

# Amuse Bouche

Oktober 2017

# Grüezi

Die Blätter an den Bäumen beginnen sich zu verfärben, die Temperaturen sinken und die Tage werden kürzer – es ist nicht zu übersehen, der Herbst ist da. Für uns ist dies aber kein Grund in Melancholie zu verfallen, im Gegenteil! Nicht umsonst nennt man den Herbst auch Frühling des Winters. 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.

Auch sonst hat diese Jahreszeit einiges zu bieten. Nach dem hektischen Treiben im Hochsommer kehrt bei uns am Bodenseeufer wieder etwas Ruhe ein. So lassen sich die verbleibenden schönen Tage und lauen Herbstabende gleich ein wenig entspannter geniessen. Sei es die gedeckte Terrasse in der Seelust oder die Terrasse im Seehuus, hier lässt sich die unvergleichliche Stimmung dieser wunderschönen Jahreszeit am besten einfangen. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

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

## Herzliche Grüsse

Thérèse und Martin Hasen-Rickenbacher

Thomas und Matthias Hasen

Christine und Urs Zellweger-Hasen



# Erstes ART Dinner in der Seelust

Am Donnerstag, den 12. Oktober 2017, findet in der Seelust das erste 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!



## Kunstvoll seit 20 Jahren

Im Jahr 1997 begann die Zusammenarbeit zwischen der Seelust und dem Künstler Kurt Lauer. Damals bestückte er die Räumlichkeiten unseres Gasthofes zum ersten Mal mit seinen geschmackvollen und einzigartigen Bildern. Noch heute zieren etwa 70 Lauer-Bilder die Wände der Seelust. In den ständig wechselnden Ausstellungen entdecken auch unsere Stammgäste immer wieder neue Hingucker. So soll der Abend auch ein Anlass sein, um die langjährige und gewinnbringende Zusammenarbeit zu feiern.

## Überraschungen für alle Sinne

Das genaue Programm für den Abend bleibt eine Überraschung. So viel sei aber verraten: Um 18.43 Uhr begrüssen Sie Kurt und Hildegard Lauer in der Seelust. Die Frau des Künstlers führt Sie in der Vernissage durch die aktuelle Ausstellung. Untermalt wird das Ganze mit passenden Jazztönen von Kurt Lauer. Denn auch in musikalischer Sicht ist

der in Kreuzlingen lebende Maler in unserem Haus kein Unbekannter. Als Bandleader der Swiss German Dixie Corporation begeistert er regelmässig unsere Gäste beim Dixie-Dinner. Ab 19.37 Uhr verwöhnt Sie unser Küchenteam mit einem ARTgerechten Sechsgangmenü. Zwischen den Gängen folgen weitere spannende Programmpunkte. Lassen Sie sich überraschen!

## Jetzt reservieren

Sichern Sie sich jetzt einen Platz für das erste ART Dinner und lassen Sie sich von verschiedenen Kunstformen verzaubern. Anmeldungen nehmen wir telefonisch auf der Nummer 071 474 75 75 oder auch per Mail an [info@seelust.ch](mailto:info@seelust.ch) entgegen. Das Sechsgangmenü, inklusive bester Unterhaltung zwischen den Gängen, kostet pro Person 62 Franken. Wir freuen uns auf Sie!

# Unsere Lernenden im Mittelpunkt

Die Ausbildung der Lernenden geniesst in der Seelust einen sehr hohen Stellenwert. Es ist uns extrem wichtig, jungen Berufsleuten eine gute Ausbildung zu bieten und sie somit optimal auf den Alltag in der Gastronomie vorzubereiten. Immer wieder belohnen sich die Lernenden und ihre Ausbilder für die grossen Anstrengungen, indem sie beim Lehrabschluss mit herausragenden Noten glänzen – so auch in diesem Jahr. Andere stehen noch ganz am Anfang ihrer Ausbildung und fassen langsam Tritt in der neuen Umgebung. Wir haben mit den Lernenden aus verschiedenen Jahrgängen gesprochen und herausgefunden, was ihre aktuellen Herausforderungen und Ziele sind.

