

Amuse Bouche

Hauszeitung der vier See-Betriebe

Herbst 2026

Grüezi

Weniger Tempo – mehr Zeit

Der Hitzesommer 2026 hat uns gezwungen, das Tempo zu drosseln. Pausen einzulegen. Um nicht zu überhitzen.

Nun werden die Tage kürzer, die Nächte länger. Die Natur erinnert uns daran – so wie im Hitzesommer: Es ist Zeit für weniger Aktivismus, Zeit für Musse.

Unsere Lebenszeit in ihrer Fülle zu geniessen, ist tägliche Herausforderung und Kunst zugleich.

Der Deutsche Zeitforscher Karlheinz Geissler – der jegliche Uhren aus seinem Haushalt verbannt hat – gibt im Buch «Enthetzt Euch!» bedenkenswerte Tipps im Umgang mit der Zeit. Laut Geissler lässt sich Zeit weder sparen, managen noch anhäufen – das Einzige, was wir tun können, ist, die Zeit leben und unser eigenes Verhalten verändern. Anstelle von starrer Optimierung plädiert er für eine echte Zeitkompetenz und ein Leben im eigenen Rhythmus.

Zu seinen Erkenntnissen gehört auch, dass Pausen keine überflüssigen Zeitlöcher sind. «Pausen sind in der Zeit, was Bänke im öffentlichen Raum sind.» Sie sind Gelegenheiten um Abstand zu gewinnen, Anlässe um sich auszuruhen, neue Kräfte zu sammeln, sich neu zu orientieren und mit Personen in Kontakt zu kommen.

Wir freuen uns, liebe Gäste, dass Sie bei uns Zeit verbringen. Sich Zeit nehmen für Pausen. Zeit für Genuss. Zeit für Gemeinschaft.

Wir wünschen Ihnen eine genussvolle Zeit
Die Gastgeberfamilie Hasen

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



Eine Tour-de-France zum Geniessen

Der Landgasthof Seelust bietet regelmässig exklusive «Wine & Dine»-Abende an. Dabei werden mehrgängige Menüs mit perfekt abgestimmten europäischen und regionalen Weinen aus dem eigenen Weinkeller serviert. Der nächste «Wine & Dine»-Abend vom Samstag, 14. November verspricht französisches Flair – eine Tour-de-France zum Geniessen.



Die Magie französischer Weine fasziniert: Sie basiert nicht auf Zauberei, sondern auf einer jahrhundertealten Kombination aus Natur, Kultur und strengem Handwerk.

Zu Gast am nächsten «Wine & Dine»-Abend ist Weinfachmann Beat Stäheli, Mitinhaber Languedoc Weine in Sulgen. Seine Firma importiert seit 20 Jahren erlesenste Tropfen aus französischen Weinregionen. Mit ihrem Anspruch auf Spitzenqualität steht Languedoc in engem Kontakt zu kleineren französischen Weingütern, wo die Leidenschaft für den Wein ganz oben steht.

Am «Wine & Dine»-Abend vom 14. November in der Seelust dürfen sich Weinliebhaber auf eine kulinarische und vinophile «Tour-de-France» freuen. Zwischen den von Küchenchef Thomas Hasen und seinem Team sorgfältig abgestimmten

Gängen kommen verschiedene französische Weinperlen auf den Tisch. Der Weinfachmann liefert dazu spannende Hintergründe. Seine «Tour-de-France» führt auch durch die Champagne, das Rhone- und Loiretal und die Provence. Angesteuert wird zudem der legendäre Mont Ventoux, bekannt als spektakulärer «Tour-de-France»-Bergetappenort. Er hat auch weinmässig Spektakuläres zu bieten.

Lassen Sie sich begeistern von unserer «Tour-de-France», mit Haut-Cuisine und Weinspezialitäten aus unserem charmannten Nachbarland. Preis pro Person: 135 Franken. Voranmeldung wird empfohlen: Telefon 071 474 75 75.

Nico Plüss

16-jährig, aus Hefenhofen
Koch-Lehrling im Landgasthof Seelust

Was hat Dich motiviert für diese Berufslehre?

Ich liebe es zu Kochen!

Was macht Dir bei der Arbeit besonders Spass?

Das Schneiden mit scharfen Messern.

Was hast Du bisher gelernt, das Dir auch im Alltag hilft?

First in first out ist auch zu Hause hilfreich.

Dein grösstes Missgeschick in den ersten Lehrmonaten?

Mir sind drei oder vier Parfaits heruntergefallen

Was war Deine grösste Herausforderung beim Lehrstart?

Glacégugeln schön und schnell hinzubekommen.

