

Amuse Bouche

Frühling 2025



Grüezi

Wie gut kennen Sie Ihre Liebsten?

Im dicht getakteten Alltag verlieren wir manchmal den Blick für Wesentliches.

Ein Geschwisterpaar hat sich kürzlich bei einem Spaziergang über die Eltern ausgetauscht und erschüttert festgestellt: «So richtig gut kennen wir Mama und Papa nicht.» Die Geschwister wussten zwar, welche Reise die Eltern gerade planen, wie sie über ihre Nachbarn denken und welche Serie abends im Fernseher läuft. Aber sonst?

Am 11. Mai ist Muttertag. Und am 1. Juni (leider noch weniger bekannt) Vatertag. Es sind Ehrentage an unsere Eltern. Gute Momente, uns wieder einmal ins Bewusstsein zu rufen, wer sie wirklich sind und was sie uns bedeuten.

Sich Zeit nehmen, Interesse zeigen und den Eltern jene Fragen stellen, die man ihnen vielleicht noch nie gestellt hat: Das kann so wertvoll sein. Vielleicht sind es Fragen wie: «An welches Erlebnis mit Deinen Eltern erinnerst Du Dich gerne?» «Bist Du der Mensch geworden, der Du eigentlich werden wolltest?» «Wofür hättest Du Dir mehr Zeit nehmen sollen?» Oder die Frage: «Wolltest Du mir mal etwas sagen, aber es fehlte Dir der Mut?»

Viel Mut beim Fragen – und Interesse beim Zuhören.

Herzliche Grüsse Die Gastgeberfamilie Hasen

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



Von Somalia an den Bodensee

Im Jugendalter verliess er seine Heimat Somalia. Er floh vor dem Bürgerkrieg und der Armut. Nach der Flucht via Italien fand er Aufnahme in der Schweiz. Seit zehn Jahren leistet Xasan Shugri Cabdi (30) wertvolle Dienste in unserem Camping Seehorn und in der «Seelust»-Küche.



Sorgt im Camping Seehorn für saubere Sanitäranlagen und Gartenpflege: Xasan Shugri Cabdi.

Viel reden mag er nicht. Schon gar nicht über seine Flucht. Es war eine schwere Zeit. Xasan Shugri Cabdi verliess seine Heimat, seine zehn Geschwister und seine Mutter als er 18jährig war. Er floh allein, ging zuerst nach Äthiopien. Dann brachte ihn ein Schiff nach Italien und schliesslich kam er in die Schweiz. Hier konnte er ein dreimonatiges Praktikum auf dem Bau machen, danach «schnupperte» er vier Monate in der Gastronomie («Traube», Neukirch-Egnach). Ein somalischer Kollege machte ihn dann aufmerksam auf eine freie Stelle in unserer «Seelust»-Familie.

«Ein ruhiger Schaffer»

Nach seinem Einstieg in der Abwäscherei wurde er jeweils fürs Sommerhalbjahr auf den benachbarten Camping Seehorn berufen – für Unterhaltsarbeiten und Reinigung.

Xasan ist seit nunmehr zehn Jahren eine wertvolle Arbeitskraft und wird im Betrieb geschätzt. «Er ist ein ruhiger, zuverlässiger Schaffer», sagt Campingplatz-Chefin Christine Zellweger-Hasen. Der Mann aus Somalia ist dankbar, dass er in der Schweiz eine zweite Heimat und in Egnach Arbeit gefunden hat. «Ich arbeite gerne und mag die Abwechslung», sagt er. Seine Arbeit gibt ihm Struktur und Halt – und nach Möglichkeit unterstützt er seine zehn Geschwister und die Mutter, die in Somalia geblieben sind.

«Man muss stark bleiben»

Der kräftige junge Mann besucht mehrmals pro Woche das Gym, trifft sich mit Kollegen zum Fussballspielen und besucht wöchentlich die Moschee. Sport und Glaube geben ihm Kraft. Sein Credo: «Man muss stark bleiben.»

Der «Seegarten» spürt den Frühling

Unser «Seegarten»-Restaurant in Arbon hat ein «Facelifting» erhalten. Heller, farbiger, offener ist es geworden. Es wirkt jünger und frischer. Ein Highlight ist der neue Wintergarten.



Blick in den neuen Wintergarten.

