

# Amuse Bouche

Hauszeitung der vier See-Betriebe

Sommer 2026



# Grüezi

## Sommerfrische

Zupf dir ein Wölkchen aus dem Wolkenweiss,  
das durch den sonnigen Himmel schreitet.  
Und schmücke den Hut, der dich begleitet,  
mit einem grünen Reis.

Verstecke dich faul in der Fülle der Gräser  
weil's wohltut, weil's frommt.  
Und bist du ein Mundharmonikabläser  
und hast eine bei dir, dann spiel,  
was dir kommt.

Und lass deine Melodien lenken  
von dem freigegebenen Wolkengezupf.  
Vergiss dich. Es soll dein Denken  
nicht weiter reichen als ein Grashüpferhupf.

*Joachim Ringelnatz (1883 bis 1934),  
deutscher Schriftsteller, Kabarettist und Maler*

**Wir wünschen Ihnen einen Sommer  
voller Genuss und Poesie**

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



# Feinstes Fleisch für jeden Anlass

Bodenseemetzger Roman Schleuniger aus Stachen versorgt unsere See-Betriebe «Seelust», «Seehuus», «Seegarten» und «Seehorn» mit leckeren Fleischwaren. Im Interview verrät der Chefmetzger, welches seine Fleischliebdinge sind und wie Grilladen am besten gelingen.



## **Herr Schleuniger, wie ernähren Sie sich gesund?**

Roman Schleuniger: Ich esse häufig Fleisch, weiss aber, dass eine gesunde Ernährung auch abwechslungsreich sein sollte. Deshalb stehen meist auch Salate auf meinem Speiseplan.

## **Essen Sie jeden Tag Fleisch?**

Ja, oft gibts schon zum Znüni ein Stück frische Wurst aus dem «Kessi». Wir nennen das auch «Metzgerfrühstück». Zum Mittagessen essen wir auch meistens ein leckeres Stück Fleisch. Abends gibt's dann ein Müesli. Freitags ist meist unser «Fladentag» oder wir essen an diesem Tag Fisch.

## **Welche Fleischprodukte mögen Sie am liebsten?**

Ich mag Würste sehr gerne. Meine Lieblings-Wurst ist der Schüblig oder die Bratwurst. Am allerbesten schmecken mir die Würste frisch aus dem «Kessi», morgens nach dem «Worschtä». Ein Hochgenuss!

## **Welches Fleisch kochen Sie sich zu Hause am liebsten?**

Ich mag querbeet alles: Voessen, Geschnetzeltes, Braten, Südfleisch... Selten esse ich Filet. Das schmeckt zwar gut, ist aber geschmacklich weniger interessant für mich.

## **Sie werden an ein Grillfest geladen – Ihre favorisierte Grillade?**

Ein Schweinshals-Steak – das ist ein Grillklassiker, den ich besonders mag.

## **Welches sind die aktuellen Trends auf dem Fleischmarkt?**

Pouletfleisch ist seit Jahren stark gefragt und die Nachfrage steigt und steigt. Eine wachsende Nachfrage stellen wir bei Rinds- und Kalbsfleisch fest. Das Gegenteil erleben wir beim Schweinefleisch – es hat einfach einen schlechten Ruf.

## **Nimmt der Fleischkonsum ab?**

Ich beobachte, dass bewusster Fleisch gegessen wird als früher. Vielen Kundin-

nen und Kunden ist das Vertrauen zum Metzger wichtig, sie möchten deklariert haben, woher das Fleisch kommt.

## **Sie beliefern die «See-Betriebe» Landgasthof Seelust, das Restaurant Seehuus, den Camping Seehorn und das Hotel Seegarten regelmässig mit Fleischspezialitäten. Wie erleben Sie die Zusammenarbeit?**

Es macht Freude mit diesen Betrieben zusammen zu arbeiten. Man schätzt sich gegenseitig, unterstützt sich, der Umgang ist unkompliziert. So darf es weitergehen (lacht)!

