

Amuse Bouche

Juli 2017


Seelust


Seehuus


Seehorn


SEEGARTEN
HOTEL RESTAURANT
ARBON

Grüezi

Ach, wie lange haben wir uns nach ihm gesehnt – dem wunderschönen Sommer. Gerade hier am Ufer des Bodensees bietet die warme Jahreszeit unzählige reizvolle Seiten. Der Sommer hat sich denn auch nicht lumpen lassen und uns schon früh Temperaturen von über 30 Grad beschert. Scharnweise pilgern Auswärtige, Touristen aber auch Einheimische ans kühle Nass. Man kann es ihnen nicht vergönnen – eine Erfrischung am malerischen Bodenseeufer lässt sich kaum überbieten.

Kein Wunder, durften wir gerade in unserem attraktiven Seehaus schon sehr viele Gäste begrüßen. Nebst den Stammgästen schätzen auch Veloreisende und Badegäste aus dem Seebad Wiedehorn das vielfältige Angebot der neuen Lokalität.

Auch in der Seelust spürt man den Sommer. Endlich kommt unsere einladende und grosszügige Terrasse wieder zum Einsatz. Hier lassen die Gäste nicht auf sich warten und geniessen die stimmungsvolle Atmosphäre unter freiem Himmel oder an der geschützten Hausfassade.

Sommerzeit ist Ferienzeit. Das Team vom Camping Seehorn spürt das besonders deutlich. Unsere Stammgäste und die Tagestouristen hauchen dem Platz viel Leben ein und geniessen das typische Sommerfeeling. Erfreulicherweise werden die neuen POD-Häuschen sehr gut angenommen. Diese sind regelmässig ausgebucht und das positive Feedback unserer Gäste freut uns sehr.

Wir hoffen nun, dass der Sommer noch lange so weiter macht, wie er verheissungsvoll begonnen hat – sonnig und heiss. Wir freuen uns sehr auf Ihren Besuch!

Herzliche Grüsse

Thérèse und Martin Hasen-Rickenbacher

Thomas und Matthias Hasen

Christine und Urs Zellweger-Hasen



Weinreise der Rhone entlang

Am Montag, den 21. August 2017, lädt unser Weineinkäufer und Sommelier Rolf Klarer zum nächsten Wine&Dine. Er nimmt seine Gäste mit auf eine faszinierende Entdeckungsreise in die Welt des Weines. Dieses Mal stehen die feinsten Tropfen im Zentrum, die entlang der Rhone angebaut werden. Freuen Sie sich auf eine Genuss-Tour vom Wallis bis ans Mittelmeer.



Zusammenarbeit mit Martel

Durch den Abend führt ebenfalls der Weinspezialist Fabiano Di Bacco von der Martel AG. Die Weinhandlung aus St. Gallen bietet Spitzenweine aus der ganzen Welt an. Für diesen speziellen Anlass wurden acht Weine gezielt für das Thema «entlang der Rhone» ausgewählt. Erfahren Sie interessante Hintergrundinformationen zu den Weingütern und zum Anbau. Sie erhalten so einen spannenden Einblick in die vielfältige Martel-Weinwelt.

Köstlichkeiten aus der Seelust-Küche

812 Kilometer ist die Rhone lang. Vom Rhonegletscher im Wallis, wo der Fluss entspringt, führt sein Weg über den Genfersee weiter bis ins benachbarte Frankreich – vorbei an Städten wie Lyon, Avignon und Arles. Mit dem Lauf des Gewässers verändert sich nicht nur das Aussehen der Landschaft, sondern auch die klimatischen Umstände. Neben

der Charakteristik der Weine sind auch die kulinarischen Begebenheiten der verschiedenen Regionen einzigartig. Das Team der Seelust-Küche untermalt die Reise mit vier feinen Gerichten, die perfekt mit den präsentierten Weinen harmonieren.

Jetzt anmelden

Für Geniesser und Weinfreunde ist der Besuch am Wine & Dine ein Muss. Begleiten Sie uns auf dem kulinarischen Weg entlang der Rhone und entdecken Sie die erstaunliche Weinvielfalt dieser Region. Pro Person kostet der Abend 125 Franken. Nebst dem köstlichen Vier-Gang-Menü sind acht erlesene Weine sowie Mineralwasser und Kaffee natürlich im Preis inbegriffen.

Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung unter 071 474 75 75 oder info@seelust.ch. À votre santé!

