

Amuse Bouche

Herbst 2025

Grüezi

Witze

«Ein gutes Essen und ein herzhaftes Lachen sind die besten Zutaten für ein glückliches Leben», besagt eine Volksweisheit. So tischen wir Ihnen hier ein paar Gastro-Witze auf. Falls Sie unsere Witz-Häppchen nicht lustig finden – lachen Sie trotzdem. Denn Lachen ist bekanntlich gesund und steigert die Lebensfreude.

Ehepaar im mediterranen Restaurant. Sie: «Soll ich dem Kellner sagen, dass die Suppe kalt ist?» – Er: «Das ist Gazpacho!» – Darauf Sie: «Ok, soll ich Gazpacho sagen, dass die Suppe kalt ist?»

Gast im Restaurant: «Herr Ober, wann werden hier eigentlich die Tischtücher gewechselt?»
Ober: «Keine Ahnung, ich arbeite erst seit drei Monaten hier.»

In Bierwurst ist gar kein Bier drin. Das ist bei Blutwurst auch so. Da ist auch kein Bier drin.

Der Kellner: «Tut mir leid, mein Herr, aber dieser Tisch ist reserviert.»

Der Gast: «Gut, dann stellen Sie ihn weg und bringen Sie mir einen anderen!»

«Verlangen Deine Eltern von Dir, dass Du vor dem Essen betest?», erkundigt sich der Pfarrer.
«Nein», schüttelt Max den Kopf «meine Mutter kocht eigentlich recht gut.»

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



Steilpass für den HC Arbon

Der Handballklub Arbon lädt am Freitag, 14. November, zu einem Benefizabend ins «Seehuus» ein. Damit der zweitgrösste Arboner Sportverein so richtig profitieren kann, überlässt ihm das «Seehuus» die gesamten Einnahmen des Abends.



Sie machen gemeinsame Sache im «Seehuus»: (von links) HC-Arbon-Präsident Andy Angehrn, Gastgeberpaar Matthias und Jennifer Hasen, HC-Arbon-Sponsoringchef Jörg Zimmermann.

«Für uns ein Glücksfall»

HC Arbon-Präsident Andy Angehrn freut sich riesig auf den Benefizabend und betont: «Die Geste der Familie Hasen ist unglaublich grosszügig – für uns ein Glücksfall.» Wenn alles rund läuft, wird der Benefizabend dem Klub 10'000 Franken in die Kasse spülen. Diesen Zustupf kann der erfolgreiche Verein mit seinen 250 aktiven Spielerinnen und Spielern bestens gebrauchen. Denn die Suche nach Sponsoren sei schwieriger geworden, wissen die Verantwortlichen. Zudem würden sich die Papiersammlungen für die Vereine kaum mehr lohnen.

Die Handballer müssen jedoch tüchtig im Service mitanpacken, damit der Benefizabend zum Erfolg wird. Einen Beitrag leistet auch die Live-Band «Sonset» mit den Ex-HCA-Spielern Urs und Raphael Eberle: Sie verzichten auf die Gage.

Ein Gutes gibt wieder ein Gutes

Für Jennifer und Matthias Hasen und ihr «Seehuus»-Team ist der Benefizabend eine Herzensangelegenheit: «Wir wollen einem verdienstvollen Verein aus unserer Region unter die Arme greifen – und freuen uns, wenn der eine oder andere Gast wiederkommt.»

Gschichte us dä Catering-Chischte

Der Landgasthof «Seelust» kocht und bewirtet bekanntlich auch gerne Gesellschaften ausser Haus. Sei es an Firmenanlässen, Hochzeiten, Banketten, Geburtstagen oder auch Trauerfeiern. Mitarbeiter Carmine Jebe ist verantwortlich für die Caterings und hat bei seinen Einsätzen schon so manches erlebt ...

Der sonst so coole, besonnene Carmine wird diese Hochzeit wohl nicht mehr so rasch vergessen: Die Hochzeitsgäste waren bereits am Nachtessen, als die Trauzeugin plötzlich feststellte: Die Hochzeitstorte fehlt!

Der Schrecken stand ihr ins Gesicht geschrieben, als sie zu Carmine stürmte und ihn anflehte: «Haben Sie eine Torte für 300 Personen in Ihrer Kühltruhe vorrätig?» Und sie fügte noch kleinlaut an: «Wir bräuchten diese in 30 Minuten.» Jetzt war Carmine ebenfalls perplex. Eine Hochzeitstorte für 300 Gäste in 30 Minuten – woher sollte er diese herzaubern?

