

# Amuse Bouche

Oktober 2024



# Grüezi

## Was uns verbindet

«In Zeiten globaler Umbrüche ist es wichtig zu wissen, was uns miteinander verbindet.» Diese Worte des ehemaligen deutschen Bundespräsidenten Roman Herzog aus seiner Weihnachtsansprache 1998 gelten heute noch – oder vielleicht sogar mehr denn je.

Die Weltlage fordert uns heraus. Medien berichten mantramässig über Kriege, Krisen, Katastrophen. Das ist belastend, macht ohnmächtig. Viele Menschen haben aufgehört, Nachrichten zu konsumieren. Weil es sie emotional zu sehr belastet.

Wie wohltuend und heilsam ist es doch, den Fokus mehr darauf zu richten, was uns verbindet. Gemeinschaft pflegen, sich begegnen, zuhören, austauschen: Balsam für die Seele. Was gibt es wohltuenderes als sich in einer vertrauten Gemeinschaft eingebettet zu fühlen?

Dichter Johann Wolfgang Goethe (1749 – 1832) brachte es mit einem Kurzvers auf den Punkt: «Wohl fruchtbar ist der kleinste Kreis, wenn man ihn wohl zu pflegen weiss.»

Wir freuen uns, dass Sie unser Gast sind.

## Mit verbundenen Grüßen Ihre Gastgeberfamilie Hasen

Nicole und Thomas Hasen-Eigenmann  
Christine und Urs Zellweger-Hasen  
Jennifer und Matthias Hasen-Teuscher  
Janine und Martin Raschle-Frischknecht



# Das «Seehuus» – der Ort für Feiern und Bankette

Planen Sie eine Feier mit Freunden, einen Geburtstag oder Hochzeit?

Steht eine Taufe an, ein Jubiläum, ein Weihnachtsessen?

Das «Seehuus» an seiner idyllischen Lage am Bodensee bietet attraktive Möglichkeiten für ein unvergessliches Fest.



Feiern und geniessen: Blick in einen der festlich dekorierten «Seehuus»-Festräume.

«Das Restaurant Seehuus ist bestens vorbereitet, um jedem Anspruch gerecht zu werden». Gastgeber Matthias Hasen freut sich über die vielen verschiedenen Feste und Bankette, die im «Seehuus» gefeiert werden. Seine Gattin und Gastgeberin Jennifer Hasen ergänzt: «Wir schaffen gerne den passenden Rahmen, damit jeder Anlass schöne Erinnerungen hinterlässt.»

In den stilvoll eingerichteten Banketträumen können bis zu 75 Personen feiern, zusammentreffen und geniessen. Von hier und von der grosszügigen Terrasse aus gibt es atemberaubende Ausblicke auf die Weite des «Schwäbischen Meers».

Das «Seehuus»-Team setzt alles daran, damit Feste gelingen und zu einem unvergesslichen Erlebnis werden. Es

macht Menüvorschläge oder kreiert nach gemeinsamer Absprache Wunschmenüs. Gerne hilft es bei der Organisation, so dass im «Seehuus» stilvoll gefeiert werden kann.

Die verschiedenen, lichtdurchfluteten Räume – alle mit traumhaftem Seeblick – eignen sich für Gesellschaften von zehn bis 75 Personen. Es lohnt sich, den Termin frühzeitig mitzuteilen, damit das «Seehuus»-Team den passenden Raum reservieren kann.

Das «Seehuus» kann auch ausserhalb der offiziellen Öffnungszeiten genutzt werden – also auch im Winterhalbjahr: Für Gesellschaften ab 30 Personen. Anfragen und Reservationen gerne über Telefon 071 477 26 06.

# Auf dem Weg nach Paris

Julia Badertscher, Restaurantfachfrau EFZ in der «Seelust», misst sich im November mit der Weltspitze im Servicefach. Nachdem sie letztes Jahr mit der Traumnote 5,7 als kantonsbeste Lehrabgängerin glänzte, will die 19-Jährige nun am internationalen Koch- und Servicewettbewerb «Jeunes Talents Escoffier» in Paris begeistern.



