Sie für die verschiedenen Buffet-Angebote unter 071 477 26 06.

## Neue POD-Häuschen im Camping Seehorn

Ab dieser Saison können im Camping Seehorn POD-Häuschen gemietet werden. Die Schlafunterkünfte mit Stromanschluss bieten auf kleinem Raum grossen Komfort. Sie sind dadurch besonders für Tages- und Fahrradtouristen geeignet, die kein eigenes Zelt mit sich tragen.



# Agenda



14. April

## Lecker Fisch am Karfreitag

Karfreitag kommt Fisch auf den Tisch. So war es früher und so ist es auch heute noch. So freuen Sie sich auf liebevoll zubereitete Fischmenüs.

16. 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.–

12. Mai

## Dixie Dinner

Lassen Sie sich von dem feinen Nachtessen inklusive Apéro und den bekannten Melodien überraschen.  
Preis Pro Person CHF 88.–

13. 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.



Ostern bis 28. Mai

## Frühlingssonntag im Seehuus

Jeden Sonntag-Mittag ab 12.30 Uhr gibt es ein reichhaltiges Angebot vom Vorspeisen- und Hauptgangbuffet, welches bis 14.30 Uhr geöffnet ist.

Karfreitag bis 29. September

## Freitags-Buffer

Gönnen Sie sich zum Wochenende das feine Seehuus-Buffer, welches ab Karfreitag bis zum 29. September 2017 angeboten wird. Verschiedene Spezialitäten warten jeweils am Freitag-Abend auf Sie.  
Pro Person CHF 46.–

13. Juli bis 10. August

## Egnacher-Buffer

Jeden Donnerstag-Abend zaubert das Küchenteam aus regionalen Produkten typische Ostschweizer Gerichte. Lassen Sie sich von der kulinarischen Vielfalt unserer Region überraschen. Pro Person kostet das Buffet-Angebot CHF 38.–



## Öffnungszeiten

1. März – 31. Oktober  
(über die Wintermonate geschlossen)  
Mittagspause: 12.00 – 13.30 Uhr



8. April und 13. Mai

## Eltern-Kind-Abend

Geniessen und Zeit zu Zweit für die Eltern in unserem À-la-carte-Restaurant. Betreuter Kinderhort für Kids von 2–10 Jahren mit Deborah Cambiotti (Kleinkinderzieherin EFZ). Von 18.00 Uhr bis 21.00 Uhr Spiel und Spass für Kids, Pasta und Glacé von uns offeriert.  
Reservation erforderlich.

14. bis 17. April

## Ostermenü

Feine Ostermenü mit Fisch und Fleisch. Reservieren Sie frühzeitig.

13. und 14. Mai

## Muttertag

Samstag 13. Mai 2017  
Mittag und Abend  
Vormuttertagsmenü CHF 69.–

Sonntag 14. Mai 2017  
Mittag und Abend  
Muttertagsmenü CHF 69.–  
Reservieren Sie frühzeitig.

Ab ca. Mitte Mai

## Frische Spargeln und Erdbeeren

Frühsommerstart mit Thurgauer Spargeln und Thurgauer Erdbeeren.