## **Wir stehen mitten in der Grillsaison: Wie gelingt der Fleischschmaus vom Grill am besten?**

Nicht bei zu grosser Hitze grillieren! Ein geschlossener Grill benötigt höchstens 200 Grad. Wer auf dem Feuer grillt, sollte das Fleisch erst auf den Grill legen, wenn das Holz glüht. Zudem: Das Fleisch nur einmal wenden!

# Camping Seehorn gewinnt Auszeichnung

Erfolg für unseren Camping Seehorn in Egnach: Ihm wird der «Camping Award 2026» zugesprochen. Trotz dieser Auszeichnung als best bewerteter 5-Sterne-Camping der Ost- und Zentralschweiz bleibt man im Seehorn auf dem Boden.



Die Campinganlage Seehorn aus der Luft fotografiert. Die 2,6 Hektaren grosse Anlage liegt inmitten von grüner Landschaft am Bodensee, direkt neben dem idyllischen Seebad Wiedehorn.

Jedes Jahr werden Campingplätze der Schweiz von Experten getestet und bewertet. Die Fachpersonen stammen vom nationalen Camping-Verband «Swisscamps», vom Touring Club Schweiz (TCS) und dem Schweizer Camping- und Caravaning Verband (SCCV). Bei ihren Besuchen legen sie das Augenmerk auf die Lage, den Ausbau, die sanitären Anlagen und angebotene Dienstleistungen.

Der nationale Camping-Verband «Swisscamps» kommt bei seiner Bewertung zum Schluss: Der Camping Seehorn in

Egnach am Bodensee gilt als bester 5-Sterne-Camping der Ost- und Zentralschweiz und gewinnt damit den «Camping Award 2026».

## «Trotz 5 Sternen – ein Camping für alle»

«Für uns ist das eine schöne Anerkennung», freut sich Christine Zellweger-Hasen. Sie führt den Camping Seehorn in Egnach seit 15 Jahren mit ihrem Mann Urs. «Dass wir in der obersten Kategorie der 5-Sterne-Campings den «Award 2026» gewinnen konnten, überrascht und ehrt uns», sagt das engagierte



Das Team des Camping Seehorn in Egnach: (Hinten von rechts) Die Geschäftsleiter Urs und Christine Zellweger-Hasen mit dem «Camping Award 2026»; Lukas Ruckstuhl, stellvertretender Geschäftsleiter; Jacqueline Thoma, Rezeption. (Vorne von rechts:) Mirjam Tichi, Reinigung; Samson Walker, Reinigung; Livia Bötschi, Rezeption.

Ehepaar bescheiden. Trotz der Ehre werde man die Bodenhaftung nicht verlieren, versichert Christine Hasen. Es sei nie ihr primäres Ziel gewesen, mit ihrem Camping Seehorn in die 5-Sterne-Kategorie aufzusteigen, sagt die Geschäftsführerin und betont, dass «Seehorn» ein familienfreundlicher Camping für Jung und Alt mit erschwinglichen Preisen bleiben soll.

#### **Bestätigung für das ganze Team**

Dass der Camping Seehorn mit Höchstnoten ausgezeichnet wurde, ist laut Christine und Urs Zellweger-Hasen in erster Linie «eine schöne Bestätigung und auch Ansporn» für das ganze Team. Auf den Lorbeeren wolle man sich jetzt aber nicht ausruhen: «Der Gewinn des «Award 2026» schürt auch

Erwartungen – wir geben alles, um diese Erwartungen zu erfüllen oder gar zu übertreffen.»

