

Amuse Bouche

Oktober 2018



Grüezi

Die langsam sinkenden Temperaturen lassen uns erst jetzt so richtig erkennen, wie aussergewöhnlich heiss und schön der vergangene Sommer war. Es freut uns sehr, dass uns so viele Gäste am Bodensee besucht und die wunderbaren Sommertage hier genossen haben. Wir wollen aber nicht den sonnigen Momenten nachtrauern. Vielmehr freuen wir uns auf einen genau so schönen Herbst! Die Jahreszeit bietet gerade für unsere Küchenteams eine spannende Auswahl an saisonalen Produkten. Kürbisse, Äpfel, Marroni, Quitten und sogar Pilze aus den hiesigen Wäldern – all dies wird momentan frisch geerntet und findet den Weg auf die Teller unserer Gäste. Wir wollen Sie einladen, mit uns den Herbst und seine Spezialitäten zu feiern. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Mit dem Herbstanfang geht nicht nur das Kalender- sondern auch unser Jubiläumsjahr in die zweite Hälfte. In dieser Ausgabe des Amuse Bouche finden Sie den dritten von vier Teilen unseres Rückblickes auf die vergangenen 100 Jahre Familie Hasen in Widehorn. Für uns ist es sehr spannend, auf die Geschichte und Entwicklung unseres Gasthofes zurückzublicken. Wir hoffen, dass auch für Sie dieser Einblick interessant ist. Bei verschiedenen Anlässen möchten wir mit Ihnen, liebe Gäste, auf dieses Jubiläum anstossen.

Nicht zuletzt wollen wir unsere neuen Lernenden herzlich in der Seelust-Familie begrüßen. Seit Mitte August sind sie bereits mit grosser Motivation für unsere Gäste im Einsatz. Wir wünschen euch einen guten Start!

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



Viel los über die Festtage

Wir hoffen, dass uns noch viele sonnige Herbsttage bleiben. Klar ist aber, dass sich das Jahr langsam aber sicher zum Ende neigt. Mit dem Winter steht auch schon bald die besinnliche Festtagszeit vor der Tür. Dieses Jahr bieten wir Ihnen viele unterschiedliche Angebote über Weihnachten und Neujahr. Verbringen Sie unvergessliche Stunden mit Ihren Liebsten bei uns in der Seelust.



Weihnachten

Nachdem unser Betrieb nur am 24. Dezember geschlossen bleibt, sind wir an den restlichen Feiertagen für Sie und Ihre Familie im Einsatz. Egal ob privat oder geschäftlich, im grossen oder kleinen Rahmen, wir bieten für alle Wünsche ein köstliches Weihnachtessen in festlichem Ambiente. Wir freuen uns auf Ihre Reservation.

Am Donnerstag, 27. Dezember, findet zudem der Weihnachts-Familienznacht statt. Hier gibt es etwas Feines für Gross und Klein. Geniessen Sie ein reichhaltiges Vorspeisen-, Hauptgang- und Dessertbuffet ab 17.30 Uhr.

Silvester gleich doppelt

Starten wir gemeinsam ins neue Jahr und feiern Sie Silvester bei uns im Festsaal oder im Obstgarten. Dies bei ausgelassener Stimmung mit Live-Musik von Woitek und Boogy.

Silvestermenü im Festsaal. Menü inkl. Apéro CHF 137.-. Arrangement mit Übernachtung im Doppelzimmer vom Alten ins Neue Jahr mit grossem Z'Morgebuffet pro Person CHF 225.-

Silvester-Buffet im Obstgarten. Menü komplett inkl. Apéro CHF 118.-. Arrangement mit Übernachtung im Doppelzimmer vom Alten ins Neue Jahr mit grossem Z'Morgebuffet pro Person CHF 185.-

Mit einem Brunch ins neue Jahr

Wer gestärkt ins Jahr 2019 starten will, ist beim Neujahr-Brunch gut aufgehoben. Am 1. Januar, von 9.00 Uhr bis 12.00 Uhr, bieten wir ein grosses Frühstücksbuffet für CHF 37.- pro Person. Unser Hausmusiker Woitek sorgt für die musikalische Begleitung.