Julia Badertscher bedient die «Seelust»-Gäste voller Leidenschaft. Und erhält entsprechend viel Lob und Anerkennung.

## Zum Wettbewerb «Jeunes Talents Escoffier»

«Jeunes Talents» ist der wichtigste, prestigeträchtigste, internationale Wettbewerb für junge Leute, die eine Ausbildung in der Küche oder im Service machen und die nicht älter als 25 Jahre alt sind. In den weltweiten, nationalen Wettbewerben werden jeweils die Teilnehmer für das internationale Finale erkoren.

Die Gewinner aus den Ländern kommen für einen Tag zum Wettbewerb zusammen. Die internationale Vereinigung «Disciples Escoffier», die auch in der Schweiz einen Ableger hat, verfolgt klare Werte: Diese basieren auf den Prinzipien und Idealen des berühmten französischen Küchenchefs Auguste Escoffier.

### Frau Badertscher, wann haben Sie letztmals ein Kompliment von einem «Seelust»-Gast erhalten?

Julia Badertscher: Gestern. Die Gäste lobten mich für meine Freundlichkeit und den aufmerksamen Service. Ich erhalte sehr oft Komplimente.

### Täglich?

Ja.

### Wofür werden Sie am häufigsten gelobt?

Für die freundliche Bedienung. Und dass bei uns in der «Seelust» alles «so schön und lecker» sei.

### Mit Ihrem Können im Servicefach haben Sie schon viele Gäste, aber auch Berufsexperten begeistert. Woher kommt dieses «Talent»?

Ein Teil davon ist mir einfach gegeben. Für den Serviceberuf muss man gemacht sein. Aber ich habe auch viel gelernt in meiner Berufslehre in der «Seelust». Durch das Tun, durch Erfahrung und durch Rückmeldungen der Gäste wird man versiert.

### Nicole Hasen-Eigenmann, als Chefin und Ausbildungsverantwortliche in

### der «Seelust» haben Sie Julia durch ihre Lehrzeit und an mehrere Berufswettbewerbe begleitet. Was ist an Julia speziell?

Nicole Hasen-Eigenmann: Sie ist ein Talent und lernt rasch. Wenn man ihr etwas sagt, setzt sie dies sofort um. Sie bringt zudem viel Ehrgeiz und Willenskraft mit.

### Frau Badertscher, was motiviert Sie, eine gute Gastgeberin zu sein?

Julia Badertscher: Ich machs einfach gerne. Ich liebe es, im Beruf so zu arbeiten. Ich will gut sein in dem, was ich tue.

### Sind es die glücklichen Augen der Gäste, die Sie sehen wollen?

Das bestimmt auch. Mich motiviert aber auch unser Team. Ich arbeite gerne im Team.

### Sie haben sich für den renommierten internationalen Koch- und Service-Wettbewerb «Jeunes Talents Escoffier» qualifiziert. Mit welchen Ambitionen reisen Sie am 15. November nach Paris?

Julia Badertscher: Mein Ziel in Paris ist es, den Wettbewerb zu gewinnen.

Ansonsten geht es mir darum, Erfahrungen zu sammeln und Kontakte zu knüpfen.

### Worin besteht Ihre Prüfung an diesem internationalen Wettbewerb für Servicefachangestellte?

Julia Badertscher: Die eine Aufgabe ist, einen runden Vierertisch aufzudecken mit einem eigenen Dekorelement. Dann muss ich einen eigenen Cocktail mit «Grand Marnier» zubereiten. Als kleines Appetithäppchen muss ich ein «Croque Monsieur»-Sandwich mit eigener Zutat präsentieren. Dann gilt es eine Viertelstunde lang Fragen zur Gastronomie zu beantworten. Weitere zwei Stunden gehören dem Gästeservice mit Flambieren, Wein- und Käseservice und dem ganzen Drum und Dran.

### Nicole Hasen-Eigenmann, was trauen Sie Julia für diesen Wettbewerb zu?

Nicole Hasen-Eigenmann: Sehr viel. Wobei wir auf internationaler Ebene noch nicht viel Erfahrung haben. Das Ziel ist natürlich, dass Julia den Wettbewerb gewinnt (lacht). Wenn es dann nicht so ist, ist es auch nicht schlimm

– dann haben wir eine Erfahrung mehr gesammelt.