## Anstrengender Start ins Berufsleben

«Die ersten Wochen der Lehre waren sehr anstrengend!», sagt Corina Äschlimann, die wie alle Lernenden aus dem ersten Lehrjahr am 14. August die Ausbildung in der Seelust begonnen hat. Die 17-jährige Neukircherin, die hier die Koch-Lehre absolviert, hat sich aber rasch an den Berufsalltag gewöhnt. «Bis jetzt gefällt es mir in der Seelust sehr gut! Ich fühle mich im Team sehr wohl und konnte schon viel dazulernen», meint Corina Äschlimann. Ähnlich beurteilen auch Svenja Nobs (Restaurationsfachfrau) und Tamira Haupt (Hotelfachfrau) den ersten Monat ihrer Lehre. «Vor allem das viele Stehen war am Anfang gewöhnungsbedürftig, ich hatte sogar Muskelkater. Jetzt geht es zum Glück schon viel besser!», erinnert sich Tamira Haupt. Svenja Nobs schätzt die Hilfsbereitschaft und Geduld ihrer Ausbilder: «Das Team gefällt mir super! Am meisten freue ich mich auf den Kontakt mit den Gästen.» Im Gespräch fällt sofort auf, dass sich die jungen Berufsleute schon gut zurechtfinden. Die drei Frauen machen einen sehr motivierten Eindruck und freuen sich offensichtlich sehr auf die weiteren Herausforderungen der Ausbildung. Wir wünschen allen neuen Lernenden einen gelungenen Start in diesen Lebensabschnitt!

## Top-Noten für die Seelust-Lernenden

Während die einen noch am Start der Lehre stehen, konnten andere die Ausbildung diesen Sommer abschliessen. Alle Seelust-Schützlinge haben dabei tolle Leistungen vollbracht. Sabrina Züllig erkochte sich bei der praktischen Prüfung eine Note von 5,7 und erhält mit einer Durchschnittsnote von 5,3 auch noch ein Diplom. «Ich wusste vor den Prüfungen, dass ich sehr nervös sein werde. Weil ich sehr ehrgeizig bin, habe ich mich deshalb sehr akribisch vorbereitet. Dass es schlussendlich so gut geklappt hat, macht mich natürlich sehr glücklich und stolz», sagt Züllig.



Küche: Antoine Laufer und Sabrina Züllig

Service: Nicole Eigenmann,  
Lisa Lechner und Sabrina Müller (v.l.)



Hotelfach: Tamira Haupt, Kristina Dominkovic  
und Fabienne Moser (v.l.)

Auch die Restaurationsfachfrau Nicole Eigenmann hat Grund zur Freude. Mit einer Gesamtnote von 5,7 schliesst sie ihre Ausbildung gar als Kantonsbeste ab. «Da ich zuvor schon eine Lehre als Köchin gemacht habe, wusste ich zu einem gewissen Teil, was mich bei den Prüfungen erwartet. Ein so gutes Ergebnis habe ich aber nicht erwartet!» Nicole Eigenmann bleibt der Seelust auch nach der Lehre erhalten und will bei der Ausbildung der Lernenden mithelfen: «Ich gebe mein Wissen gerne weiter.»

Bereits im letzten Sommer hat Evelyne Tanner die Lehre als Köchin in der Seelust abgeschlossen. Sie vertritt die Schweiz vom 15. bis 18. Oktober an den WorldSkills Competitions in Abu Dhabi. Wir drücken die Daumen!

## Vorbereiten für den Lehrabschluss

Für die Lernenden aus dem dritten Lehrjahr steht eine intensive Zeit bevor. Was ihre Vorgänger bereits mit Bravour gemeistert haben, kommt erst noch auf sie zu – der Lehrabschluss. Antoine Laufer ist wegen den Abschlussprüfungen aber noch nicht nervös: «Die Aufregung wird dann sicher noch kommen. Im Moment konzentriere ich mich aber darauf, eine gute Vertiefungsarbeit zu schreiben. Auch mit einem Diplom abzuschliessen, ist natürlich schon mein Ziel.» Auf den 18-Jährigen wartet im letzten Jahr noch eine zusätzliche Herausforderung. Traditionsgemäss tragen die Lernenden aus dem dritten Lehrjahr die Hauptverantwortung für die Organisation des Seelust-Lehrlingsanlass. Auch diese Hürde werden sie sicher souverän bewältigen.

# Weitere News

## Risotto für den guten Zweck

Zusammen mit anderen Gilde-Köchen aus der Region beteiligten wir uns auch dieses Jahr am Gilde-Kochtag. Am 2. September wurde in Amriswil köstlicher Risotto für einen guten Zweck angeboten. Wir blicken auf einen sehr gelungenen Anlass zurück und hatten grossen Spass mit unseren Berufskollegen, für den guten Zweck im Einsatz zu sein. So kamen rund 7000 Franken zusammen, die an die Schweizerische Multiple Sklerose Gesellschaft und verschiedene regionale Institutionen gespendet werden. Wir freuen uns über diesen hohen Spendenbetrag und bedanken uns bei allen, die uns am Stand besucht haben.