Gastrosilvester

Auch beim bevorstehenden Jahreswechsel findet der traditionelle Gastrosilvester statt. Es ist die Party für all diejenigen, die am Jahresende im Einsatz waren und die Silvesterfeier bei toller Stimmung nachholen wollen. Am 7. Januar ab 19.00 Uhr laden wir zum Apéro mit anschliessendem Galadinner ein. Feiern Sie zur Live-Musik und feinen Drinks von der Bar. Wir freuen uns auf eine ausgelassene Party im ganzen Haus. Pro Person kostet das Angebot CHF 95.-, für Lernende CHF 65.-. Oder im Arrangement mit Übernachtung pro Person CHF 150.-, für Lernende CHF 110.-.

100 Jahre Seelust - Teil 3: Thérèse und Martin Hasen schauen zurück

In diesem Jahr feiern wir 100 Jahre Familie Hasen und schauen an diesem Anlass zurück auf die Geschichte des Familienbetriebs. Den dritten Teil unseres Jubiläum-Rückblickes widmen wir den Jahren 1981 bis ca. 2000.



Kinder von Martin und Thérèse, 1986
Von links: Thomas, Matthias, Christine



Martin und Thérèse Hasen, 2004

«Im Jahr 1981 zogen wir aus der Grossküche des Hotels «Walter» in Pontresina vom Engadin in die kleine Bauernküche an den Bodensee, wo damals Anneliese Hasen die Chefin war,» erinnern sich Thérèse und Martin Hasen, die am 1. Januar 1982 den Gasthof Seelust übernahmen. «Die Umstellung vom Gross- zum Kleinbetrieb war für uns beide eine grosse Herausforderung. Während des gesamten Küchenumbaus war 8 Wochen lang eine komplette Baustelle. Mit Freude und vielen Ideen eröffneten wir am 17. März 1982 um 08.00 Uhr die Seelust. Mitarbeiter der ersten Stunde waren zwei Serviceaushilfen, ein Kochlehrling und Novica, der Küchenmitarbeiter, der uns schon seit Jahren in den Saisons begleitete. Als Unterstützung ab dem ersten Tag war Milly Fisch von Anfang an für das Bügeln der Tischwäsche verantwortlich.»

Die Aufgaben von Martin und Thérèse waren klar verteilt. Er, der Stratege, war Einkäufer, Koch, Verkäufer, Rechner, Planer und natürlich – aber erst ab 23.00 Uhr – «Beizer». Sie war von Beginn an die Frau an der Front und die Gastgeberin. «Gemeinsam waren uns die langen Tage und die oftmals sehr kurzen Nächte, vor allem wenn die regelmässigen Besucher am Stammtisch zum Schlummertrunk erschienen!»

«An die Frühlings-Sonntage des ersten Geschäftsjahres erinnern wir uns sehr gut. So wurde in der kleinen Seelust bereits munter gefeiert: Taufen, Geburtstage, Kommunionessen und alle möglichen Anlässe. Auf engstem Raum haben wir die Gäste bedient, von morgens früh bis abends spät. Es brauchte zusätzlichen Platz für Gäste und Mitarbeiter. So planten wir den Abbruch des Flachdachsääli am



Neubau 1995 bis 1996



Bankettsaal im Neubau 2016

Bauernhaus und an dessen Stelle einen Neubau, den wir 1985 unter dem Namen «Obstgarten» eröffnen durften. In sieben Zimmern hatten wir erste Hotelgäste im Haus. Ab dann wurde in regelmässigen Abständen geplant oder gebaut. Die neuen Mitarbeiter brauchten Wohnraum in nächster Nähe. So wurden Mitarbeiterhäuser um- und angebaut. Immer lagen irgendwo Baupläne von Projekten, die besprochen werden mussten: Erweiterung Hotelbereich, Gartenneugestaltung oder der Innenausbau. Das alte Bauernhaus (erbaut um ca. 1850) haben wir ausgehöhlt und im Estrich eine richtige Wohnung für die Familie eingebaut – welch ein Luxus! Die drei Kinder Thomas, Christine und Matthias wuchsen in der Seelust auf, hatten striktes Restaurantverbot und mussten oder durften an den freien Tagen in der Küche mithelfen.»