Doch der gute Mann hatte eine Idee: Schnurstracks telefonierte er dem Patisserie-Chef in der «Seelust»: «Wir brauchen ein Dessertbuffet für 300 Personen – in 30 Minuten». Am anderen Ende der Leitung blieb es eine Weile stumm. Er glaubte an einen schlechten Witz. Doch Carmine sagte ihm mit ernster Stimme: Hole sämtliche Glacé-Schachteln aus der Kühltruhe und bring sie sofort ans Hochzeitsfest.

Statt einer riesigen Hochzeitstorte, wurden die Gäste dann mit Glacé unterschiedlichster Sorten verwöhnt. Die Glacésorten konnte nicht ausgewählt werden – es gab einfach, was

die Kühltruhe an Glacés hergab ... Das Hochzeitsdessert war zwar unkonventionell. Der Dank der Brautführerin und des Hochzeitspaares jedoch umso grösser. Es war der Dank für Carmines Hilfe in der Not – eine organisatorische Meisterleistung.

Flexibilität und Organisationstalent hat der «Seelust»-Cateringservice schon oft bewiesen. Einmal musste jedoch auch der erprobte Carmine «passen»: An einem Hochzeits-Catering fragte ihn das Brautpaar, ob er auch Windeln für ihre betagten Grosseltern dabei habe ...

Fragt man Carmine nach seinem grössten Lapsus, den er sich in 18 Jahren als Catering-Verantwortlicher geleistet hat, kommen ihm zwei Ereignisse in den Sinn: Einmal goss er Suppe über einen Gast, ein andermal hatte er die Kaffeebohnen in der Seelust liegen lassen. Beide Malheure hatten kein grosses Nachspiel: Der Gast blieb nach dem Suppenmalheur charmant und gelassen. Und Kaffeebohnen konnten noch rechtzeitig in einem Geschäft vor Ort gekauft werden.

Eine organisatorische und handwerkliche Meisterleistung ist jeweils die alljährlich stattfindende Generalversammlung eines Grossunternehmens im Thurgau: Nicht weniger als 3000 Gäste werden hier jeweils von unserem Catering gepflegt!

Unvergesslich bleibt für Carmine auch die Hochzeit mit der Rekord-Torte: Diese hatte nicht weniger als zehn Etagen. Allein der Transport der Torte war ein Husarenstück. Später galt es, diese (mit einer Leiter) aufzubauen. Und dann zum

Catering

Der Begriff Catering kommt aus dem Englischen (to cater = Lebensmittel liefern, jemanden verpflegen) und bezeichnet die Bereitstellung von Speisen und Getränken als Dienstleistung an einem beliebigen Ort.



Cateringchef Carmine Jebe vor dem Kühltransporter: Im Lieferwagen wird das in der «Seelust»-Küche zubereitete Essen an Bankette, Hochzeiten, Geburtstagsfeste und andere Anlässe geliefert.

Zerschneiden und Verteilen musste die Torte wieder abgebaut werden.

An einem Firmen-Weihnachtsessen gab es Lachs. Carmine und sein Team wollten diesen mit Meerrettich servieren. Doch der Meerrettich war in der «Seelust» vergessen gegangen. Nach dem Essen fragte der Firmenchef trocken, wo denn der Meerrettich geblieben sei: Der «Seelust»-Küchenchef entgegnete cool: «Der ist unterwegs verloren gegangen.»

Nach einem Catering im aargauischen Würenlos wurde der Lieferwagen von der Autobahnpolizei auch auf sein Gewicht kontrolliert. Carmine musste in Uzwil auf die LKW-Waage fahren. Unverblümt meinte der zum Polizeibeamten: «Sie sind zu spät, wir haben schon ausgeladen.»

Einmal wurde das «Seelust»-Cateringteam im Januar an einen Firmenanlass in ein wenig geheiztes Festzelt engagiert. Das Motto des Abends: «Moulin Rouge». Die «Seelust»-Crew servierte auf Wunsch des Veranstalters in burlesquen Outfits aus dem Kostümverleih. Die grösste Heraus-

forderung wartete jedoch auf eine Tänzerin: Sie musste beim Finale der Show in ein Wasserbecken steigen. Da das Wasser eiskalt war, hatten Carmine und sein Team Erbarmen. Sie holten den grössten mitgebrachten Kochtopf hervor und wärmten Wasser auf. Topf für Topf. Bis das 500-Liter-Wasserbecken mit warmem Wasser gefüllt war, hätte es eine Ewigkeit gedauert. Immerhin: Die burlesque Tänzerin hat ihr Bad überlebt...

Die «Seelust» kommt auch zu Ihnen!