### Welches sind Julias grosse Stärken in Wettbewerbssituationen?

Nicole Hasen-Eigenmann: Durchhaltenwillen und Biss. Und ihre Freude am Gastgeberium. Es wird ihr nicht schwer fallen, dem Gast ihre Herzlichkeit am Tisch zu präsentieren und dies auch in einer anderen Sprache. Der Wettbewerb wird in englischer Sprache durchgeführt.

### Wo sehen Sie selber Ihre Schwächen, Julia Badertscher?

Julia Badertscher: Dass ich zu perfekt sein will, zu viel abverlange von mir. Dann muss ich mir jeweils sagen: «Jetzt reicht's, jetzt machst du mal frei.»

### Sie bereiten sich während drei Monaten auf diesen Wettbewerb vor. Was trainieren Sie aktuell?

Julia Badertscher: Ich tüftle gerade an meinen Eigenkreationen mit Rezepten und der Tischdekoration.

### Wie muss man sich Ihre Eigenkreationen und Rezepte vorstellen?

Julia Badertscher: Wir müssen einen Cocktail mit «Grand Marnier» präsentieren. Da bin ich noch am Austesten eines Rezeptes mit Basilikum, Citro und Limettensaft. Und als «Amuse Bouche» wird ein klassischer Snack aus Frankreich erwartet: Ein «Croque Monsieur», also ein knuspriges, französisches Sandwich mit Käse und Schinken. Ich möchte diese Kreation mit Apfelfrösti aus blauer Kartoffel ergänzen – wir sind daran, das Rezept zu verfeinern.

### Sie «opfern» zur Vorbereitung des Wettbewerbs viel Freizeit.

Nicole Hasen-Eigenmann: Julia kommt auch an manchem freien Tag zur Arbeit. Hier zeigt sich, dass sie das wirklich will.

### Nicole Hasen, Sie selber wurden letztes Jahr nominiert für die Auszeichnung «Ausbildnerin des Jahres» – wobei Julia Sie damals beim Berufsverband GastroSuisse heimlich dafür vorgeschlagen hatte. In Sachen Engagement und Ehrgeiz scheint es Parallelen zu geben zwischen Julia und Ihnen...

Nicole Hasen-Eigenmann: Ja, in Sachen Ehrgeiz und Engagement ticken

Julia und ich ähnlich (lacht). Ich sehe mich oft in ihr gespiegelt. Deshalb passt auch unsere Verbindung so gut zusammen.

### Werden Sie, Julia Badertscher, nach dem Wettbewerb «Jeunes Talents Escoffier» an weiteren Berufswettbewerben teilnehmen?

Julia Badertscher: Ich plane, an den «Swiss Skills» teilzunehmen. Wer dort gewinnt, kann an die «World Skills» nach Shanghai. Später möchte ich mich in der Berufsbildung engagieren. Denn ich selber durfte in der «Seelust» eine tolle Ausbildung geniessen – und möchte davon etwas weitergeben.

### Der Serviceberuf ist körperlich anspruchsvoll. Wie gehen Sie damit um?

Julia Badertscher: Ich habe noch nie gemessen, wie viele Kilometer ich an einem Tag zurückgelegt habe. Es sind sicher viele (lacht), aber ich habe mich daran gewöhnt.

Nicole Hasen-Eigenmann: Bei unserem Beruf ist das Fitnessstudio inklusive (lacht).

# Seelust News

## Neu: Sonntagsbuffet mit vielen regionalen Speisen

Neu in der «Seelust» gibts jeden Sonntagmittag von 11.30 bis 14 Uhr ein Buffet à discrétion. Geniessen Sie eine grosse Auswahl an Speisen mit vorwiegend regionalen Produkten. Es ist für jeden und jede etwas mit dabei. Das Sonntagsbuffet wird bis Ende November jeden Sonntag angerichtet. Preis für Erwachsene 58 Franken, für Kinder bis 16 Jahre zwei Franken pro Altersjahr. Reservation zwingend erforderlich.