Hochsaison für die Gemüsehändler

Zum Sommer gehören Badeausflüge und Sonnenbrände genauso wie das Grillieren an lauen Abenden. Aber auch die riesige Vielfalt an heimischen Früchte- und Gemüsesorten macht den Reiz dieser Jahreszeit aus. Salate, Tomaten, Fenchel, Zucchini, Aubergine – im Sommer schmeckt es einfach am besten. Gemüse- und Fruchtlieferant der Seelust ist die caviezel giovanettoni ag in Arbon. Ein Besuch im Kühllager der Firma zeigt, wie die Frischprodukte von den Feldern der regionalen Bauern auf den Teller der Restaurantgäste gelangen.

Mehr als fünfzig Grad Temperaturunterschied herrscht zwischen der Aussenluft und dem grossen Tiefkühlager. Was für Besucher kaum länger als wenige Minuten auszuhalten ist, ist für die Mitarbeitenden der caviezel giovanettoni ag Alltag. Sie sorgen dafür, dass die Gastronomen in der Ostschweiz täglich mit besten Frischprodukten versorgt werden.

Hochbetrieb in den Sommermonaten

«Den grössten Teil des Geschäftes machen wir von April bis September», sagt Urs Virago, einer der beiden Geschäftsführer des Betriebes. Zusammen mit Kurt Filter hat er die damalige S. Caviezel AG im Jahr 2010 übernommen. Sechs Jahre später erfolgte die Fusion mit der Bruno Giovanettoni AG. Momentan herrscht in der Firma an der Schöntalstrasse in Arbon also reges Treiben. Insgesamt sind hier 54 Angestellte beschäftigt, die nicht nur wegen den Temperaturschwankungen bei der Arbeit ein schwieriges Anforderungsprofil erfüllen müssen. Auch die Arbeitszeiten der Branche sind für Aussenstehende gewöhnungsbedürftig. Gearbeitet wird beim Gemüselieferanten in vier Schichten pro Tag. Rund um die Uhr fahren LKWs mit Lieferungen auf das Firmengelände. Bis die Ware am nächsten Morgen den Gastronomen erreicht, gibt es aber noch einiges vorzubereiten.