Sie möchten ein Bankett, ein Firmenjubiläum, einen Geburtstag oder sonst einen Anlass feiern? Bei Ihnen zu Hause im vertrauten Rahmen oder in einer externen Lokalität? Gerne unterstützen wir Sie bei der Planung und Durchführung – von der kleinen Party bis zum Grossanlass. Profitieren Sie von unserer jahrelangen Erfahrung und wählen Sie aus unserem umfassenden Catering-Angebot ganz nach Ihren Bedürfnissen. Auskünfte im Restaurant oder unter Telefon 071 474 75 75.

Familien-Znacht

Jeden Sonntag sind Familien zum gemütlichen Abendessen in die «Seelust» eingeladen. Ab 17.30 Uhr gibt's im «Obstgarten» ein reichhaltiges Buffet für Gross und Klein. Das Menü kostet für Erwachsene 35 Franken, für Kinder bis 16 Jahre einen Franken pro Altersjahr.

La Grande Cuisine im Thurgau

Er war vor rund 100 Jahren bekannt als «König der Köche und Koch der Könige»: Georges Auguste Escoffier. Er revolutionierte die französische Küche und das Gastgewerbe durch Systematik, Innovation und ein neues Niveau der Professionalität. Die «Seelust»-Kochgilde lässt die «Grand Cuisine» aufleben und lädt am Freitag, 24. Oktober, zu einem exklusiven Abend im gediegenen Rahmen mit Escoffier-Gerichten. 5-Gang-Menü für 82 Franken, auf Wunsch mit passender Weinbegleitung für 45 Franken.

Dixie-Dinner

Kurt Lauers «Swiss-German-Dixie-Corporation» macht dem Herbst-Blues den Garaus. Denn am Dixie-Dinner vom Freitag, 7. November, wird wieder munter und mitreissend gejazzt. Dazu gibt's kulinarische Leckerbissen. Der Abend startet um 18.30 Uhr und kostet pro Person 88 Franken. Eine baldige Anmeldung wird empfohlen: Telefon 071 474 75 75.

Seelust am «Amriswil on Ice»

Ab 21. November ist tout Amriswil wieder «on Ice». Der Marktplatz wird temporär für sechs Wochen zum Eisfeld. Neben der Bande ist die «Seefamilie» (Landgasthof Seelust, Restaurant Seehuus, Hotel Seegarten) aktiv und bedient hungrige und durstige Eisprinzessinnen und -prinzen: An der Eisbar, die täglich ab 14 Uhr geöffnet ist, gibt's unter anderem hausgemach-

ten Glühwein und leckere Hot-Dogs. Im beheizten «Eisbrecher»-Zeltrestaurant findet sich für jeden Geschmack etwas, bis hin zum Käsefondue-à-discrétion. Das Restaurant «Eisbrecher» ist an den Wochenenden ab 11 Uhr, von Dienstag bis Freitag ab 16 Uhr offen.

Dinnerabend mit «Lätzgfäderet»

Ein Abendessen mit Spass: Die einheimische Theatergruppe «Lätzgfäderet» tritt am Freitag und Samstag, 21. und 22. November, in der «Seelust» auf mit ihrem Schwank «En usgflippti Gsellschaft». Und sie gibt zwei weitere Gastspiele am Freitag, 14. und Samstag, 15. November, im «Seegarten». Die Gäste erwartet ein witzig-würziges Theaterdinner. Sie werden mit kulinarischen Leckerbissen viergängig verwöhnt. Preis: 85 Franken. Anmeldung unter Telefon 071 474 75 75 (Seelust) und 071 447 57 57 (Seegarten).

Seegarten News



Schnitzelplausch

Über die Wintermonate gibt's ab 5. November jeden Mittwochabend ein Verwöhnprogramm für die ganze Familie. Mit Salat zur Vorspeise und selbst zusammengestelltem Schnitzelmenü, inklusive passender Beilage. Der Schnitzelplausch steht ganz unter dem Motto «unkompliziert und gemütlich». Preis pro Person: 28 Franken, Kinder bis 12 Jahre bezahlen pro Altersjahr zwei Franken.

Wildabend

Die Wildsaison wird im «Seegarten» traditionell mit einem Wildabend abgeschlossen. Der diesjährige Wildabend findet am Samstag, 18. Oktober, statt. Es warten allerlei Köstlichkeiten auf die «Seegarten»-Gäste: Vorspeisenbuffet, Kürbissuppe, Hauptgang und Dessert. Das «Seegarten»-Team serviert ausschliesslich Wild aus einheimischer Jagd. Preis pro Person: 75 Franken.