Florin Künzler

15-jährig aus Goldach
Koch-Lehrling im Hotel Seegarten

Was hat Dich motiviert für diese Berufslehre?

Eine Lehre abzuschliessen, damit ich danach in dieser Branche weiterarbeiten kann.

Was macht Dir bei der Arbeit besonders Spass?

Das Lernen von allen Methoden und Tricks, die man in der Küche anwendet.

Was hast Du bisher gelernt, das Dir auch im Alltag hilft?

Nie Angst zu haben vor dem Fragenstellen, auch wenn es anstrengend sein kann; es lohnt sich am Ende.

Dein grösstes Missgeschick in den ersten Lehrmonaten?

Ich habe im überbetrieblichen Kurs für Lernende (ÜK) eine Sauce falsch zubereitet.

Was war bisher Deine grösste Herausforderung?

Die körperliche Anstrengung.

Melissa Marugg

16-jährig aus Zuben bei Langrickenbach
Lernende Fachfrau Hotellerie-Hauswirtschaft im Landgasthof Seelust

Was hat Dich motiviert für diese Berufslehre?

Meine ältere Schwester, die dasselbe lernt.

Was macht Dir bei der Arbeit besonders Spass?

Zu sehen, wenn ich ein sauber gereinigtes Hotelzimmer verlassen kann.

Was hast Du bisher gelernt, das Dir auch im Alltag hilft?

Wie man Böden reinigt.

Dein grösstes Missgeschick in den ersten Lehrmonaten?

Keines.

Welches war für Dich die grösste Herausforderung in den ersten Monaten?

Die gab es bisher noch nicht.

Unsere neue



Romy Brüschi

15-jährig aus Amriswil
Lernende Restaurantfachfrau im Landgasthof Seelust

Warum hast Du Dich für diese Berufslehre entschieden?

Ich mag es, wenn ich mit der Hand arbeite und ich mag auch den Kontakt mit den Gästen.

Was macht Dir bei der Arbeit besonders Spass?

Der Kontakt mit unseren Gästen.

Was hast Du bisher gelernt, das Dir auch im Alltag hilft?

Ich konnte verschiedene Aufgaben lernen und auch selbstständig.

Dein grösstes Missgeschick in den ersten Lehrmonaten?

Ich habe einmal eine falsche Bestellung aufgegeben oder Bestellungen vergessen.

Welches war für Dich die grösste Herausforderung in den ersten Monaten?

Das lange Stehen und die vielen Aufgaben während des ganzen Tages.

n Lernenden



Alea Findeisen

15-jährig aus Göttingen, Lernende
Restaurantfachfrau EFZ im Landgasthof Seelust

Was hat Dich motiviert für diese Berufslehre?

Dass es ein sehr abwechslungsreicher Beruf ist.

Was macht Dir bei der Arbeit besonders Spass?

Man steht oft mit Menschen im Kontakt.

Was hast Du bisher gelernt, das Dir auch im Alltag hilft?

Ich konnte sehr vieles lernen, insbesondere auch wie man Aperitifs zubereitet.

Dein grösstes Missgeschick in den ersten Lehrmonaten?

Ich habe einmal – direkt vor dem Gast – eine Tasse Kaffee ausgeschüttet.

Was war bisher Deine grösste Herausforderung?

Die unregelmässigen Arbeitszeiten.

Adriana Moser

16-jährig aus Amriswil
Koch-Lernende im Landgasthof Seelust

Was hat Dich motiviert für diese Berufslehre?

Dass ich gerne Koche und kreativ bin. Ich probiere gerne neue Rezepte aus und es macht mir Freude, anderen mit meinem Essen eine Freude zu bereiten.

Was macht Dir bei der Arbeit besonders Spass?

Dass ich kreativ sein kann und die Zusammenarbeit im Team.

Was hast Du bisher gelernt, das Dir auch im Alltag hilft?

Selbständig und zuverlässig zu arbeiten und auch unter Zeitdruck ruhig zu bleiben und meine Aufgaben sorgfältig zu erledigen.

Dein grösstes Missgeschick bisher?

Es passierte mir, als ich Butter in der Mikrowelle weich machen wollte und sie am Ende flüssig herauskam.

Was war Deine grösste Herausforderung zum Start?

Meinen Platz im Team zu finden. Anfangs war mir vieles fremd, mittlerweile fühle ich mich im Betrieb schon fast zu Hause.

hweiler

chfrau EFZ

t

ür diese len?

ich bewegen kann
Kundenkontakt.

Arbeit

n Gästen.

lernt, hilft?

e Aperitifs kennen-
zubereiten.

chick in ten?

lsche Bestellung
llungen verwechselt.

die grösste en ersten Monaten?

viele Gehen
ages.

