

Amuse Bouche

April 2018

Grüezi

Das Jahr 2018 ist für uns ein ganz spezielles. Seit 100 Jahren ist der Landgasthof Seelust im Besitz der Familie Hasen. Dieses Jubiläum möchten wir mit Ihnen, liebe Gäste, gebührend feiern! Gleichzeitig bedanken wir uns bei Ihnen herzlich für Ihre langjährige Treue. Seit vier Generationen sind wir mit viel Herzblut und Leidenschaft in der Gastronomie tätig. Es ist eine Arbeit, die uns mit viel Freude und Dankbarkeit erfüllt. In dieser Ausgabe des Amuse Bouche finden sie den ersten Teil eines Rückblicks auf die Geschichte unseres Gasthofes – drei weitere werden noch folgen. Mit verschiedenen Angeboten möchten wir Sie auch kulinarisch auf eine Reise in die Seelust-Vergangenheit mitnehmen.

Dieses Frühjahr findet die traditionelle Gewerbeausstellung in Neukirch-Egnach statt. Die GEWA, welche nur alle acht Jahre stattfindet, ist für die Region sehr wichtig. Deshalb freut es uns umso mehr, dass die Seelust auch in diesem Jahr mit von der Partie ist. Gerne begrüssen wir Sie in unserem GEWA-Restaurant.

Mit den ersten sonnenreichen Tagen hat sich bereits der Frühling angekündigt. Wir hoffen, dass das Wetter weiterhin mitspielt und wir auch schon bald unsere Sonnenterrassen für Sie öffnen können. Sei es in der Seelust, dem Seehuus, im Camping Seehorn oder auch im Seegarten Arbon. Wir wünschen Ihnen, liebe Gäste, einen guten Start in den Frühling und freuen uns auf Ihren Besuch!

Herzliche Grüsse Die Gastgeberfamilie Hasen

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



Die Seelust an der GEWA

Alle acht Jahre findet in der Gemeinde Neukirch-Egnach die beliebte Gewerbeausstellung statt. Vom 12. bis zum 15. April 2018 präsentieren sich Aussteller aus der Region Oberthurgau auf dem Rietzelg-Areal dem Publikum. Natürlich sind auch wir mit dabei!

Das Motto der Ausstellung «Heute – gestern – morgen» passt nicht nur perfekt zum Jubiläumsjahr der Seelust, auch der Gewerbeverein und die Thurgauer Kantonalbank als Hauptsponsor der Veranstaltung feiern ihr 100-jähriges Bestehen.



Enge Zusammenarbeit mit Blumen Gschwend und dem Biohof Enderlin

Es freut uns sehr, dass wir an der Gewerbeausstellung mit zwei engen Partnern der Seelust zusammenarbeiten können. Gemeinsam mit dem Biohof Enderlin und Blumen Gschwend betreiben wir an der GEWA einen «Buuregarte». Vom Biohof Enderlin stammen ein Teil der Dekoration, Bilder und Scheunentore. Das Team vom Blumen Gschwend sorgt mit Blumen und Pflanzen für die richtige Atmosphäre. Wir von der Seelust werden Sie kulinarisch verwöhnen und mit der Thematik des Bauerngartens auch an die Anfänge unseres Gasthofes erinnern. Es freut uns sehr, dass wir für die Gewerbeausstellung auch ausserhalb des alltäglichen Betriebs mit unseren geschätzten Partnern zusammenarbeiten können.



Feiner Hackbraten an der GEWA

Schon fast ein Muss in unserem «Buuregarte» ist der Hackbraten. Auch dieser hat in der Seelust eine lange Tradition und ist bei vielen Gästen wohlbekannt und sehr beliebt. Das Fleisch für den Hackbraten stammt natürlich vom Biohof Enderlin. Bei der Zubereitung verwenden wir bestes Angus Beef. Gönnen Sie sich eine Pause vom Entdecken und Durchschlendern der Ausstellungsstände und geniessen Sie eines unserer feinen Gerichte oder ein kühles Getränk. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Auch nach dem Messebesuch noch für Sie da

Am Donnerstag und Freitag sind wir jeweils ab 17.00 Uhr, am Wochenende bereits um 10.00 Uhr für Sie da. Nachdem die Ausstellung bereits ihre Tore geschlossen hat, bleibt unser «Buuregarte» noch bis 23.00 Uhr geöffnet. Ein perfekter Ort also, um den GEWA-Besuch ausklingen zu lassen.