Metzgete

Im «Seegarten» ist Metzgete: Am Donnerstag, 30. Oktober, und am Freitag, 31. Oktober, erwarten Sie ganztags Leckerbissen aus unserer Küche; am Samstag, 1. November, nur mittags. Zum reichhaltigen Angebot gehören Klassiker wie Kesselfleisch, Rippli, Blutwurst und Leberwurst. Dazu gibt's Sauerkraut und Kartoffeln. Frühzeitige Reservation wird empfohlen, Telefon 071 447 57 57.

Knusprige, asiatische und mexikanische Leckerbissen

Das «Seehuus» lädt im Herbst jeden Samstagabend zum Tortillaplausch und an den Sonntagabenden zum Chnusperli-Plausch ein. Asiatische Küche gibt's im November.

Knusprig und lustig das Wochenende ausklingen lassen: Im «Seehuus» Egnach gibt's jeden Sonntag ab 17.30 Uhr knusprig frittierte Poulet-, Fisch- und Gemüse-Chnusperli. Dazu gibt's passende Saucen und Pommes Frites. Eine Auswahl an Salaten gehören ebenso zum Angebot wie eine süsse Köstlichkeit vom Büffet. Ein Essen, das Gross und Klein bestimmt schmeckt. Preis pro Person: 34 Franken, Kinder bis 16 Jahre bezahlen zwei Franken pro Altersjahr. Der letzte Chnusperli-Plausch ist am 21. Dezember.

Tortilla-Abende

Tortilla ist ein weit verbreitetes Nahrungsmittel in Mexiko, Guatemala, Belize, El Salvador, Honduras, Nicaragua und Costa Rica. An unseren Tortilla-Samstagabenden bieten wir unseren Gästen von 11. Oktober bis 20. Dezember jede Woche ein Salatbüffet, ein Büffet mit Tortillas. Dazu verschiedene Füllungen und Saucen, Reis und Countrycuts sowie

etwas Süsses vom Büffet. Preis pro Person: 38 Franken, Kinder bis 16 Jahre bezahlen zwei Franken pro Altersjahr.

Thai Schlemmer-Büffet

«Seehuus»-Gastgeber Matthias Hasen kennt die Geheimnisse der asiatischen Küche. Er und sein Team freuen sich, die Gäste am Freitag und Samstag, 7. und 8. November, mit einem Thai Schlemmer-Büffet zu verwöhnen. Die Thai-Küche ist sehr leicht und bekömmlich, unendlich vielfältig und gilt zurecht als eine der besten der Welt. Preis pro Person: 70 Franken, Kinder bis 16 Jahre bezahlen zwei Franken pro Altersjahr.

Weihnachten im «Seehuus»

Am Weihnachts- und Stephanstag, 25. und 26. Dezember, gibt's zum Mittagessen ein festliches Menü. Alternativ können sich die Gäste auch ein à-la-carte-Gericht aussuchen. Festmenü pro Person: 72 Franken.



Öffnungszeiten

Das «Seehuus» ist ab Oktober jeweils Montag bis Donnerstag von 9.30 bis 17 Uhr geöffnet. Am Freitag, Samstag und Sonntag ist es auch abends offen. Von 1. November bis 21. Dezember öffnet das «Seehuus» jeweils am Freitag und Samstag ab 14 Uhr und am Sonntag ab 9.30 Uhr. Von Montag bis Donnerstag bleibt es geschlossen.

Betriebsferien

Am 22./23. und 24. Dezember bleibt das «Seehuus» geschlossen. Zudem macht das «Seehuus» Betriebsferien vom 1. Januar bis 26. Februar 2026. Für Anlässe ab 30 Personen wird das Lokal geöffnet und bedient. Reservationen unter Telefon 071 477 26 06. Die «Seehuus»-Saison 2026 startet am Freitag, 27. Februar.

Agenda



Ab 4. Oktober

Start in die «Wild-Zeit»

Wir verwöhnen Sie auch diesen Herbst mit besonderen Wildgerichten mit Fleisch aus einheimischer Jagd.

Jeden Sonntag bis Ostern

Familiennacht

Sonntags ab 17.30 Uhr gibt's an unserem Büffet Vorspeisen, Hauptgang und Dessert-büffet-à-discrétion. Erwachsene bezahlen 35 Franken, Kinder pro Altersjahr 1 Franken.