Lara Cecchini

15-jährig aus Amriswil
Koch-Lernende im Landgasthof Seelust

Was hat Dich motiviert für diese Berufslehre?

Ich habe schon immer gerne gekocht.

Was macht Dir bei der Arbeit besonders Spass?

Das Schneiden und das Anrichten von Beilagen.

Was hast Du bisher gelernt, das Dir auch im Alltag hilft?

Wie alles heisst und wie man mit Stress umgeht.

Dein grösstes Missgeschick in den ersten Lehrmonaten?

Es gab noch keines.

Welches war für Dich die grösste Herausforderung in den ersten Monaten?

Das Eingewöhnen.

*Wir wünschen
Euch viel Erfolg*

Qualifiziert für den Escoffier-Wettbewerb

Am 24. Oktober 2026 findet das Finale des nationalen Koch- und Servicewettbewerbs «Jeunes Talents Escoffier 2026» statt. Qualifiziert für diesen Nachwuchswettbewerb hat sich auch unser «Seelust»-Lernender Matteo Rausa (18).



Matteo Rausa, 3.-Jahr-Lehrling in der «Seelust» mag Herausforderungen und will am Servicewettbewerb «zeigen, was ich drauf habe».

Matteo steht im dritten Lehrjahr als Restaurantfachmann. Der ambitionierte junge Berufsmann mag Herausforderungen und möchte «zeigen, was ich drauf habe». Die Gastronomie liegt ihm im Blut: Seine Eltern führten Betriebe im Tessin, Engadin und in der Toskana. Die Grosseltern betrieben in sechster Generation einen Gasthof im Kanton Luzern. Matteos Traum ist es, einmal einen eigenen Betrieb zu führen.

Am nationalen Koch- und Servicewettbewerb «Jeunes Talents Escoffier» wird er unter den Augen der Juroren einen Signature-Cocktail zubereiten. Das Rezept für den Cocktail hat er selber kreiert und mit seiner Chefin Nicole Hasen ausgetüftelt. Sein Cocktail wird ein Mix sein aus Apfel-Thymian-Ingwer-Sirup mit Limoncello, Macardo-Gin und Prosecco. «Natürlich will ich den Wettbewerb gewinnen», sagt Matteo selbstbewusst. Durch die Teilnahme am Wettbewerb erhofft er sich, neue interessante Kontakte in der Gastrobranche knüpfen zu können.

Bereits vor zwei Jahren qualifizierte sich Julia Badertscher, damals lernende Restaurantfachfrau der «Seelust», für den nationalen und danach sogar für den internationalen Koch- und Servicewettbewerb «Jeunes Talents Escoffier».

Herbstlicher Genuss

Wildabend

Am Samstag, 17. Oktober, ab 18 Uhr wird im «Seegarten» die Wildsaison fulminant abgeschlossen: Los geht es am klassischen Vorspeisenbuffet und mit einer wärmenden Kürbissuppe. Anschliessend gibts ein herbstliches Duo und schliesslich eine süsse Überraschung. Dabei steht der saisonale Genuss im Mittelpunkt – passend zum Herbst und mit viel Liebe zum Detail zubereitet.

Preis pro Person: 75 Franken

Metzgete

Von Donnerstag, 29. Oktober, bis Samstag, 31. Oktober, steht der «Seegarten» ganz im Zeichen der Metzgete. Freuen Sie sich auf Klassiker wie Kesselfleisch, Rippli, Blutwurst und Leberwurst, dazu Sauerkraut und Kartoffeln. Bodenständig, währschaft und gemütlich.

Dank der Zusammenarbeit mit der Schleuniger Bodenseemetzger aus Stachen kommen feinste hausgemachte Fleisch- und Wurstspezialitäten auf

den Tisch. Der regionale Familienbetrieb steht seit Generationen für traditionelles Metzgerhandwerk und höchste Qualität.

Regionale Partnerschaften und saisonale Produkte gehören zur «Seegarten»-Philosophie. Wir möchten nicht nur gutes Essen servieren, sondern auch zeigen, woher unsere Produkte kommen und wer dahintersteht.

Frühzeitige Reservation empfohlen: 071 447 57 57

Spezialitäten aus aller Welt frei vom Büffet

Die «Seehuus»-Küche zaubert diesen Herbst und Winter köstliche Spezialitäten aus aller Welt aufs Büffet. Lassen Sie sich von den verschiedenen Spezialitäten-Buffets überraschen und verwöhnen.