## Familiennacht

Jeden Sonntag (ab 6. Oktober) lädt die «Seelust» ab 17.30 Uhr zu einem gemütlichen Abendessen für die ganze Familie ein. Im «Obstgarten» darf sich Gross und Klein am reichhaltigen Buffet verwöhnen lassen. Als Vorspeise gibts nebst Salaten auch Fleisch- und Fischplatten. Nach dem Suppen-

gang gibts Hauptspeisen auf dem originellen hölzernen Buffetwagen präsentiert. Dabei wird auf regionale Produkte Wert gelegt. Zum Abschluss sorgt eine grosse Auswahl an Desserts für Gaumenfreuden. Das Menü kostet für Erwachsene 35 Franken, für Kinder bis 16 Jahre einen Franken pro Altersjahr.

## Dixie-Dinner

Kurt Lauers «Swiss-German-Dixie-Corporation» lässt den Herbst-Blues nicht aufkommen. Denn am Dixie-Dinner vom Freitag, 8. November, wird wieder munter und mitreissend gejazzt. Dazu gibts für die Gäste ein «Konzert» an köstlichen Speisen. Lassen Sie sich mitreissen und verwöhnen an diesem Fest für alle Sinne. Der Abend startet um 18.30 Uhr und kostet pro Person 88 Franken. Eine baldige Anmeldung wird empfohlen: Telefon 071 474 75 75.

## Dinner mit lätzgfäderetem Theater

Vorhang auf für vier witzig-würzige Theaterdinner-Abende: Das in der Region bekannte Theaterensemble «Lätzgfäderet» sorgt mit dem Schwank «Nüüt als d Wohret» für Klamauk. Die Gäste werden mit kulinarischen Leckerbissen viergängig verwöhnt. Die Theaterdinner finden am 22. und 23. November im Seegarten und am 29. und 30. November in der Seelust statt. Preis: 85 Franken. Anmeldung Seegarten: 071 447 57 57  
Anmeldung Seelust: 071 474 75 75

## Wild geniessen

Im Frühherbst beginnt die Jagdsaison – eine Hoch-Zeit für Fleischliebhaber, glaubt man doch, den Duft der Natur aus diesem Fleisch herauszuspüren. Das feinfaserige Fleisch von Reh und Hirsch gilt als fettarm aber reich an Eiweiss, Vitamin B2, Kalium und Eisen. In der «Seelust» startet die «wilde Zeit» am Freitag, 4. Oktober.



# Knusper, knusper, knäuschen – knabbern im «Seehäuschen»

Gar chnusprig schmecken Fisch, Poulet und Gemüse, wenn es mit dem richtigen «Dreh» zubereitet wird. Das «Seehuus» lädt jeden Sonntagabend zum Chnusperli-Plausch.



## Chnuspriger Chnusperli-Plausch

Ab sofort lädt das «Seehuus» Egnach jeden Sonntagabend zum Chnusperli-Plausch ein. Jeweils ab 17 Uhr gibts knusprig, frittierte Poulet-, Fisch- und Gemüse-Chnusperli. Dazu werden passende Saucen und Pommes Frites serviert. Dies alles kommt unkompliziert in die Mitte auf den Tisch. Ergänzend dazu gibt es eine Auswahl an Salaten und zum krönenden Abschluss ein leckeres, hausgemachtes Überraschungsdessert. Preis pro Person: 34 Franken, Kinder bis 16 Jahre bezahlen zwei Franken pro Altersjahr. Letzter Chnusperli-Plausch ist am 15. Dezember.

## Thai Schlemmer-Büffet

Auf wahre Geschmacksexplosionen dürfen sich die «Seehuus»-Gäste am 8. und 9. November freuen. Die Thai-Küche ist sehr leicht und bekömmlich. Darüber hinaus aber auch unendlich vielfältig und sie gilt zurecht als eine der besten der Welt. «Seehuus»-Gastgeber Matthias Hasen kennt die Geheimnisse der asiatischen Küche, hat er doch mehrere Jahre in Thailand gekocht. Er und sein Team freuen sich, die «Seehuus»-Gäste am Thai Schlemmer-Büffet zu verwöhnen, bei Gerichten mit duftendem Zitronengras, scharfen Chilis, würzigem Basilikum und cremiger Kokosmilch. Preis pro Person: 70 Franken, Kinder bis 16 Jahre bezahlen zwei Franken pro Altersjahr.