In frischen Grüntönen präsentiert sich das Restaurant. Es weckt Frühlingsgefühle. Wer es sich hier an einem der Holztischen bequem machen will, darf wählen zwischen «chilligem» Sessel mit Armlehne oder einem wärschaften Holzstuhl. Dank des neuen Wintergartens präsentiert sich die «Seegarten»-Gaststube weiter und heller.

Ein Drittel mehr Raum

Im Zuge der Gesamterneuerung des «Seegarten»-Restaurants wurde das Lokal bis auf die Grundmauern «ausgeholt» und erneuert. Auch die Fussbodenheizung wurde ersetzt, dann ein neuer Eichenparkett eingezogen. Die Wände und Decken haben einen frischen Farbanstrich erhalten, das Lokal präsentiert sich mit neuem Mobiliar. Dank des lichtdurchfluteten Wintergartens gibt's nun einen Drittel mehr Platz und die Hotelgäste dürfen sich freuen, dass sie sich am Frühstücksbuffet auch in der Hochsaison ohne Wartezeiten bedienen können.

Doch was wäre der «Seegarten» ohne Garten? Dieser wurde zugunsten von mehr Biodiversität komplett erneuert. Und die etwas in die Jahre gekommenen Holzbalkone sind ebenfalls ersetzt worden. Weiters wurden die Terrassen der Parterre-Zimmer ausgebaut. Und zu all dem erstrahlt das

lauschig am Waldrand gelegene Hotel in neuem Glanz dank einer frisch gestrichenen Fassade.

«Riesengeschenk für uns und unsere Gäste»

Nach dem erfolgreichen Anbau des grosszügigen Wintergartens und der Gesamterneuerung des Restauranttrakts ist die Erleichterung und Freude gross beim Gastgeberpaar Janine und Martin Raschle-Frischknecht: «Für uns ist dies ein Riesengeschenk.» Dass sie so viel mitentscheiden und mitwirken durften, freut das Gastgeber-Paar riesig und sie loben die vertrauensvolle, konstruktive Zusammenarbeit mit Thérèse und Martin Hasen. Diese Investition sei auch ein Bekenntnis der Besitzerfamilie Hasen für den Hotelbetrieb «Seegarten» und zugleich eine Wertschätzung an das gesamte Team.

Handwerker aus der Region

Architektonisch begleitet wurde die Renovation und Erweiterung durch das Architekturbüro Gemperli in St. Gallen. Für die Handwerkerarbeiten wurden vorwiegend Betriebe aus unserer Region engagiert. Diese legten tüchtig Hand an und glänzten durch ein harmonisches Zusammenspiel während der nun abgeschlossenen Umbauphase.



Das Hotel Seegarten mit den neuen Balkonen erstrahlt in frischem Glanz.

Frühling mit Spargel

Manche könnens kaum erwarten: Ab Mitte April servieren wir Ihnen wieder frische Spargeln. Lokale Gemüsebauern beliefern uns mit dieser edlen Gemüsesorte. Die «Seelust»-Kochgilde freut sich, die Gäste bis Ende Juni mit Gerichten zu verwöhnen, bei denen der Ostschweizer Spargel im Mittelpunkt steht. Die Anbauregion Egnach ist bekannt für ihre hervorragende Spargelqualität.



Frühling mit Bärlauch

Bis Anfang Mai ist wieder Bärlauchsaison. Dieses gesunde Kraut mit dem Knoblauchgeschmack hilft uns nach den langen Wintermonaten, die leeren Vitaminspeicher aufzufüllen und den Stoffwechsel anzukurbeln. Was gibt es Köstlicheres als Bärlauch in Spätzli, in einem Risotto oder einem Kartoffelstock, in Knödeln oder in einer Suppe? Gerne servieren wir Ihnen jetzt unsere Bärlauchgerichte.



Sommer mit Erdbeeren

Sie sind unwiderstehlich süß und lecker: Die frischen Erdbeeren aus unserer Region gibt es schon ab Mai wieder zu geniessen. Unsere «Seelust»-Köche zaubern gerne köstliche Desserts mit süssen, heimischen Erdbeeren auf die Teller. Geniessen Sie diese himmlischen, kalorienarmen Powerfrüchte, die auch als Vitamin-C-Bomben gelten. Die Erdbeersaison dauert bis zirka August.



