

Amuse Bouche

Sommer 2025



Grüezi

Ferienfreuden

Velotouren am Bodensee sind Ferien pur. Hier das glitzernde Wasser, dort die imposanten Gipfel des Alpsteins. Eine einzigartige Natur- und Kulturlandschaft begleitet uns auf der 260 Kilometer langen Strecke des Bodensee-Radweges. Wann haben Sie letztmals das Schwäbische Meer mit dem Fahrrad umrundet oder sind Teilstücke davon geradelt?

Es lohnt sich! Die gut beschilderte Strecke um den drittgrössten See Europas ist zumeist flach und leicht zu radeln. Sie eignet sich auch für Familien mit kleinen, aber auch grossen Kindern. Pausen und ein spontaner Sprung ins kühle Nass sind an fast jeder Stelle möglich. Das nächste Strandbad ist nie weit entfernt. Für eine komplette See-Umrandung sollten 3 bis 5 Tage eiberechnet werden. Wer es ganz gemütlich nehmen will, plant besser noch zwei zusätzliche Tage ein. Dank der täglichen Schiffsverbindung Arbon-Langenargen (bis zum 14. September täglich drei Überfahrten) und der Fährverbindung Romanshorn-Friedrichshafen, kann die Radtour auch verkürzt werden auf einen Ein- oder Zweitagesausflug.

Der Radweg bietet Naturliebhabern, Geschichtsbegeisterten und Kulturinteressierten allerlei Möglichkeiten. Wir denken etwa an die geschützten Naturoasen im Wollmatinger Ried und dem Rheindelta, oder an den Besuch der historischen Städte Arbon, Konstanz, Meersburg oder Stein am Rhein. Aber auch an kulturelle Genüsse wie die Bregenzer Festspielbühne oder ein Besuch des schönst gelegenen Openairkinos in Arbon.

**Wir wünschen Ihnen genussvolle Sommertage!
Ihre Gastgeberfamilie Hasen**

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



Grosser Erfolg für unseren Berufsnachwuchs

Geschafft! Alle unsere neun Lernenden haben ihre Lehrabschlussprüfungen mit Bravour bestanden. Wir sind stolz auf sie und gratulieren zum Erfolg.



Diese neun frisch diplomierten Lehrgänger/-innen wurden in der Seelust, respektive im Seegarten erfolgreich ausgebildet: (Von links) Ramon Imhof, Frentiu Ion Nicolae, Indira Stiel, Sina Moos, Varinja Mettler, Soraya de Reuver, Noemi Liechti, Jennifer Ehrbar, Sarah Schaltegger.

Der Weg bis zum Lehrabschluss war nicht immer einfach, es gab auch herausfordernde Zeiten. Doch am Ende haben alle neun Lehrgänger/-innen durchgehalten und die Prüfung mit Bravour bestanden. Zwei von ihnen haben sogar als kantonsbeste Thurgauer Restaurantfachfrauen EFZ abgeschlossen: Sarah Schaltegger und Indira Stiel, je mit der Note 5,4.

Unsere erfolgreichen Lehrgänger/-innen sind: **Sina Moos** (Koch EFZ Hotel Seegarten, Note 5,1), **Noemi Liechti** (Koch EFZ in der Seelust, Note 4,3), **Ramon Imhof** (Koch EFZ in der Seelust, Note 4,5), **Frentiu Ion Nicolae** (Koch EBA in der See-

lust, Note 4,8), **Varinja Mettler** (Restaurantfachfrau EFZ in der Seelust, Note 4,9), **Sarah Schaltegger** (Restaurantfachfrau EFZ im Hotel Seegarten, Note 5,4), **Indira Stiel** (Restaurantfachfrau EFZ in der Seelust, Note 5,4), **Soraya de Reuver** (Restaurantfachfrau EFZ in der Seelust, Note 4,9), **Jennifer Ehrbar** (Restaurantfachfrau EFZ im Seegarten, Note 4,1).

An einer stimmigen Feier für die Lehrgänger/-innen zeigten sich unsere Ausbilder/-innen überzeugt, dass die Ausgebildeten bestens für das Berufsleben gerüstet sind und ihren Weg «mit Engagement, Mut und Freude» gehen werden.