## Weihnachten im «Seehuus»

Am Weihnachts- und Stephanstagmittag gibts ein feines, festliches Menü. Alternativ können sich die Gäste à-la-carte das Gericht aussuchen. Menü pro Person: 72 Franken

## «Seehuus»-Silvester

Möchten Sie den Jahreswechsel in gemütlicher Stimmung verbringen? Das «Seehuus» ist am Silvester, 31. Dezember, ab 14 Uhr offen. Ab 18 Uhr werden à-la-carte-Gerichte und ein Silvester-Menü serviert. Menü pro Person: 86 Franken.

## Öffnungszeiten

Das «Seehuus» ist bis Ende Oktober montags bis donnerstags jeweils von 9.30 bis 17 Uhr geöffnet; am Freitag, Samstag und Sonntag auch abends. Ebenfalls offen ist es zwischen 1. November und 15. Dezember jeweils freitags und samstags ab 14 Uhr und sonntags ab 9.30 Uhr.

## Betriebsferien

Vom 16. bis 24. Dezember bleibt das «Seehuus» geschlossen. Ebenso vom 1. Januar bis 28. Februar. Für Anlässe ab 30 Personen wird das Lokal auch ausserhalb der regulären Öffnungszeiten bedient. Für Reservationen: Telefon 071 477 26 06. Ab Freitag, 28. Februar, ist das «Seehuus» wieder täglich geöffnet.

# Seegarten News



## Wildabend

Die Wildsaison wird im Hotel-Restaurant Seegarten traditionell mit einem Wildabend abgeschlossen. Aufgrund der grossen Nachfrage gibt es diesen Herbst gleich zwei Wildabende zu geniessen: Diese finden am Freitag, 18. Oktober und am Samstag, 19. Oktober statt. Es warten allerlei Köstlichkeiten auf die «Seegarten»-Gäste: Vorspeisenbuffet, Kürbissuppe, Hauptgang und Dessert. Das «Seegarten»-Team serviert an beiden Wildabenden ausschliesslich Wild aus einheimischer Jagd. Preis pro Person: 75 Franken.

## Traditionelle Metzgete

Im «Seegarten» ist Metzgete: Am Donnerstag, 31. Oktober und am Freitag, 1. November, jeweils abends und am Samstag, 2. November, mittags und abends. Zum reichhaltigen Angebot gehören auch Klassiker wie Kesselfleisch, Rippli, Blutwurst und Leberwurst. Dazu gibts Sauerkraut und Kartoffeln.

Thérèse und Martin Hasen kommen an den «Metzgeten» auf die Stör und verwöhnen mit dem Team die «Seegarten»-Gäste in Arbon. Frühzeitige Reservation empfohlen: Tel. 071 447 57 57.



# Agenda



Ab 4. Oktober

## Start in die «Wild-Zeit»

Wir verwöhnen Sie mit besonderen Wildgerichten mit Fleisch aus einheimischer Jagd.

Ab 6. Oktober, jeden Sonntag bis Ostern

## Familienznacht

Immer sonntags ab 17.30 Uhr.  
Reichhaltiges Vorspeisen-, Hauptgang- und Dessertbuffet à discrétion.  
Erwachsene 35 Franken  
Kinder pro Altersjahr 1 Franken.

8. November, ab 18.30 Uhr

## Dixie-Dinner

Kulinarisch-jazziger Hochgenuss: Zum Nachtessen mit Apéro spielt Kurt Lauers «Swiss-German-Dixie-Corporation» ihren mitreissenden Dixie-Jazz.  
Preis pro Person: 88 Franken.

29. und 30. November

## Theater-Dinnerabend

Witzig-würziger Theaterdinner-Abend mit dem einheimischen Theater «Lätzgfederet». Preis pro Person: 85 Franken.

29. Dezember, ab 17.30 Uhr

## Weihnachts-Familienznacht

Reichhaltiges Vorspeisen-, Hauptgang- und Dessertbuffet à discrétion.  
Preis pro Person: 35 Franken.