«1995 haben wir die alte Scheune aus der Zeit des Landwirtschaftsbetriebes abgebrochen und im September 1996 – nach vielen schlaflosen Nächten und einer kurzen Bauphase – durften wir unseren Neubau eröffnen. Nun hatten wir einen stattlichen Restaurationsbetrieb mit 30 Mitarbeitenden, unter denen Bernadette Klarer-Gähler bereits im Team war.

Bankettsaal, Restaurant und Beiz in Kombination mit Hotelgästen, das war genau das Richtige für uns. Die Vielfalt des Betriebes ist für alle eine Herausforderung, bietet aber genau deshalb interessante Arbeitsplätze. So durften wir damals Rolf Klarer im Team aufnehmen und unterstützten scheinbar die Romanze Klarer-Gähler nachhaltig – ein Landgasthof zum Verlieben!»

Weitere News

Art Dinner

Am Donnerstag, 11. Oktober 2018, findet in der Seelust das nächste ART Dinner mit Hildegard und Kurt Lauer statt. Die Gäste dürfen sich auf einen abwechslungsreichen Abend mit vielen Überraschungen freuen. Hier kommen nicht nur die Kunstfreunde auf ihre Kosten! Menü pro Person CHF 69.–.

Mitarbeiteranlass

Der diesjährige Mitarbeiteranlass findet am 4. November statt. Wir nutzen die Gelegenheit, um uns herzlich bei unseren Mitarbeitern für den wertvollen und unermüdlichen Einsatz zu bedanken. Wir freuen uns darauf, ausserhalb des täglichen Arbeitens Zeit mit unseren Kollegen und deren Familienangehörigen verbringen zu können. Der Betrieb bleibt aus diesem Grund am Abend geschlossen. Herzlichen Dank für Ihr Verständnis.

Theaterdinner mit lätzgfäderet

Unvergessliche Abende stehen uns im November und Dezember bevor. Die Theatergruppe «lätzgfäderet» führt an fünf Abenden ihr diesjähriges Theaterstück in der Seelust auf. Dazu serviert unser Küchenteam ein köstliches Viergang-Menü. Das Angebot kostet CHF 75.– pro Person. Die ersten Termine sind bereits ausgebucht, eine frühe Reservation lohnt sich also.

Seelust an der Weihnachtsausstellung Amriswil

Besuchen Sie uns vom 5. bis 9. Dezember an der Weihnachtsausstellung in Amriswil. Das Seelust-Team freut sich auf Ihren Besuch in unserem Restaurant.

Auszeichnung für Urs Bischofberger

Unser Lehrlingsausbildner Urs Bischofberger wurde am 3. September zum zweitbesten Lehrmeister des Jahres 2018 gekürt. Seine Lernende Celine Frei hat ihn für den Wettbewerb der Organisation «Zukunftsträger» nominiert. Diese kürt jedes Jahr die besten Lehrmeister der Schweiz in der Lebensmittelbranche. Die feierliche Siegerehrung fand im Kaufleuten in Zürich statt. Wir gratulieren Urs Bischofberger zu dieser Auszeichnung ganz herzlich!

Swiss Skills 2018

Die Seelust war erneut mit zwei Kandidaten an den Berufsmeisterschaften vertreten. Sabrina Züllig kochte sich in den Final der besten sechs und Roger Hefti erreichte bei den Konditor Confitseuren den 4. Schlussrang. Herzliche Gratulation an Beide.