100 Jahre Seelust – Teil 1: Wie alles begann

Das Jahr 2018 ist für uns ein ganz spezielles! Wir feiern 100 Jahre Familie Hasen in Wiedehorn und schauen an diesem Anlass zurück auf die Geschichte des Familienbetriebs. 1918 erwarben Alfred und Anna Hasen den ehemaligen Bauernhof in Wiedehorn – 100 Jahre und vier Generationen der Familie Hasen später steht an gleicher Stelle noch immer der Landgasthof Seelust. In vier Teilen möchten wir Ihnen unsere Geschichte näher bringen. In dieser Ausgabe beleuchten wir die Anfangsjahre und die Entwicklungen bis zu den 1940er-Jahren.

Anna und Alfred Hasen

Alfred Hasen, geboren am 31. Dezember 1876 in Kappelen, Berner Seeland, ist ausgewandert in den Thurgau, wo er zuerst als Fuhrhalter in der Mühle Sulgen angestellt wurde. Er war ein begnadeter Fuhrhalter, der seine Pferde im Griff hatte und mit diesen oft mehrspännig über den St. Gotthardpass fuhr.

In dieser Zeit lernte er die hübsche Anna Schöni, geboren am 22. April 1882 in Juchrein-Seeberg (im Berner Seeland), kennen. Auch die kinderreiche Familie Schöni sind Auswanderer aus dem Bernbiet und haben sich in Siegershausen niedergelassen. Am 15. Oktober 1907 heiratete das Paar in Alterswilen. Alfred Hasen kaufte in Landschlacht einen Bauernhof, den er des steilen Geländes wegen schon bald loswerden wollte. In dieser Zeit gebar Anna ihre zwei Kinder: Frieda, geboren am 3. November 1909 in Scherzingen, und Hermann, geboren am 12. September 1911 in Scherzingen.

Landwirtschaftsbetrieb und Wirtshaus in einem

Weder im Gemeindearchiv noch historische Überlieferungen vermögen Auskunft über die Entstehungsgeschichte der «Seelust» zu geben. Immerhin dürften sich deren Anfänge ins frühe 19. Jahrhundert datieren lassen. Beim Umbau des Hauses im Jahr 1990 entdeckten die Handwerker in den Wänden Zeitungen aus dem Jahre 1876, die damals als Isolationsmaterial verwendet wurden.

Am 1. April 1918 erwarb das Ehepaar Hasen-Schöni den in Wiedehorn liegenden Landwirtschaftsbetrieb «Seelust» von der Familie Baumann. Zu diesem gehörte auch ein Buurebeizli wie überall in Egnach zur damaligen Zeit. Es war damals schon recht alltäglich, dass sich Gäste mit Fuhrwerken in der guten Stube, wo sich auch die Familie aufhielt, bewirten liessen. Im Säli hingegen traf man sich jeweils zum Milchzahntag, der Elektraversammlung und der legendären Metzgete. Alles, was vom Schwein nicht haltbar gemacht werden konnte, wurde für die Gäste zubereitet.

Die Kinder Frieda und Hermann

Die beiden Kinder Frieda und Hermann wurden in Haus und Hof eingesetzt, wie es zu damaligen Zeiten allseits Brauch war. Frieda, die ältere der beiden Kinder, heiratete am 11. April 1939 Ernst Gerster und zog zu ihm nach Winden. Für Hermann war der berufliche Weg vorgegeben, er würde die landschaftliche Ausbildung im Arenenberg besuchen und dereinst den Landwirtschaftsbetrieb mit dem Buurebeizli, mit einer tüchtigen Frau an seiner Seite, übernehmen. In der Zeit vor und während des zweiten Weltkriegs war Hermann mit seinem «Eidgenoss» über Jahre im Aktivdienst. Es blieb ihm nicht viel Zeit für Brautschau, aber der Zufall wollte es, dass er Bertha Blatti, geboren am 7. Oktober 1916, Tochter einer Auswandererfamilie aus dem Simmental, kennen lernte. So stand der Übernahme nichts mehr im Wege.



Anna und Alfred Hasen, Hermann und Bertha Hasen
mit Lisbeth, Margrit und Annelies



Weitere News

Angebote zum Muttertag

Dieses Jahr feiern wir den Muttertag gleich doppelt. Wer das Fest in Ruhe geniessen will, dem empfehlen wir das Vormuttertags-Menü, das wir am Samstag, den 12. Mai servieren. Dieses kostet CHF 68.- inklusive Apéro. Natürlich sind wir auch am Sonntag für Sie und ihre Liebsten da. Überraschen Sie Ihre Mutter zum Muttertag mit einem feinen Essen in der Seelust. Wir freuen uns auf Ihre Reservation.