## Mitarbeiteranlass

Der diesjährige Mitarbeiteranlass findet am 12. 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. Unsere Betriebe bleiben aus diesem Grund am Abend geschlossen. Herzlichen Dank für Ihr Verständnis.

## Gastro-Silvester

Die Party für alle, die am Jahresende im Einsatz waren und die Silvesterfeier bei toller Stimmung nachholen wollen. Am Montag, 8. Januar ab 19.00 Uhr laden wir zum Apéro mit anschliessendem Galadinner. 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.- (Lernende CHF 63.-) oder im Arrangement mit Übernachtung CHF 150.- (Lernende CHF 110.-).

## Metzgete 2018

Am ersten Wochenende des neuen Jahres steht ganz im Zeichen der Metzgete. Geniessen Sie vom 5. bis zum 7. Januar die feinsten Schweins-Spezialitäten, natürlich mit Fleisch aus der Region. Am Freitagabend und den ganzen Samstag gibt es unser beliebtes Metzgetebuffet. Beim abwechslungsreichen Angebot ist für alle etwas dabei. Am Sonntag servieren wir Ihnen die reichhaltige Schlachtplatte. Reservieren Sie schon jetzt einen Platz unter der Nummer 071 474 75 75.

## Weihnachten und Silvester

Das Jahr neigt sich bereits wieder dem Ende zu und einige denken wohl schon bald wieder an die Vorbereitungen fürs Weihnachtsfest. Verbringen Sie die Festtage doch lieber in Ruhe und ganz ohne Stress. Nachdem unser Betrieb am 24. Dezember geschlossen bleibt, sind wir an den restlichen Feiertagen für Sie und Ihre Liebsten im Einsatz. Am 25. und 26. Dezember verwöhnen wir unsere Gäste mittags und abends mit einem Festmenü und einer speziellen Speisekarte. Wir empfehlen Ihnen, frühzeitig zu reservieren. Auch zum Jahreswechsel haben wir einiges für Sie vorbereitet. Feiern Sie am Sonntag, 31. Dezember ab 19.00 Uhr mit uns im Festsaal oder im Obstgarten.

Silvestermenü im Festsaal  
\*\*\*\*\*

Menü komplett inkl. Apéro CHF 137.-  
Arrangement mit Übernachtung im Doppelzimmer mit grossem Zmorgebuffet pro Person CHF 225.-

Silvester-Buffer im Obstgarten  
\*\*\*\*\*

Menü komplett: CHF 118.-  
Arrangement mit Übernachtung im Doppelzimmer mit grossem Zmorgebuffet pro Person CHF 185.-



# Grosses Fest für kleinen Apfel

Das Team vom Seehuus blickt auf eine gelungene Sommersaison zurück. Das heisst aber noch lange nicht, dass wir uns jetzt ausruhen. Mit einem abwechslungsreichen und attraktiven Programm lockt das Seehuus auch in der Herbst- und Winterzeit die Gäste ans Bodenseeufer. Dafür wurden auch neue Veranstaltungen wie das Öpfelfescht auf die Beine gestellt.



## Erstes Öpfelfescht im Seehuus

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. Neben einer speziellen Karte und vielen Köstlichkeiten rund um den Apfel gibt es für alle Altersstufen ein buntes Rahmenprogramm. Unsere kleinen Gäste können sich auf einen Malwettbewerb freuen oder beim Most pressen selbst Hand anlegen. Die Erwachsenen können bei einem Wettbewerb das eigene Apfelwissen unter Beweis stellen. Während dem Wochenende gibt es auch zusätzliche Angebote. Am Samstagabend gibt es neben dem À-la-carte-Betrieb auch ein festliches Gala-Menü, das in 5 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. Untermalt wird der Anlass mit Live-Musik von der Blaskapelle Thurgados. Am Sonntagabend können Sie ein Thurgauer Käse-Fondue geniessen.

## Vielfältiges Programm im Herbst und Winter

Im Oktober dürfen Sie sich auf feine Wildgerichte freuen. Unsere Köche interpretieren die traditionellen Gerichte auf eine moderne und clevere Art. Lassen Sie sich überraschen! Ab sofort gibt es jeden Sonntagabend ab 17.00 Uhr unser beliebtes Egnacher Fondue. Dieses servieren wir bis zum 14. Januar für 25 Franken pro Person.