Winzerabend mit Toni Hartl

In seiner Heimatgemeinde Reisenberg ist Toni Hartl als Winzer schon fast so etwas wie der letzte Ritter. Und wie es sich für einen solchen gehört, ist er mit absoluter Leidenschaft am Werk. Am Samstag, 13. Oktober, haben Sie die Möglichkeit, von seinem Wissen zu profitieren. Freuen Sie sich auf einen genussvollen und spannenden Abend inkl. Apéro, 4-Gang-Menü mit Weinbegleitung, Kaffee und Mineral. Kosten pro Person CHF 135.–. Reservation ist empfehlenswert.



Mit Vollgas in den Herbst

Gerade hier im Seehuus direkt am Bodenseeufer konnte man den Traumsommer dieses Jahres ausgiebig geniessen. Das Team blickt nicht nur deshalb auf eine sehr gelungene Sommersaison zurück. Wir freuen uns, Sie im Herbst und Winter mit einem abwechslungsreichen Angebot verwöhnen zu dürfen.



Äpfel aus Mostindien

Auch in diesem Jahr möchten wir den Herbst und seine Früchte feiern. Bei uns in der Region geht es natürlich um den Apfel! Gleich doppelt zelebrieren wir die Vielfalt des Thurgauer Exportschlagers. Bis zum 13. Januar servieren wir Ihnen jeden Sonntagabend ab 17.00 Uhr ein herzhaftes Thurgauer Käsefondue mit Äpfeln und Brot. Am letzten Oktoberwochenende, vom 26. bis 28. Oktober, feiern wir dann das zweite Öpfelfescht bei uns im Seehuus. Neben einer speziellen Karte und vielen Köstlichkeiten rund um den Apfel gibt es für alle Altersstufen ein buntes Rahmenprogramm. Unsere kleinen Gäste können beim Most pressen selbst Hand anlegen. Am Samstagabend gibt es neben dem À-la-carte-Betrieb auch ein festliches Gala-Menü, das in vier Gängen die besten Seiten des Apfels präsentiert. Am Sonntag servieren wir zwischen 9.00 Uhr und 13.00 Uhr den Öpfel-Brunch. Zum reichhaltigen Frühstück gehören viele Produkte rund um den Apfel.

Weihnachten und Silvester im Seehuus

Auch über die Festtage lohnt sich ein Besuch bei uns im Seehuus. Lassen Sie sich und Ihre Liebsten an Weihnachten so richtig verwöhnen. Am 25. und 26. Dezember öffnen

wir das Seehuus für den Weihnachtsmittag. Geniessen Sie ein köstliches 4-Gang-Weihnachtsmenü oder À-la-carte-Gerichte. Wer Silvester in einer einzigartigen Atmosphäre direkt am Bodensee verbringen will, ist bei uns an der richtigen Adresse. Wählen Sie zwischen unseren bekannten À-la-carte-Gerichten aus oder geniessen Sie das Silvestermenü. Wir freuen uns darauf, mit Ihnen auf das neue Jahr anzustossen.

Öffnungszeiten und Reservationen

Mit der Jahreszeit ändern sich auch unsere Öffnungszeiten leicht. Das Seehuus hat noch bis zum 28. Oktober täglich von 08.00 Uhr bis 18.00 Uhr für Sie geöffnet. Am Freitag und am Samstag sind wir jeweils bis 23.00 Uhr für Sie da, am Sonntag bis um 21.00 Uhr. Ab dem 29. Oktober öffnen wir unser Lokal freitags und samstags von 14.00 Uhr bis 23.00 Uhr, am Sonntag von 10.00 Uhr bis 21.00 Uhr. Für Ihren Anlass (z.B. Geburtstage, Firmenfeiern, Taufen usw.) öffnen wir das Seehuus selbstverständlich auch ausserhalb der regulären Öffnungszeiten. Reservationen nehmen wir gerne unter 071 477 26 06 entgegen.