Pfingstangebot

Gönnen Sie sich am Pfingstwochenende etwas Ruhe und Entspannung. Wir offerieren Ihnen drei Übernachtungen im Doppelzimmer, Frühstücksbuffet, Nachmittagskaffee mit Kuchen sowie 3-Gang-Nachtessen. Das Abendessen kann in allen drei Betrieben (Seelust, Seehuus, Seegarten) genossen werden. Wir freuen uns und heissen Sie schon heute willkommen. Kosten pro Person CHF 375.- (inkl. Velo). Verlängerungsnacht CHF 86.50.

Gelungener Lehrlingsanlass

Am 15. Februar ging der alljährliche Lehrlingsanlass über die Bühne. Unsere Lernenden zeigten ihren Freunden, Familien, Lehrmeistern und Lehrern, was in ihnen steckt. Unter dem Motto «Farben und Formen» führten sie selbstständig durch einen ereignisreichen Abend. Nicht nur die Gäste waren von der Leistung der Auszubildenden begeistert, auch unsere Schützlinge schauen voller Stolz auf ihren Lehrlingsanlass zurück. «Schlussendlich hat alles so funktioniert, wie wir uns das bei der Planung vorgestellt haben», sagt Antoine Laufer, der als Kochlehrling im dritten Ausbildungsjahr den Event mit organisierte. Das Highlight war die Versteigerung eines Bildes, das die Gäste während dem Anlass selber gestaltet haben. Was zuerst nur eine leere Leinwand war, endete in einem farbenfrohen Kunstwerk, welches schlussendlich für CHF 500.- versteigert wurde – natürlich für einen guten Zweck. Wir gratulieren unseren

Lernenden zu ihrem grossen Einsatz und dem sehr gelungenen Abend!

Black Angus Beef

Auch in diesem Frühjahr können sich die Fleischliebhaber auf eine besondere Spezialität freuen. Unsere Küchencrew bereitet 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 mehr 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. Dieses Jahr verarbeiten wir neben zwei Rindern zum ersten Mal auch einen Muni zu leckeren Köstlichkeiten. Ein Muss für alle Geniesser!



Dixie Dinner

Am 11. Mai laden wir Sie zum nächsten Dixie Dinner mit Kurt Lauers Swiss German Dixie Corporation ein. Diese Ausgabe des beliebten Events ist aber keine gewöhnliche – so ist es nicht nur das 43. Mal, dass die Formation bei uns in der Seelust spielt; die Band feiert zudem ihr 40-jähriges Bestehen. Wir freuen uns darauf, mit Ihnen dieses doppelte Jubiläum zu feiern! Gerne erwarten wir Ihre frühzeitige Anmeldung.

Wir heissen den Frühling willkommen

Endlich verwandeln die Sonnenstrahlen das Seehuus und das malerische Bodenseeufer wieder in ein wahres Frühlingsparadies – den kalten Winter lassen wir hinter uns. Pünktlich zum Frühlingsbeginn wurde der neue Pavillon beim Seehuus fertiggestellt. Wir freuen uns darauf, Ihnen unser neues Schmuckstück präsentieren und unser Angebot mit dem Pavillon weiter ausbauen zu können. Auch aus kulinarischer Sicht können Sie sich auf den Frühling freuen. Bärlauch, Spargeln und Frühlingsgemüse ergänzen unsere À-la-carte-Gerichte.



Foto: Raphael Saxer, FirstMedia



Frühlingssonntag im Seegseh

Vom Ostersonntag bis zum 10. Juni lädt das Seehuus-Team jeden Sonntagmittag zum beliebten Frühlingsbuffet ein. Es erwartet Sie ein reichhaltiges Angebot vom Vorspeisen- und Hauptgangbuffet. 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. Pro Person kostet das Frühlingsbuffet CHF 62.–, für Kinder pro Altersjahr CHF 2.–.

Vormuttertag

Wer den Muttertag bereits am Samstag etwas ausgelassener feiern möchte, ist bei uns genau richtig. Am 12. Mai servieren wir mittags und abends ein vielfältiges 4-Gang-Menü für CHF 68.– oder feine À-la-carte-Gerichte nach Wahl. Auch dieses kostet CHF 68.– inklusive Apéro.