31. Dezember

## Silvester

Kulinarische Höhenflüge mit musikalischer Begleitung im Festsaal durch Sabrina Sauder, Apéro ab 18.30 Uhr.  
Silvesterbuffet (ohne Musik) im Obstgarten.

6. Januar 2025, ab 19 Uhr

## Gastrosilvester

Die Party mit DJ Roli für all jene, die am Jahresende im Einsatz waren. Ab 19 Uhr gibts Apéro, Galadinner, Barbetrieb, Live-Musik und Party im ganzen Haus.



22. Sept. bis 15. Dez., jeden Sonntagabend

## Chnusperli-Plausch

Geniessen Sie jeden Sonntagabend ab 17 Uhr knusprig frittierte Poulet-, Fisch- und Gemüse-Chnusperli à discrétion. Dazu gibts Pommes-Frites und Saucen, Salate und ein hausgemachtes Überraschungsdessert.

Preis pro Person: 34 Franken,  
Kinder bis 16 Jahre bezahlen zwei Franken pro Altersjahr.

8. und 9. November

## Thai Schlemmer-Büffet

Ein reichhaltiges Thai-Büffet verspricht würzige Gaumenfreuden. Gastgeber Matthias Hasen freut sich, die Seehuus-Gäste mit asiatischen Köstlichkeiten zu verwöhnen. Preis pro Person: 70 Franken, Kinder bis 16 Jahre bezahlen zwei Franken pro Altersjahr.

25. und 26. Dezember

## Weihnachten im «Seehuus»

Lassen Sie sich am Weihnachts- und Stephanstag verwöhnen mit einem feinen, festlichen Menü. Alternativ servieren wir Ihnen auch à-la-carte-Gerichte.  
Menü pro Person: 72 Franken.

31. Dezember ab 14 Uhr

## «Seehuus»-Silvester

Möchten Sie den Jahreswechsel in einmaliger Stimmung verbringen? Ab 18 Uhr gibts à-la-carte-Gerichte oder ein Silvester-Menü. Menü pro Person: 86 Franken.



## Öffnungszeiten

Bis Ende Oktober:  
09.00 – 12.00 Uhr    13.30 – 18.00 Uhr  
Über die Wintermonate geschlossen.  
Saisonstart 1. März 2024.



Ab 28. September

## Wildsaison

Ab 28. September startet im Restaurant Seegarten Arbon die Wildsaison. Die Gäste werden verwöhnt mit Klassikern vom einheimischen Wild.

18. und 19. Oktober

## Wildabend

Zwei Wildabende sorgen für den fulminanten Abschluss der Wildsaison. Die Gäste bedienen sich anfangs am klassischen Vorspeisenbüffet mit Kürbissuppe. Danach gibts ein herbstliches Duo und zum Abschluss eine süsse Überraschung.  
Preis pro Person: 75 Franken.

31. Oktober bis 2. November

## Traditionelle Metzgete

Im «Seegarten» ist grosse Metzgete. Mit dabei ist das bewährte «Seelust»-Wirtepaar Thérèse und Martin Hasen. Sie kommen auf die Stör und verwöhnen mit Fleischdelikatessen. Donnerstag- und Freitagabend, Samstagmittag und -Abend.

22. und 23. November

## Theater-Dinnerabend

Geniessen Sie einen humorvollen und gaumenfreudigen Theater-Dinnerabend mit dem einheimischen Theater «Lätzgfederet». Preis pro Person: 85 Franken

Sonntags geschlossen

## Öffnungszeiten Winter

Das Hotel «Seegarten» ist auch über den Winter durchgehend geöffnet. Das Restaurant bleibt von 20. Oktober bis 9. März 2025 jeweils sonntags geschlossen.

15. Dezember bis 5. Januar

## Betriebsferien

Vom Sonntag, 15. Dezember bis und mit Sonntag, 5. Januar 2025 geniessen wir ein paar Ferientage. Gerne können Sie ab 5. Januar im Hotel übernachten, im Restaurant sind wir ab 6. Januar wieder für Sie da.