Agenda



7. Oktober bis Ostersonntag 2019

Familienznacht

Immer sonntags ab 17.30 Uhr.
Reichhaltiges Vorspeisen-, Hauptgang- und Dessertbuffet à discrétion.
Erwachsene CHF 34.-
Kinder pro Altersjahr CHF 1.-

20. Oktober ab 18 Uhr

Wildbuffet

Reichhaltiges Vorspeisen- und Hauptgangbuffet und ein serviertes Dessert.
Hirsch, Reh, Hase, Gams und Co. lassen die Herzen von Wildliebhabern höher schlagen. Reservation erforderlich.
À discrétion pro Person CHF 65.-

26. Oktober ab 19.00 Uhr

Jubiläums Dixi Dinner

Lassen Sie sich von dem feinen Nachtessen inklusive Apéro und den bekannten Jazz-Klängen überraschen.
Preis pro Person CHF 88.-

1. Januar 2019 ab 09.00 Uhr

Neujahrs-Zmorgä-Brunch

Grosses Z'Morgebuffet mit allem Drum und Dran à discrétion, von 09.00 Uhr bis 12.00 Uhr, mit musikalischer Begleitung von Woitek. Preis pro Person CHF 37.-

7. Januar 2019 ab 19.00 Uhr

Gastrosilvester

Die Party für all jene, die am Jahresende im Einsatz waren. Ab 19.00 Uhr Apéro, Galadinner, Barbetrieb, Live Musik und Party im ganzen Haus.
Pro Person CHF 95.-/Lernende CHF 65.-

4./5./6. Januar 2019

Metzgete

Geniessen Sie am ersten Januarwochenende unserer Metzgete. Erfreuen Sie sich am Freitag (nur abends) und am Samstag (ganzer Tag) an unserem reichhaltigen Metzgetebuffet.



7. Oktober bis 13. Januar 2019

Thurgauer Apfelfondue

Immer sonntags ab 17.00 Uhr. Herzhaftes Thurgauer Käse-Fondue serviert mit Apfel und Brot. Preis pro Person CHF 25.-

26. bis 28. Oktober

Öpfelfescht

Wir feiern ein Wochenende lang die Frucht der Versuchung. Feiern Sie mit uns!

November bis Januar

Rösti und Seehuus-Klassiker

Geniessen sie Seehuus-Rösti und andere Seehuus-Klassiker aus unserer ALC Karte.

2./3. November ab 18.00 Uhr

Thailändisches-Büffet

Lassen Sie sich von einem reichhaltigen und authentischen Asia-Büffet verzaubern.
Preis pro Person CHF 62.-

25./26. Dezember 10.00 bis 17.00 Uhr

Weihnachtsmittag

Festliches 4-Gang-Weihnachtsmenü oder À-la-carte-Gerichte.
Menü pro Person: CHF 68.-

31. Dezember ab 10 Uhr geöffnet

Seehuus Silvester

Ab 18.00 Uhr Apéro im Freien, À-la-carte-Gerichte oder Silvester-Menü
Menü pro Person: CHF 84.-
Apéro pro Person: CHF 14.-



Öffnungszeiten

Bis Ende Oktober:
09.00 – 12.00 Uhr 13.30 – 18.00 Uhr
Über die Wintermonate geschlossen.
Saisonstart 1. März 2019.



Bis Ende Oktober

Wildgerichte klassisch und modern

Ob Hirsch, Reh oder Wildschwein: Der Herbst mit seinen vielfältigen Wildgerichten ist eine der kulinarisch spannendsten Jahreszeiten. So kommen Sie vorbei und lassen sie sich auf klassische und moderne Weise von feinsten Wildgerichten verwöhnen.

Im November

Cordon bleu

Es muss nicht immer nur der Klassiker sein. Geniessen Sie im November täglich frisch zubereitet Cordon bleus. Kommen Sie vorbei und lassen Sie sich von den verschiedenen Cordon bleu Variationen überraschen.

Im Dezember

Adventsstimmung im Seegarten

Lassen Sie sich von weihnachtlicher Stimmung und Adventsdüften verzaubern. Sie suchen noch eine passende Location für Ihre Weihnachtsfeier? Ganz egal ob Familien-, Firmen-, oder Vereinsfest, wir bieten Räumlichkeiten für 10 – 80 Personen. Wir erstellen gerne ein passendes Angebot für Sie: 071 447 57 57