Angebote zum Muttertag

Am Sonntag, den 13. Mai, feiern wir den Muttertag. Überraschen Sie Ihre Mutter und Ihre Liebsten mit einem festlichen Menü und geniessen Sie diesen Tag in gemütlicher und angenehmer Atmosphäre direkt am See. Auch dieses kostet CHF 68.– inklusive Apéro. Wir freuen uns auf Ihre frühzeitige Reservation.

Egnacher-Buffer während den Sommerferien

Geniessen Sie lokale Spezialitäten aus Egnach. In den Sommerferien zaubert das Küchenteam jeden Donnerstagabend typische Ostschweizer Gerichte aus regionalen Produkten. Lassen Sie sich von der kulinarischen Vielfalt unserer Region überraschen. Pro Person kostet das Buffet-Angebot CHF 34.–. Für Kinder pro Altersjahr CHF 1.–.

Öffnungszeiten und Reservationen

Das Seehuus ist 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 Angebote unter 071 477 26 06.

Agenda



12. bis 15. April

GEWA

Gerne begrüßen wir Sie während der GEWA in unserem Bauerngarten. Geniessen Sie fernab des Ausstellungstrubels unsere feinen Gerichte oder ein kühles Getränk. Wir freuen uns auf Sie!

11. Mai

Dixie Dinner

Lassen Sie sich von dem feinen Nachtessen inklusive Apéro und den bekannten Melodien von Kurt Lauers Swiss German Dixie Corporation überraschen. Preis Pro Person CHF 88.–.

12. 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.–.

20. Mai

Pfingst-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.

Im Mai

Thurgauer Spargeln

Endlich ist es wieder soweit! Im Mai verwöhnt Sie die Küchenmannschaft mit leckeren Spargelgerichten.

Während den Sommerferien

Salatbuffet

Jeden Mittwochabend verwöhnen wir Sie mit einem reichhaltigen Salatbuffet-Angebot.



Ostersonntag bis 10. Juni

Frühlingsbuffet

Jeden Sonntag-Mittag ab 12.00 Uhr geniessen Sie ein reichhaltiges Angebot vom Vorspeisen-, Hauptgang, und Dessertbuffet. Kosten pro Person CHF 62.–, für Kinder pro Altersjahr CHF 2.–.

Ab April

Black Angus

Unsere Küchencrew bereitet täglich schmackhafte Gerichte vom Black Angus Rind zu. Ein Muss für alle Geniesser! Es hüt solangs hüt.

12. Mai

Vormuttertags-Menü

Wir servieren mittags und abends ein festliches Vormuttertagsmenü. Dieses kostet CHF 68.– inklusive Apéro. Wir freuen uns auf Ihre frühzeitige Reservation.

7. Juli bis 12. August

Egnacher-Büffet

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.–.



Der Camping Seehorn ist bereits seit dem 1. März wieder geöffnet.

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



Bis Ostern

Fondue chinoise

Geniessen Sie bis zu den Ostern jeden Freitagabend Fondue chinoise à discrétion. Preis pro Person CHF 39.–. Kinder bis 10 Jahre CHF 2.– pro Altersjahr. Reservieren Sie frühzeitig Ihren Tisch.

Ostermontag 2. April

Familientag

Wir eröffnen unser Kinderspielzimmer. Familienbüffet ab 17.00 Uhr. Erwachsene CHF 35.–, für Kinder pro Altersjahr CHF 1.– (bis 12 Jahre)

Im Mai

Thurgauer Spargeln

Unsere Küchenmannschaft verwöhnt Sie den ganzen Frühling mit feinen Gerichten und stellt dabei den Schweizer Spargel in den Mittelpunkt.

13. Mai

Muttertags-Menü

Am 13. Mai servieren wir mittags und abends ein festliches Muttertagsmenü. Dieses kostet CHF 68.– inklusive Apéro. Wir freuen uns auf Ihre frühzeitige Reservation.

19. Mai bis 21. Mai

Pfingst-Arrangement

Gönnen Sie sich am Pfingstwochenende etwas Ruhe und Entspannung. Wir offerieren Ihnen drei Übernachtungen im Doppelzimmer, Frühstücksbüffet, Nachmittagskaffee mit Kuchen sowie 3-Gang-Nachtessen zum Preis von CHF 375.– pro Person (inkl. Velo). Verlängerungsnacht CHF 86.50. Das Abendessen kann in allen drei Betrieben (Seelust, Seehuus, Seegarten) genossen werden. Wir freuen uns und heissen Sie schon heute willkommen.