Ein Hochgenuss aus der Bäckerei Funk

Oft erkundigen sich Gäste, wer unser leckeres Brot bäckt. Die krustige Frische und der würzige, milde bis leicht säuerliche Geschmack begeistern viele. Unser Brot wird von der Bäckerei Funk in unserem Dorf hergestellt – nach alter Bäckerkunst.

Das Funk-Brot wird immer wieder als «das beste Brot weit und breit» bezeichnet. Es duftet und schmeckt so lecker, dass auch Gastrobetriebe und Privatkunden von weit her nach Neukirch an die Bahnhofstrasse 69 fahren, um hier Brot einzukaufen. Der «Renner» unter den 16 Brotsorten sind das Knopf- und das Maisbrot. Aber auch die funksche Rahmkirschtorte ist ein Liebling der hiesigen Kundschaft. Bäcker Eugen Funk pflegt in seinem kleinen Familienbetrieb, den er mit Ehefrau Milanka und der Tochter Sladjana führt, Bäckereikunst nach alter Schule – und das kommt an.

Geschmack und beständige Frische

«Es ist das einzige Brot, das ich kenne, welches auch nach einem Tag noch frisch wie am ersten Tag schmeckt», sagt Matthias Hasen vom «Seehuus» in Egnach. Er ist begeistert vom Brot von der Dorfbäckerei: «Unsere Gäste fragen uns oft, wer uns das feine Brot liefert.»

Seit rund 15 Jahren liefert die Neukircher Bäckerei täglich dienstfertig ihre Brotwaren an den Landgasthof Seelust, das Seehuus, den Camping Seehorn und das Hotel Seegarten.

«Wir gönnen dem Teig Ruhe»

Was macht das Funk-Brot so lecker? Bäcker Eugen Funk (64) hat eine simple Erklärung: «Wir backen noch nach alter Schule.» Will heissen: Es werden keine Backmittel und keine Zusätze wie Emulgatoren und Aromen verwendet. «Unsere Brote sind frei von all dem.» Sein beliebtes Knopfbrot etwa besteht nur aus Mehl, Wasser, Hefe und Salz, für den Zopf kommen noch Butter und Zucker dazu. Das Erfolgsrezept liegt bei der langen Lagerung des Teigs. «Wir gönnen jedem Teig seine Ruhe – so kann sich ein Aroma entwickeln, das dem Brot seinen besonderen Geschmack gibt», sagt Eugen Funk. «Zudem wird das Brot dank der langen Teigführung knuspriger, schöner im Aussehen und ist viel länger haltbar.»

Gelernt ist gelernt

Entgegen dem allgemeinen Trend hat sich Bäcker Funk früh entschieden, auf Backmittel, Emulgatoren und Aromen zu

verzichten. «Ich backe noch so, wie ich es in meiner Lehre gelernt habe», sagt er und strahlt. Er liebt seinen Beruf – auch weil er weiss, wie sehr sein Brot geschätzt wird. Bevor er die Brote in den Backofen (ölbetriebener Ofen mit Schamottstein, stets auf 190 Grad beheizt) schiebt, lässt er den Vorteig mindestens 12 Stunden ruhen. Und der Hauptteig darf sich nochmals zwei bis vier Stunden entwickeln, bevor er in den Ofen kommt. «Eine längere Teigführung bedeutet zwar mehr Arbeit, aber für uns ist das einfach normal», sagt Eugen Funk.

Früher betrieb die Bäckerei-Konditorei Funk neben dem Hauptbetrieb in Neukirch-Egnach auch noch Filialen in Romanshorn und Egnach. Das ist passé. Heute ist der Betrieb schlanker organisiert: Ein Familienbetrieb. Eugen Funk führt ihn mit seiner Ehefrau Milanka und deren Tochter Sladjana – ein motiviertes Trio, das bestens harmoniert.

Doch Eugen Funk erreicht im Herbst das Rentenalter. Was bedeutet dies für seine Bäckerei-Konditorei? Geplant sei, dass Tochter Sladjana (27) in seine Fussstapfen trete. Sladjana ist derzeit im zweiten Lehrjahr als Bäcker-Konditorin und arbeitet tatkräftig mit im Betrieb. Sie ist eine Quereinsteigerin, hat zuvor ein Studium in Innen-Design und Kunst abgeschlossen. Sie liebt die Kunst über alles, ist kreativ und malt gerne. Doch die zielstrebige Frau hat sichtlich Freude gewonnen an ihrem handwerklichen Beruf. «Backen und Patisserie herstellen ist ja auch Kunst», sagt sie. Ihre kreativen Fein- und Süssgebäcke kommen bei der Kundschaft gut an. Dank ihrem geschulten Auge und handwerklichem Geschick hat sie an der Berufsschule in Weinfelden ihr Talent bewiesen: Beim schulinternen Wettbewerb gewann sie den ersten Preis für ihre Tortengestaltung.