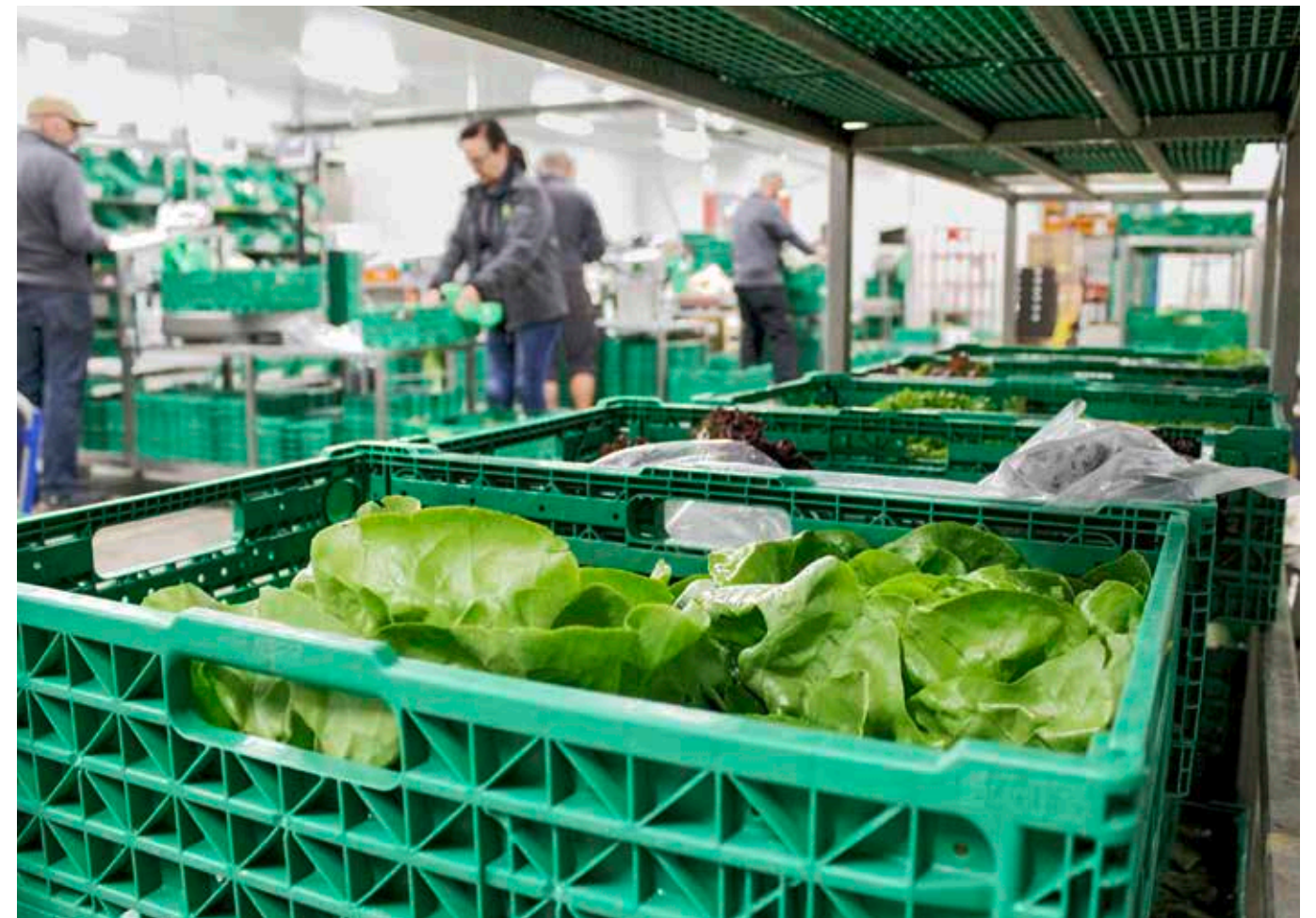
Nächtlicher Einsatz garantiert Frische

«Wir haben einen ausgeprägten Qualitätsanspruch und wollen unseren Kunden nur das Beste bieten», so Virago. Schon bei der Anlieferung der Waren wird eine erste Qualitätskontrolle durchgeführt. Nur einwandfreie Produkte

werden von den Schichtleitern angenommen und gelangen anschliessend ins Kühllager. Für die Früchte und Gemüse herrscht hier ein optimales Klima bei einer Temperatur von vier bis sechs Grad – Tiefkühlprodukte lagern gar bei minus 25 Grad. Nun werden die Bestellungen der Kunden zusammengestellt und sämtliche Produkte für den Einsatz in der Küche vorbereitet. Unreife Früchte werden aussortiert, welche Blätter von den Salaten abgeschnitten. Mit diesem Service möchte sich die Firma von der Konkurrenz absetzen. Nach nur 24 Stunden sind alle Frischwaren umgeschlagen. Im Jahr verlassen 4500 Tonnen Lebensmittel die caviezel giovanettoni ag.

Sternfrucht aus Südostasien, Kopfsalat aus Winden

Die Firma führt ein extrem breites Sortiment. «Grundsätzlich können wir im Bereich der Früchte und Gemüse alles auftreiben», meint Virago. Bis die exotischen Produkte in Arbon ankommen, legen sie zum Teil einen weiten Weg zurück. Jede Nacht fährt ein Chauffeur zum Grossmarkt nach Zürich, wo fast alles erhältlich ist, was das Herz begehrt. Den Hauptumsatz macht die Firma aber mit einem Standardsortiment, das saisonal angepasst wird. Gerade im Sommer besteht ein grosser Teil dieses Sortimentes aus **regionalem** Anbau. Ein wichtiger Lieferant ist der Familienbetrieb Stüdle in Winden. Jetzt im Sommer wachsen auf den Feldern rund um den Hof unterschiedliche Salatsorten und in den Triebhäusern findet man Tomaten, Gurken und gar Auberginen. Mit Silvio Stüdle steht bereits die dritte Generation in den Startlöchern. Für uns von der Seelust ein typisches Beispiel für qualitativ hochwertige Produkte aus der Region.



Weitere News

Lehrabschlüsse / Weiterbildungen

Gleich fünf Lehrlinge aus unserem Haus schliessen erfolgreich ihre Ausbildung ab. Vor kurzem konnten die Seelust-Schützlinge ihr Können und das erworbene Fachwissen beim Qualifikationsverfahren (QV) unter Beweis stellen. Was früher unter dem Begriff «Lehrabschlussprüfung» bekannt war, sorgt bei den Auszubildenden auch heute noch für Bauchweh und schlaflose Nächte. Alle unsere Lernenden haben aber einen kühlen Kopf bewahrt und das QV bravourös gemeistert. Wir gratulieren Sabrina Züllig (Köchin EFZ), Kathja Bunsen (Hotelfachfrau EFZ), Karin Stäheli, Jennifer Teuscher und Nicole Eigenmann (alle Restaurationsfachfrau EFZ) ganz herzlich zu dieser tollen Leistung und wünschen ihnen alles Gute auf dem weiteren Weg!