Fondue-Chinoise-Genuss-Büffet – auch für Gruppen

Geniessen Sie das gesellige Beisammensein während im eigenen Tisch-Pfännchen leckeres Fleisch gart: Das «Seehuus» bietet ab 13. November jeden Freitagabend ab 17.30 Uhr Fondue-Chinoise-Genuss à discrétion. Geniessen Sie zartes Rind, Thurgauer Poulet, saftiges Schwein und frisches Gemüse frisch aus der Bouillonpfanne. Eine bunte Auswahl an Saucen steht bereit – von würzig bis mild. Zudem: klassisches Essig-Gemüse, Country-Cuts und Reis. Den süssen Abschluss macht ein lauwarmer Schoggibrownie mit Zwetschgen- und Joghurtglacé. Auch Gruppen sind willkommen zum geselligen Fondue-Chinoise-Plausch. Preis pro Person: 58 Franken, Kinder bis 16 Jahre bezahlen zwei Franken pro Altersjahr.

Tortilla-Abend

Mexikanische Genüsse gibt's ab 10. Oktober jeden Samstagabend ab 17.30 Uhr im «Seehuus». Am Tortilla-Büffet stehen Vollkorn- und Weizen-Tortillas, Rind, Poulet, Gemüse und vielfältige Füllungen von mild bis würzig bereit. Dazu gibt es Country Cuts, Reis und ein buntes Salatbuffet. Zum Dessert locken Glacé, Fruchtsalat, Rahm und Toppings. Preis pro Person: 38 Franken, Kinder bis 16 Jahre zwei Franken pro Altersjahr.

Chnusperli-Plausch

Jeden Sonntagabend ab 17.30 Uhr bis zum 20. Dezember lädt das «Seehuus» zum Chnusperli-Plausch für die ganze Familie. Zur Auswahl stehen Fisch-, Poulet- und Gemüse-Chnusperli, dazu verschiedene Saucen, Pommes-Frites und ein buntes Salatbuffet. Süsse Köstlichkeiten vom Büffet erfreuen zum Abschluss. Preis pro Person: 36 Franken, Kinder bis 16 Jahre zwei Franken pro Altersjahr.

Thai-Büffet

Die vielfältige und leichte Thai-Küche steht am Freitag, 6. und Samstag, 7. November, beim Thai-Schlemmer-Büffet im «Seehuus» im Mittelpunkt. Freuen Sie sich auf aromatische Gerichte mit Zitronengras, Chili, Basilikum und cremiger Kokosmilch. Preis pro Person: 70 Franken, Kinder bis 16 Jahre zwei Franken pro Altersjahr.

Öffnungszeiten

Das «Seehuus» ist **ab Oktober** jeweils Dienstag bis Donnerstag von 9.30 bis 17 Uhr, freitags, samstags und sonntags auch abends offen. Montag Ruhetag.

Ab 1. November bis 20. Dezember öffnet das «Seehuus» jeweils freitags und samstags ab 14 Uhr und sonntags ab 9.30 Uhr (Montag bis Donnerstag geschlossen).

Betriebsferien

Ab 20. Dezember bleibt der Betrieb geschlossen, der Partnerbetrieb Seelust ist jedoch ganzjährig offen.

Start in die neue Saison: Freitag, 26. Februar 2027

Agenda



Freitag, 2. Oktober, 18.15 Uhr

Bünzlis Comedy-Dinner

Erleben Sie einen unvergesslichen Abend voller Lachen und Genuss. Comedian Max Bünzli führt auf humorvolle Weise durch den Alltag. Seine pointierten Beobachtungen werden die Lachmuskeln strapazieren. Die «Seelust»-Küche verwöhnt dazu mit einem Drei-Gang-Menü. Preis pro Person: 98 Franken.

Jeden Sonntag bis Ostern 2027

Familiennacht

Sonntags ab 17.30 Uhr ist Familienzeit in der «Seelust». Mit reichhaltigem Vorspeisen-, Hauptgang- und Dessertbuffet à discrétion. Erwachsene bezahlen 36 Franken, Kinder pro Altersjahr 1 Franken.

Sonntag, 25. Oktober

«Seegarten» goes «Seelust»

Während das Team des Landgasthofs Seelust an diesem Sonntag für ein Team-event «ausfliegt», übernimmt das Partnerteam vom «Seegarten» am Sonntag, 25. Oktober, das Ruder.

Freitag, 6. November, ab 19 Uhr

Dixie-Dinner

Quietschvergnügte Dixie-Musik kombiniert mit einem schmackhaften Nachtessen. Das Dixie-Dinner mit der «Swiss-German-Dixie-Corporation» bietet doppelten Genuss. Preis pro Person: 88 Franken.