Für Eugen Funk und Ehefrau Milanka ist klar: Wenn Tochter Sladjana den Betrieb einmal übernehmen will, stehen ihr die Türen offen. Eugen Funk wäre bereit, ihr noch eine zeitlang unterstützend zur Seite zu stehen. Sladjana freuts: Die Zusammenarbeit mit dem eingespielten Familien-Trio funktioniert bestens. Eugen Funk: «Wir reden offen miteinander, unterstützen uns gegenseitig und haben Freude, an dem, was wir tun.»



Feines Brot «funkelt» in den Gestellen der Bäckerei-Konditorei in Neukirch-Egnach. Eugen Funk (rechts) führt den Betrieb mit Ehefrau Milanka und Tochter Sladjana (links), die den Betrieb nach ihrem Lehrabschluss im Jahr 2026 übernehmen will.



Ein bisschen Spass muss sein. Eugen Funk lässt das Mehl stieben, bevor er zusammen mit Tochter Sladjana aus dem Vorteig viele hübsche Knopfbrote formt.



Sommerfrische Salate vom Büffet

Im Juli und August gibt's wieder jeden Mittwoch das beliebte Salat-Büffet à discrétion. Jeweils ab 17.30 Uhr erwarten Sie auf der gemütlichen Terrasse gartenfrische Salate aus regionalem Anbau. Da gibt es bestimmt für jeden Geschmack etwas. Pro Person kostet das Angebot 22 Franken. Zum Salat können auch Grilladen bestellt werden. Geniessen Sie vitaminreiche Sommerabende mit einem Teller voller frischer Salate.

Comedy-Dinner mit Max Bünzli

Am Freitag, 3. Oktober, um 19 Uhr kommt der gestrenge Schulmeister von anno 1950 in die «Seelust». Und verspricht einen Abend voller Lachen und Genuss. Max Bünzli versteht es, mit seinen pointierten Beobachtungen die Gäste in seinen Bann zu ziehen und sorgt für einen Cocktail an Witz, Schalk und Unterhaltung. Zusätzlich zu Max Bünzlis Comedy gibts ein köstliches Menü. Preis pro Person: 98 Franken.

«Seegarten» goes «Seelust»

Unser tatkräftig-flexible Partnerbetrieb Hotel Seegarten Arbon wartet mit einer besonderen Aktion auf: Am Sonntag, 26. Oktober, schwingt er für einen Tag die Kochlöffel in der «Seelust»-Küche und bedient unsere Gäste. Auch die Speisekarte wird an diesem Tag ganz «Seegarten-like» aussehen. Derweil macht die abwesende «Seelust»-Crew mal Pause und fördert an ihrem Teambuildingtag den Teamspirit.

Seegarten News

Sommer-Mittwochs-Grill

Die Grillen zirpen im Juli und August um den «Seegarten» und wir werfen derweil den Grill an, verwöhnen unsere Gäste jeden Mittwoch ab 18 Uhr mit leckerem Fleisch, Fisch und Gemüse. Dazu gibt's Beilagen wie Kartoffeln und ein reichhaltiges Salatbüffet. Zur Abrundung servieren wir eine süsse Köstlichkeit. À discrétion für 49 Franken.

Schwiizer-Chuchi zum Nationalfeiertag

Zum Geburtstag der Schweiz servieren wir typische Schweizer Gerichte: Nebst einer vielfältigen Auswahl an Speisen

haben Sie auch die Möglichkeit, ein klassisches 3-Gang-Menü zu geniessen. Wir verwöhnen unsere Gäste mit einer passenden Weinbegleitung. Preis pro Person: 52 Franken, mit Weinbegleitung plus 26 Franken.

Wildabend

Am Samstag, 18. Oktober, ab 18 Uhr sorgt ein besonderer Wildabend für den fulminanten Abschluss der Wildsaison. Die Gäste bedienen sich anfangs am klassischen Vorspeisenbüffet mit Kürbissuppe. Danach gibt's ein herbliches Duo und zum Abschluss eine

süsse Überraschung. Preis pro Person: 75 Franken.