Mitarbeiteranlass: Zämärugge bi dä «Schnugge»

Der Mitarbeiterausflug der vier «See...»-Betriebe führte diesmal ins Appenzellerland. Im urgemütlichen «Schnuggebock» auf der Waldegg in Teufen rückte die über siebzigköpfige Mitarbeiterfamilie noch näher zusammen. Im originellen «Schnuggebock» ging es wie zu «Grosi's» Zeiten zu und her. Ein launiger Abend zum Geniessen bei Spass, Jassspielen und Tanz. Zudem wurden folgende fünf Jubilare für ihren Einsatz und die Betriebstreue geehrt (Bild von links) Monika Schäfli, Lena Oswald, Beatrice Marolf, Irene Fecker, Xasan Shugri Cabdi (nicht auf dem Bild). Zurück am Bodensee liess die Belegschaft den Abend gemütlich in der «Seelust» ausklingen.



Genuss, gute Laune und neue Hausdrinks

Hausgemachte Drinks, ein «treffsicheres» Apéro-Hüsli und allerlei kulinarische Leckerbissen: Sie sorgen im Egnacher «Seehuus» für Genuss und gute Laune.



Geschmackvolle Durstlöcher

Selbstgemachte Drinks sind gefragt, insbesondere auch alkoholfreie. Im «Seehuus» haben Jennifer Hasen und Andreas Krönert während der Winterpause munter getüftelt und gemixt. Dabei haben sie drei erfrischende Hausapéros für den Saisonstart kreiert: «Vir-GIN», «Apfeltini» und «Eistee 100 % Natur» heissen die aktuellen Durstlöcher. Prost! Wir sind auf weitere Kreationen gespannt.

Burger-Plausch

In den Monaten Juli und August lädt das «Seehuus» jeden Dienstagabend zu einem Burger-Plausch ein. An der Burgerstation gibt's dann leckeres Fleisch, Fisch und Vegi-Zutaten, dazu ein Salat-Büffet und zum Dessert ein Glacé-Büffet. Preis pro Person: 38 Franken, Kinder bis 16 Jahre bezahlen zwei Franken pro Altersjahr.

Egnacher-Büffet

Lokale Spezialitäten aus Egnach geniessen: In den Monaten Juli und August kocht das «Seehuus»-Küchenteam jeden Donnerstagabend typische Ostschweizer Gerichte und verwendet dafür regionale Produkte. Lassen Sie sich am «Egnacher-Büffet» von der kulinarischen Vielfalt aus unserer Region überraschen. Preis pro Person: 40 Franken, Kinder bis 16 Jahre bezahlen zwei Franken pro Altersjahr.

Chnusperli-Plausch

Von Oktober bis Dezember wird geknuspert im «Seehuus». Jeden Sonntag ab 17 Uhr sind Poulet-, Fisch- und Gemüse-Chnusperli bei uns Trumpf – wir stellen diese mitten auf den Tisch. Dazu servieren wir Pommes frites und die passenden Saucen. Ergänzt wird das Angebot mit einer Auswahl an Salaten. Zum krönenden Abschluss kommen die Gäste in den Genuss von einem Dessert-Büffet. Preis pro Person: 34 Franken, Kinder bis 16 Jahre bezahlen zwei Franken pro Altersjahr.

Treffpunkt «Apéro-Hüsli»

In unserem Pavillon können Sie sich ganz unkompliziert mit anderen Gästen treffen. Anstossen und sich austauschen. Unser «Apéro-Hüsli» ist ein lockerer Treffpunkt für alle. Hier machen Sie neue Bekanntschaften, hier trifft sich Jung und Alt zu einem Drink oder einem guten Glas Wein. Hier sind alle willkommen zum geniessen, kontakten und austauschen.

Öffnungszeiten

Von April bis September ist das «Seehuus» täglich ab 9.30 Uhr durchgehend geöffnet.

Agenda



Ab Mitte April
Spargelzeit

Der Frühling bringt den Sonnenschein, Vogelgezwitscher und den ersten Spargel auf unsere Teller. Unsere Küchenmannschaft kreiert über den ganzen Frühling viele schmackhafte Gerichte aus einheimischen Spargeln.

Freitag, 2. Mai, ab 18.30 Uhr
Dixie-Dinner

Virtuose Jazzmelodien gepaart mit kulinarischen Leckerbissen: Der Abend verspricht Freuden für Ohr, Gemüt und Gaumen. Mit Kurt Lauers «Swiss-German-Dixie-Corporation» sind musikalische Altmeister am Werk, die mit ihrem mitreissenden Dixie-Jazz immer wieder von Neuem begeistern. Preis pro Person: 88 Franken.