Weiter gratulieren wir Jannine Frischknecht zur Berufsmaturität und Daniela Tobler zum Eidg. Fachausweis Bereichsleiterin Restauration.

Live-Musik mit Woitek

Was gibt es Entspannenderes, als einen Ferien- oder Arbeitstag bei einem feinen Saisongericht, einem köstlichen Coupe oder einem erfrischenden Gläschen Wein ausklingen zu lassen. Ab Montag, 10. Juli bis und mit Sonntag, 13. August unterhält Sie unser Hausmusiker Woitek täglich ab 18.00 Uhr mit seinem Repertoire an bekannten und neuen Melodien. Bei schönem Wetter findet das Ganze in unserer Gartenwirtschaft statt.

Gilde-Risotto

Auch dieses Jahr beteiligen wir uns wieder am Gilde-Kochtag. Am Samstag, den 2. September versammeln sich unzählige Gilde-Köche aus der Region auf dem Marktplatz in Amriswil. In grossen Töpfen bereiten sie köstliches Risotto für einen guten Zweck zu. Schweizweit kamen in den letzten 22 Jahren 1996864 Franken zusammen, die an die Schweizerische Multiple Sklerose Gesellschaft und verschiedene regionale Institutionen gespendet wurden. Helfen Sie mit, dieses Jahr die 2-Millionen-Grenze zu knacken und besuchen Sie uns an unserem Stand!

Sackgesund, sackguet!

Unseren regelmässigen Besuchern sind sie sicher schon längst aufgefallen – die sogenannten Sackgärten auf unserer Terrasse. Wie schon im Vorjahr arbeiten wir zusammen mit unserem Gärtner Viktor Gschwend und der Floristin Flavia Kern von der Firma Blumen Gschwend in Neukirch. Vom Frühling bis Herbst zieren die Sackgärten nicht nur unseren Eingangsbereich und die Terrasse, in ihnen gedeihen auch wunderbare Lebensmittel. Von Gemüse, Salaten und Kräutern bis zu feinen Beeren ist alles vorhanden. Am Dienstag, den 18. August möchten wir Ihnen aufzeigen, wie gesund und wie schmackhaft die Lebensmittel aus eigenem Anbau sind und verarbeiten sie zu leckeren Köstlichkeiten. Lassen Sie sich ab 18.30 Uhr bei einem Apéro und einem Überraschungsmenü verwöhnen. Pro Person kostet das sackgsunde Dinner inklusive Apéro 60 Franken.

Mit viel Elan in die zweite Sommersaison

Endlich sind sie da, die Sommerferien. Nicht nur Schulkinder haben sich auf diese Wochen gefreut, auch für das Seehuus-Team ist die Sommersaison die schönste Zeit im Jahr. Bei der herrlichen Lage am Bodensee, dem direkten Zugang zum Seebad Wiedehorn und zum Camping Seehorn ist es nicht verwunderlich, dass jetzt viele Gäste den Weg ins Seehuus und auf die idyllische Terrasse finden. Für alle Besucher möchten wir im Sommer ein attraktives Angebot bieten und mit diversen Veranstaltungen das übliche Angebot ergänzen.



1.-August-Feier im Seehuus

Feiern Sie den Schweizer Nationalfeiertag vor einer unvergleichlichen Kulisse direkt am Bodenseeufer. Am 1. August bieten wir ein attraktives Spezialangebot für unsere kleinen und grossen Gäste. Kulinarisch verwöhnen wir Sie mit einem 1.-August-Menü im Parterre und einem reichhaltigen Buffet in unserem Seegseh. Auch das Rahmenprogramm kann sich sehen lassen. So sorgen ein DJ und eine Sommer-Bar auf der Terrasse für eine ausgelassene Stimmung. Die kleinen Gäste finden sicher grosses Gefallen am farnefrohen Lampion-Umzug nach dem Sonnenuntergang. Natürlich darf auch ein spektakuläres Feuerwerk nicht fehlen! Einen schöneren Ort wie bei uns direkt am Bodensee kann man sich dafür nicht vorstellen. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Erstes Apfel-Fest

Für drei Tage stellen wir den Apfel ins Zentrum des Geschehens. Wir zelebrieren vom 27. bis 29. Oktober die Vielfalt des Thurgauer Exportschlagers mit einem Fest im Seehuus. Dazu gehört natürlich auch ein spezielles Speise- und Ge-

tränkeangebot. Freuen Sie sich zusätzlich auf musikalische Darbietungen und abwechslungsreiche Unterhaltungs-Blöcke. Streichen Sie sich das Datum schon dick in Ihrer Agenda an und lassen Sie sich vom Programm überraschen. Schon bald dürfen wir Ihnen auf unserer Homepage mehr verraten.