Sonntag, 22. November

Abends geschlossen

Die vier See-Betriebe Seelust, Seehuus, Seehorn und Seegarten feiern am Sonntag, 22. November, ihren Seefamilien-Anlass. Deshalb bleiben unsere Lokale an jenem Abend ausnahmsweise geschlossen.

27. und 28. November, ab 19 Uhr

Theaterdinner mit «Lätzgfäderet»

Erleben Sie einheimische Theaterkunst zu einem leckeren Dinner. Ein amüsanter Herbstabend mit «lätzgfädereter» Unterhaltung. Preis pro Person: 90 Franken.



Ab 10. Oktober jeden Samstag ab 17.30 Uhr

Tortilla-Abende

Tortilla-Buffer mit Vollkorn- und Weizen-Tortillas. Dazu gibt's zartes Rind, saftiges Poulet und frisches Gemüse à discrétion. Auch eine bunte Auswahl an Füllungen sorgt für Gaumenfreuden. Als Beilage gibt's Country Cuts und Reis. Salat- und Glacébuffet runden den Tortilla-Abend ab. Preis pro Person: 38 Franken, Kinder bis 16 Jahre zwei Franken pro Altersjahr.

Ab 4. Oktober jeden Sonntagabend ab 17.30 Uhr

Chnusperli-Plausch

Ob Fisch-, Poulet- oder Gemüse-Chnusperli – der Chnusperli-Plausch lässt keine Wünsche offen. Verschiedene Saucen stehen am Buffet bereit, dazu gibt es Pommes-Frites. Ergänzt wird das Chnusperli-Buffet mit einem bunten Salatbuffet zum Abschluss gibt's süsse Köstlichkeiten. Preis pro Person: 36 Franken, Kinder ab 16 Jahre bezahlen zwei Franken pro Altersjahr.

Freitag und Samstag 6. Und 7. November

Thai-Schlemmer-Büffet

Das reichhaltige 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 Jahren bezahlen zwei Franken pro Altersjahr.

Ab 13. November jeden Freitag ab 17.30 Uhr

Chinoise-Genuss-Büffet

Gemütliches Beisammensein mit Fondue-Chinoise-Genuss à discrétion. Feinstes Fleisch und Gemüse mit einer bunter Auswahl an Saucen, dazu Beilagen und zum Abschluss ein Dessert. Preis pro Person: 58 Franken, Kinder bis 16 Jahre bezahlen zwei Franken pro Altersjahr.



Ganzjährig

Geburtsstagsmenü

Der «Seegarten» wurde vor 40 Jahren eröffnet. Unser Geburtsstagsmenü: Schweinssteak Café-de-Paris mit Pommes Frites und Tagessalat für 29 Franken.

Samstag, 17. Oktober

Wildabend

Vorspeisenbüffet, Kürbissuppe herbstliches Duo sowie eine süsse Überraschung für 75 Franken pro Person.

Ab 18. Oktober

Montag bis Samstag offen

Während der Wintermonate bleiben Restaurant- und Hotelbetrieb jeweils sonntags geschlossen. Übernachtungen von Sonntag auf Montag bleiben weiterhin möglich. Ab 22. März 2027 ist der «Seegarten» wieder sieben Tage pro Woche offen.

4. und 5. Dezember ab 19 Uhr

Theater-Dinnerabend

Erleben Sie einheimische Theaterkunst zu einem leckeren Dinner. Ein amüsanter Herbstabend mit «Lätzgfäderet». Preis pro Person: 90 Franken.

Dezember bis März

Übernachtung 3 für 2

Übernachten Sie in den Wintermonaten mit dem 3für2-Angebot. Sie bezahlen zwei Nächte und verweilen drei Nächte im «Seegarten». Das Angebot gilt für Buchungen von Zimmer plus Frühstück.



Öffnungszeiten

Bis Ende Oktober:

08.00 bis 12.00 / 13.30 bis 18.00 Uhr
Über die Wintermonate geschlossen.

Saisonstart: Freitag, 26. Februar 2027.

Landgasthof Seelust | Wiedehorn 10 | 9322 Egnach | +41 71 474 75 75 | info@seelust.ch | www.seelust.ch

Seehuus | Wiedehorn 28 | 9322 Egnach | +41 71 477 26 06 | info@seehuus.ch | www.seehuus.ch

Camping Seehorn AG | Wiedehorn 9 | 9322 Egnach | +41 71 477 10 06 | info@seehorn.ch | www.seehorn.ch

Hotel Restaurant Seegarten | Seestrasse 66 | 9320 Arbon | +41 71 447 57 57 | info@hotelseegarten.ch | www.hotelseegarten.ch