## 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 bieten wir Ihnen zusätzlich zu unserem À-la-carte-Angebot ein leckeres Angebot vom Buffet – ein Gaumenschmaus für Gross und Klein. 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. Bis am 30. Oktober hat das Seehuus noch täglich geöffnet:

Montag bis Freitag	8.00 bis 18.00 Uhr
Freitag und Samstag	8.00 bis 23.00 Uhr
Sonntag	8.00 bis 21.00 Uhr

Ab dem 31. Oktober nur noch am Wochenende:

Freitag und Samstag	16.00 bis 23.00 Uhr
Sonntag	10.00 bis 21.00 Uhr

Für Ihren privaten Anlass öffnen wir das Seehuus selbstverständlich auch ausserhalb der regulären Öffnungszeiten. Reservationen nehmen wir gerne unter 071 477 26 06 entgegen.

# Agenda



1. Oktober bis Ostersonntag 2018

## Familienznacht

Jeden Sonntag ab 17.30 Uhr findet wieder unser traditioneller Familienznacht für Gross und Klein statt. 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. Reservation erforderlich. À discrétion pro Person CHF 65.-

November bis März

## Weindegustationen

Immer Samstag findet eine themenbezogene Weindegustation bei uns im Weinkeller statt. Preis pro Person CHF 18.- Für Hotelgäste ist es kostenlos.

10. November ab 19 Uhr

## Dixi Dinner

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

1. Januar 2018

## Neujahrs-Zmorgä Brunch

Grosses Z'Morgebuffet à discrétion von 9.00 Uhr bis 12.00 Uhr mit musikalischer Begleitung von Woitek. Preis pro Person CHF 37.-

8. Januar 2018

## 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 63.- Arrangement mit Übernachtung CHF 150.- / Lernende CHF 110.-



Oktober

## Moderne Wildgerichte

Geniessen Sie Wildgerichte einmal etwas anders. Unsere Köche interpretieren die traditionellen Gerichte auf eine moderne und clevere Art. Lassen Sie sich überraschen!

27. Oktober bis 29. Oktober

## Öpfelfescht

Wäre Adam ein Thurgauer gewesen, hätte er aus dem Apfel Saft gemacht. Wir feiern ein Wochenende lang die Frucht der Versuchung. Feiern Sie mit uns!

Ab sofort bis 14. Januar

## Egnacher Fondue

Geniessen Sie jeden Sonntagabend ab 17 Uhr feinstes Fondue in gemütlicher Atmosphäre.

25. und 26. Dezember am Mittag

## Seehuus Weihnachten

À la carte und Seehuus Weihnachts-Buffer im Seegseh. Preis pro Person CHF 62.- Kinder pro Altersjahr CHF 2.-

31. Dezember

## Seehuus Silvester

À la carte und Silvestermenü im Seehuus. Nach dem Essen gibt es keine Musik. Für alle, die später noch Party geniessen möchten, ist in der Seelust die Bar eröffnet.



## Öffnungszeiten

Bis Ende Oktober:  
09.00 bis 12.00 Uhr  
13.30 bis 18.00 Uhr

Über die Wintermonate geschlossen.  
Saisonstart 1. März 2018.



Ab 4. Oktober

## Herbstliche Düfte und Wildgerichte

Wild aus einheimischer Jagd. Rehrücken reichhaltig garniert ab 2 Personen am Tisch tranchiert.

20. Oktober

## Fondueabend

Käsefondue à discrétion bei Kerzenschein und Cheminéefeuer. Preis pro Person CHF 30.- Beschränkte Platzzahl

27. Oktober und 24. November

## Eltern- Kind-Abend

Ab 18.00 Uhr geniessen Eltern Zeit zu zweit in unserem À-la-carte-Restaurant. Für Kids von 2 bis 10 Jahren gibt es zwischen 18.00 Uhr und 21.00 Uhr Spiel und Spass mit Deborah (Kleinkinderzieherin EFZ). Reservation ist mit Altersangabe der Kids erforderlich.

3. November bis 22. Dezember

## Fondue chinoise

Geniessen Sie jeden Freitag Abend von 18.00 Uhr bis 21.00 Uhr unser Fondue-chinoise-Buffer à discrétion. Preis pro Person CHF 39.- Kinder bis 10 Jahre CHF 2.- pro Altersjahr. Reservieren Sie frühzeitig Ihren Tisch.

11. November

## Theater-Dinner

Im November gastiert das Störtheater bei uns. Lassen Sie sich zurückversetzen in die 50er-Jahre mit Nierentisch und Petticoat, mit biederer Bürgern und heimlichen Lastern. Ein turbulenter, amüsanter und spritziger Theaterabend ist garantiert! Dazu gibt es ein leckeres 3-Gang-Menü Preis pro Person CHF 90.- Arrangement mit Übernachtung, Theater-Dinner, und reichhaltigem Frühstücksbuffet Pro Person im Doppelzimmer 150.- Pro Person im Einzelzimmer 180.-