Egnacher-Buffer während den Sommerferien

Zusätzlich zum Seehuus-Buffer am Freitag-Abend, erwartet Sie jeden Donnerstag das Egnacher-Büffet. Geniessen Sie vom 13. Juli bis zum 10. August 2017 lokale Spezialitäten aus Egnach. Jeden Donnerstagabend zaubert das Küchenteam aus regionalen Produkten typische Ostschweizer Gerichte. Gönnen Sie sich eine Auswahl aus der kulinarischen Vielfalt unserer Region. 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. Reservationen nehmen wir gerne unter 071 477 26 06 entgegen.

Agenda



Während den Sommerferien **Frisches Salatbuffet**

Zum Preis von CHF 20.– pro Person vergnügt sich Alt und Jung à discrétion an unserer Riesenauswahl an erntefrischen Produkten aus unserer Region.

10. Juli bis 13. August

Live Musik auf der Terrasse

Mit einem bunten Strauss an bekannten Melodien, unterhält sie unser Hauspianist Woitek am Abend auf unserer gemütlichen Terrasse.

18. August

Sackgesund, sackguet!

Lassen Sie sich ab 18.30 Uhr bei einem Apéro und einem Überraschungsmenü verwöhnen. Dinner inklusive Apéro CHF 60.–

21. August

Wine and Dine

Für Geniesser und Weinfreunde ist der Besuch am Wine & Dine ein Muss. Ein köstliches Vier-Gang-Menü, acht erlebte Weine sowie Mineralwasser und Kaffee für CHF 125.–

Während dem September

Frischer Fisch

Während dem September servieren wir Ihnen frischen Fisch aus dem Bodensee.

Oktober

Voranzeige

Im Oktober gibt es Wild aus heimischer Jagd und Ende Monat erwarten wir Sie gerne zu unserem beliebten Dixie-Dinner.



Bis 29. September **Seehuus-Büffet**

Bei herrlicher Aussicht und wunderschönem Ambiente erwartet Sie jeden Freitag-Abend ein attraktives Büffet-Angebot im oberen Stock im Seegseh. Pro Person kostet das Büffet-Angebot CHF 46.–

Während Sommerferien

Egnacher-Büffet

Jeden Donnerstag-Abend zaubert das Küchenteam aus regionalen Produkten typische Ostschweizer Gerichte. Pro Person kostet das Buffet-Angebot CHF 34.–

1. August

Wir feiern die Schweiz

Am ersten August bieten wir ein attraktives Spezialangebot für unsere kleinen und grossen Gäste.

Im September

Usfischete

Im September zaubert das Küchenteam frische Fischgerichte auf den Teller.



Öffnungszeiten

Während den Sommerferien:

08.00 – 12.00 Uhr

13.30 – 17.00 Uhr

18.00 – 19.30 Uhr

Nach dem Sommerferien:

09.00 – 12.00 Uhr

13.30 – 18.00 Uhr



15. Juli und 26. August **Eltern-Kind-Abend**

Geniessen und Zeit zu zweit für die Eltern in unserem À-la-carte-Restaurant ab 18.00 Uhr. Für die Kids zwischen 2 – 10 Jahren gibt es zwischen 18.00 – 21.00 Uhr Spiel und Spass mit Deborah (Kleinkinderzieherin EFZ). Pasta und Glacé werden von uns offeriert. Reservation ist mit Altersangabe der Kids erforderlich.

1. August

Nationalfeiertag

Sommernachts-Grillbüffet

Nur bei guter Witterung

Ab 18.00 – 21.00 Uhr

Salatbüffet und Saftiges vom Grill à discrétion pro Person CHF 65.–

1. September

Thaibüffet

Verwöhnen Sie sich an unserem Thaibüffet à discrétion.

Ab 18.00 Uhr mit Gastköchin Malai.

Pro Person CHF 59.–

Reservation erforderlich.

Während Sommerzeit

Fangfrisch aus dem Bodensee

Über den Sommer beliefern uns unsere einheimischen Fischer mit fangfrischem Bodenseefisch.

Je nach Fang kochen wir für Sie ganze Fische wie Forellen, Saiblinge und Felchen.