Juli und August, immer Mittwochs
Salatbuffet

Im Juli und August laden wir Sie jeden Mittwochabend zu unserem reichhaltigen und von guten Vitaminen strotzenden Salat-Buffet ein. Sie werden begeistert sein vom Angebot an frischen, leckeren Salaten aus unserer Region. Preis pro Person: 22 Franken.

Freitag, 3. Oktober, 19 Uhr
Max Bünzli Comedy-Dinner

Ein Abend voller Lachen und Genuss: Max Bünzli, gestrenger Schulmeister von anno 1950, entführt die Gäste auf eine humorvolle Reise durch den Alltag. Er versteht es, mit seinen pointierten Beobachtungen die Gäste in seinen Bann zu ziehen und die Lachmuskeln zu erwecken. Zu Max Bünzli's Comedy gibt's ein köstliches Menü. Preis pro Person: 98 Franken.



Sonntag, 11. Mai, 9.30 bis 12 Uhr
Muttertags-Frühlingsmorge

Verwöhnen Sie Ihre Mama, laden Sie sie ein zum Frühlingsmorge: In unserem Obergeschoss erwartet Sie ein reichhaltiges Frühstückbuffet mit Broten, Müesli, Fruchtsalat, Rührei, Fleischkäse, Pancakes sowie süssen Verführungen. Preis pro Person: 48 Franken.

Juli und August, immer Dienstagabend
Burger-Plausch

Kreieren Sie ihren eigenen Burger: Mit Fleisch, Fisch oder Vegi. Dazu bedienen Sie sich am Salat- und später am Glacé-Buffet. Preis pro Person: 38 Franken, Kinder bis 16 Jahren zwei Franken pro Altersjahr.

Juli und August, immer Donnerstagabend
Egnacher-Büffet

Geniessen Sie einheimische Köstlichkeiten vom Büffet. Wir laden Sie zum üppigen Vorspeisen- und Hauptgang-Büffet und zum süssen Abschluss gibt's ein hausgemachtes Sommer-Dessert. Preis pro Person: 40 Franken, Kinder bis 16 Jahre zwei Franken pro Altersjahr.

Oktober bis Dezember, jeden Sonntagabend
Chnusperli-Plausch

Knusprig das Wochenende ausklingen lassen: Jeden Sonntagabend ab 17 Uhr ist «Chnusperli-Plausch» im «Seehuus». Erfreuen Sie sich an unseren frittierten Poulet-, Fisch- und Gemüse-Köstlichkeiten. Dazu gibts Pommes Frites, passende Saucen sowie ein Salat-Büffet. Der Chnusper-Abend endet mit einer Dessertauswahl vom Büffet. Preis pro Person: 34 Franken, Kinder bis 16 Jahren zwei Franken pro Altersjahr.



Bis 15. April
Eröffnungsmenü

Wir laden Sie nach unserer Bauzeit ein zu einem «Seegarten»-Eröffnungsmenü. Geniessen Sie eine Riesling-suppe, ein Cordonbleu-, Forelle- oder Vegi-Gericht sowie etwas Süsses aus der Seegartenküche. Preis pro Person: 32 Franken.

Freitag, 25. April
Schweizer Biertag

Unsere Mitarbeiter haben gewählt und ihr Spezialbier aus der Schweiz mitgebracht. Zu jedem Spezialbier servieren wir ein Käseküchlein.

Juli und August, mittwochs ab 18 Uhr
Mittwochs-Grill

Grilladen (Fleisch / Fisch), dazu Beilagen wie Kartoffeln und Gemüse, Salatbuffet und ein serviertes Dessert. Preis pro Person: 49 Franken.

Freitag, 1. August
Nationalfeiertag im «Seegarten»

Wir servieren an diesem Tag tyische Schweizer Gerichte. Zudem haben wir für Sie ein klassisches Drei-Gang-Menü kreiert. Preis pro Person: 52 Franken.



Öffnungszeiten

Wir sind ab sofort wieder für Sie da bis Ende Oktober.

08.00 – 12.00 Uhr
13.30 – 18.00 Uhr

Wir freuen uns, zahlreiche Gäste aus nah und fern bei uns auf dem familiären Campingplatz an bester Lage zu begrüßen.