Schnitzelplausch

Über die Wintermonate ab 5. November gibt's jeden Mittwochabend ein Verwöhnprogramm für die ganze Familie. Einleitend gibt's einen Salat, danach dürfen Sie sich Ihr Schnitzelmenü selber zusammen stellen, mit der passenden Beilage. Ganz nach dem Motto «unkompliziert und gemütlich». Preis pro Person: 28 Franken, Kinder (bis 12 Jahre) bezahlen pro Altersjahr zwei Franken.

Kulinarische Vielfalt «made in Egnach»

Summertime – Zeit zum «chillen» am Seeufer von Wiedehorn. Das «Seehuus»-Team sorgt für Genuss mit vielerlei Köstlichkeiten. Geniessen Sie die lauen Sommerabende beispielsweise bei einem Burger- oder Chnusperli-Plausch und staunen Sie über die Vielfalt an einheimischen Egnacher-Spezialitäten.



In unserer Gemeinde werden viele Köstlichkeiten produziert. Lassen Sie sich in den Monaten Juli und August jeden Donnerstagabend von der kulinarische Vielfalt «made in Egnach» am exklusiven «Egnacher-Büffet» begeistern. Das Küchenteam verwöhnt Sie vielfältig mit lokalen Produkten. Pro Person kostet das Angebot 40 Franken.

Burger-Plausch

Ebenfalls im Juli und August lädt das «Seehuus» jeden Dienstagabend ab 17.30 Uhr zu einem Burger-Plausch ein. Kreieren Sie sich dabei Ihren eigenen Burger. Es warten auf Sie an unserer Burgerstation leckeres Fleisch, Fisch und Vegi-Zutaten. Dazu gibt's ein Salat-Büffet und zum Dessert dürfen Sie sich am Glacé-Büffet erfreuen. Preis pro Person: 38 Franken à discrétion, Kinder bis 16 Jahre bezahlen zwei Franken pro Altersjahr.

Das ApéroHüsli ist wieder offen

Ab sofort gibt's wieder unseren Treffpunkt im Pavillon: Im ApéroHüsli darf sich jeder und jede dazu setzen.

Hier trifft man sich zum lockeren Austausch und zum Anstossen. Hier machen Sie neue Bekanntschaften, hier trifft sich Jung und Alt zu einem Drink oder einem guten Glas Wein. Das ApéroHüsli ist eine Art Stammtisch, wo alle willkommen sind zum Geniessen, Kontakten und Austauschen.

Chnusperli-Plausch

Ab 5. Oktober wird im «Seehuus» wieder «gek nuspert». Jeden Sonntag, jeweils ab 17.30 Uhr, wartet ein Potpourri an knusprig frittierten Poulet-, Fisch- und Gemüse-Chnusperli auf unsere Gäste. Dazu servieren wir Ihnen Pommes-frites und die passenden Saucen. Das alles kommt unkompliziert in die Mitte auf den Tisch. Bereichert wird das Angebot von einer Auswahl an Salaten. Und zum krönenden Abschluss servieren wir ein hausgemachtes Überraschungsdessert. Preis pro Person: 34 Franken. Kinder bis 16 Jahre bezahlen zwei Franken pro Altersjahr.

Agenda



Juli und August jeden Mittwochabend
Salat-Büffet

Jeden Mittwoch ab 17.30 Uhr laden wir zum reichhaltigen Salat-Büffet à discrétion. Ein Augen- und Gaumenschmaus voller Frische und Vitamine. Das Büffet hält an diesen lauen Sommerabenden ein vielfältiges Angebot an leckeren, leichten Salaten aus unserer Region für Sie bereit. Preis pro Person: 22 Franken.

Am Nationalfeiertag

1. August in der Seelust

Stossen Sie in feiner Gesellschaft auf den Geburtstag unseres Landes an und geniessen Sie dazu ein frisch zubereitetes 4-Gang-Überraschungsmenü. Kosten pro Person: 76 Franken.

3. Oktober, 19 Uhr

Comedy-Dinner

Es ist seine Premiere in der Seelust: Max Bünzli, gestrenger Schulmeister von anno 1950, ist zu Gast an unserem Comedy-Dinnerabend. Der «Rotstift» nimmt die Gäste auf eine humorvolle Reise durch den Alltag mit. Mit seinen pointierten Beobachtungen versteht er es, in seinen Bann zu ziehen und die Lachmuskeln zu strapazieren. Nebst der Comedy-Unterhaltung serviert das Seelust-Team ein köstliches Menü. Preis pro Person: 98 Franken.