24. Oktober

La Haut-Cuisine à la Escoffier

Die «Seelust»-Kochgilde lässt die «Grand Cuisine» aufleben und lädt am Freitag, 24. Oktober, um 19 Uhr zu einem Abend mit klassischen Escoffier-Gerichten. 5-Gang-Menü im gediegenen Rahmen für 82 Franken, auf Wunsch mit passender Weinbegleitung für 45 Franken.

31. Oktober

Wine & Dine

Das Weingut Steinig Tisch ist ein Familienbetrieb in dritter Generation. Besitzer Roman Rutishauser gehört zu den 150 besten Winzern der Schweiz. Am «Wine & Dine»-Anlass (Beginn um 18.30 Uhr) können neun Weine degustiert werden, begleitet von einem 4-Gang-Menü. Preis: 135 Franken.

21. und 22. November

Theater-Dinnerabend

Die einheimische Theatergruppe «Lätzgfüderet» sorgt am Dinnerabend, der um 18.30 Uhr startet, für Klamauf und Unterhaltung. Preis pro Person: 85 Franken.

31. Dezember

Musikalischer Silvester

Geniessen Sie zum Jahresausklang himmlische Kulinarik, begleitet von Sängerin und Popflötistin Sabrina Sauder im Festsaal. Apéro ab 18.30 Uhr. Silvesterbüffet (ohne Musik) im Obstgarten.



Jeden Sonntag ab 5. Okt. bis 21. Dez.

Chnusperli-Plausch

Sonntags ab 17.30 Uhr gibt's Chnusperli in diversen Variationen à discrétion. Dazu gibt's Salate, Pommes Frites, Saucen und ein Dessert. Preis pro Person: 34 Franken, Kinder bis 16 Jahre bezahlen zwei Franken pro Altersjahr.

Samstags ab 11. Oktober bis 20. Dezember

Tortilla-Abende

Sie erwartet ein vielseitiges Tortillabüffet mit Salaten, verschiedene Füllungen und Saucen, Reis und Countrycuts sowie eine süsse Köstlichkeit. Preis pro Person: 38 Franken, Kinder bis 16 Jahre bezahlen zwei Franken pro Altersjahr.

7. und 8. November ab 18.30 Uhr

Thai Schlemmer-Büffet

Geniessen Sie die einzigartige Aromenwelt der thailändischen Küche. Preis pro Person: 70 Franken, Kinder bis 16 Jahre bezahlen zwei Franken pro Altersjahr.

25. und 26. Dezember

Weihnachten im «Seehuus»

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

31. Dezember ab 14 Uhr

«Seehuus»-Silvester

Unser Lokal ist ab 14 Uhr offen, ab 18 Uhr gibt's à-la-Carte-Gerichte oder ein Silvester-Menü zum Preis von 86 Franken.



Öffnungszeiten

Bis Ende Oktober:
9.00 bis 12.00 Uhr / 13.30 bis 18.00 Uhr
Über die Wintermonate geschlossen.
Saisonstart: 27. Februar 2026.



18. Oktober

Wildabend

Die Gäste bedienen sich ab 18 Uhr am klassischen Vorspeisenbüffet mit Kürbissuppe. Danach gibt's ein herbstliches Duo und zum Abschluss eine süsse Überraschung. Kosten pro Person: 75 Franken.

Sonntag, 26. Oktober

Seegarten goes Seelust

Wie flexibel und leistungsfähig unser Team ist, beweist es am Sonntag, 26. Oktober: Es übernimmt für einen Tag den Partnerbetrieb Landgasthof Seelust in Egnach – und macht hoffentlich vergessen, dass das Seelust-Team an einem Teambildungstag weilt.

Jeden Mittwoch ab 5. November

Schnitzelplausch

Verwöhnprogramm für die ganze Familie: Im «Seegarten» gibt's ab 5. November jeden Mittwochabend einen Schnitzelplausch. Kosten pro Person 28 Franken, Kinder bis 12 Jahre bezahlen 2 Franken pro Altersjahr.

14. und 15. November

Theater-Dinnerabend

Geniessen Sie einen humorvollen, köstlichen Theater-Dinnerabend mit der einheimischen Theatertruppe «Lätzgfüderet». Kosten pro Person: 85 Franken.

Sonntags ab 19. Oktober

Winteröffnungszeiten

Auch während der Wintermonate bleibt das Hotel durchgehend geöffnet. Das Restaurant ist sechs Tage pro Woche offen, bleibt jedoch sonntags geschlossen. Ab 16. März 2026 ist unser Restaurant wieder sieben Tage pro Woche offen.

21. Dezember bis 4. Januar

Betriebsferien

Von Sonntag, 21. Dezember bis 4. Januar, bleibt unser Hotel- und Restaurantbetrieb geschlossen.

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