7. November, 19 Uhr

Dixie-Dinner

Lassen Sie das Gemüt tanzen zu erfrischender Dixie-Musik und einem feinen Essen. Das traditionelle Dixie-Dinner mit der «Swiss-German-Dixie-Corporation» bietet einmal mehr Hochgenuss bei virtuosem Dixie-Jazz und einem köstlichen Nachtessen mit Apéro. Gerne erwarten wir Ihre frühzeitige Anmeldung: Preis pro Person: 88 Franken.



Juli und August, jeden Donnerstagabend
Egnacher-Büffet

Donnerstagabend verwöhnen wir mit einem üppigen Vorspeisen- und Hauptgang-Büffet, ausschliesslich mit Produkten aus unserer Region. Den süssen Abschluss macht ein hausgemachtes Sommerdessert. Kosten pro Person: 40 Franken, Kinder bis 16 Jahre bezahlen zwei Franken pro Altersjahr.

Juli und August, jeden Dienstagabend

Burger-Plausch

An unserer Burgerstation können Sie sich ihren eigenen Burger zusammenstellen: Mit Fleisch, Fisch oder Vegi-Zutaten. Dazu gibt's ein Salat- und zum Dessert ein Glacé-Büffet. Preis pro Person: 38 Franken, Kinder bis 16 Jahre bezahlen zwei Franken pro Altersjahr.

Am Nationalfeiertag

1. August im Seehuus

Ein schönes Vorspeisen-, Hauptgang- und Dessertbüffet erwartet Sie. Im Restaurant Parterre oder in der Gartenwirtschaft können Sie zwischen einem Schweizermenü und À-la-carte-Gerichten auswählen. Buffetpreis pro Person: 69 Franken, Kinder pro Altersjahr zwei Franken.

Ab 5. Oktober jeden Sonntagabend

Chnusperli-Plausch

Das Wochenende knusprig ausklingen lassen. Jeden Sonntagabend ab 17 Uhr gibt's frittierte Poulet-, Fisch- und Gemüse-Chnusperli, dazu Pommes-Frites und passende Saucen sowie ein Salat-Büffet. Zur Abrundung gibt es ein hausgemachtes Überraschungsdessert. Preis pro Person: 34 Franken, Kinder bis 16 Jahre zwei Franken pro Altersjahr.

7. und 8. November, ab 18.30 Uhr

Thai-Büffet

Wer die asiatische Küche mag, ist an diesen beiden Novembertagen bestimmt richtig im «Seehuus».



Juli und August, mittwochs ab 18 Uhr
Mittwochs-Grill

Im Hochsommer verwöhnen wir unsere Gäste jeden Mittwochabend mit leckerem Fleisch, Fisch und Gemüse vom Grill. Dazu gibt's Beilagen und ein reichhaltiges Salat-Büffet, alles à discrétion. Den Abschluss macht ein leckeres Dessert. Preis pro Person: 49 Franken.

1. August

Nationalfeiertag

Typische Schweizer Gerichte servieren wir zum Schweizer Nationalfeiertag. Nebst einer breiten Auswahl an Gerichten haben Sie auch die Möglichkeit, ein klassisches 3-Gang-Menü zu geniessen. Preis pro Person 52 Franken, mit Weinbegleitung plus 26 Franken.

Samstag, 18. Oktober, ab 18 Uhr

Wildabend

Zum Abschluss der Wildsaison erwartet Sie ein «Wildabend», mit klassischem Vorspeisebüffet, Kürbissuppe und dann einem herbstlichen Duo sowie einer süssen Überraschung zum Abschluss. Kosten pro Person: 75 Franken

30. Oktober bis 1. November

Metzgete

Zum zweiten Mal organisiert das Restaurant Seegarten eine grosse Metzgete. Wir verwöhnen unsere Gäste mit Fleischdelikatessen von der bewährten einheimischen «Bodensee Metzg» in Stachen.



Wir wünschen allen Campinggästen einen schönen Sommer.

Öffnungszeiten der Rezeption:

8 bis 12 Uhr und 13.30 bis 18 Uhr