#### **Vielfältiges Übernachtungsangebot**

Der Camping Seehorn am Seeradweg in Egnach am Bodensee ist Teil der «See-Betriebe» Landgasthof Seelust, Restaurant Seehuus und Hotel Seegarten und bietet ein breites Übernachtungsangebot – vom klassischen Ferienplatz im Zelt oder Wohnwagen über Mobilheime bis zu PODhouses. Die grosszügige Anlage verfügt über einen direkten Seezugang, moderne Infrastruktur und eine gute Verkehrsanbindung. Er ist bis Ende Oktober geöffnet und das Gastgeberpaar Christine und Urs Zellweger-Hasen freut sich «auf alle, die uns besuchen».

# Wo die Liebe hinfällt

Der Arbeitsplatz gilt nach wie vor als eine der wichtigsten Partnerbörsen. Laut Studien lernt etwa jede fünfte Person ihren Partner im beruflichen Umfeld kennen. So auch Janine und Martin Raschle-Frischknecht, die sich in der «Seelust» kennengelernt haben und heute gemeinsam das Hotel-Restaurant Seegarten in Arbon führen.

«Unsere Geschichte zeigt, wie sich berufliche Leidenschaft und Liebesbeziehung wunderbar verbinden lassen», sagt Janine Raschle-Frischknecht. Sie und ihr Mann lernten sich während ihrer Ausbildungszeit im Jahr 2012 im Landgasthof Seelust kennen. Janine war dort als Restaurantfachfrau, Martin als Koch in Ausbildung tätig. «Wir haben uns von Anfang an gut verstanden und genossen es, wenn wir uns begegnen konnten.»

Nach der Lehre gingen die beiden zunächst getrennte Wege – Martin zog nach Österreich, Janine nach Zürich. Nach einem halben Jahr Fernbeziehung kehrten sie zurück in ihre Heimat, zogen zusammen und fanden rasch wieder ihren Platz im Landgasthof Seelust.

2019 gaben sie sich das Ja-Wort und die Familie wuchs darauf mit der Geburt ihrer Tochter Lynn und ein Jahr später mit der Geburt von Sohn Neo. Während Martin in der «Seelust» kochte, übernahm Janine im Partnerbetrieb Hotel Seegarten die Rolle der stellvertretenden Geschäftsführerin. 2023 bot sich Janine die Gelegenheit, die Leitung des Hotel Restaurants Seegarten zu übernehmen. Ihr war wichtig, dass Martin an ihrer Seite bleibt, und so führen sie nun gemeinsam ihr Hotel und Restaurant am Bodensee. Mit viel Herzlichkeit und Engagement sind sie zusammen mit dem ganzen Team für ihre Gäste da und wollen diesen unvergessliche Aufenthalte bieten. «Es erfüllt uns mit Freude, unsere Leidenschaft für die Gastronomie mit dem Familienleben zu verbinden.», sagen Janine und Martin Raschle-Frischknecht dankbar.



«Gemeinsam geht's besser», haben sich Janine und Martin Raschle gesagt. Das Paar führt seit drei Jahren das Hotel-Restaurant Seegarten in Arbon.

# Ein Sommer voller Plausch und Buffet-Genuss



## 1. August im Seehuus

Feiern Sie den Schweizer Nationalfeiertag bei einem gluschtigen Schweizer-Büffet für die ganze Familie. Wir verwöhnen Sie mit beliebter, bodenständiger Kost aus der «Schwiizer Chuchi». Freilich gehören da auch Klassiker wie die berühmten Chähörnli, Rösti oder Brodwörscht und Servalat dazu. Ob Gross oder Klein – es gibt für alle die passende Schweizer-Kost. Natürlich gibt es auch ein à-la-Carte-Angebot. Preis pro Person für das Schweizer-Büffet mit Vorspeise, Hauptgang und Dessert: 59 Franken, Kinder pro Altersjahr zwei Franken.

## Hot-Dog-Plausch

Jeden Donnerstagabend im Juli und August lädt das «Seehuus» zum Hot-Dog-Plausch ein. Kreieren Sie hier ihren «heissen Hund» selber mit verschiedenen Broten, Würsten, Saucen und Füllungen. Dazu gibt's Salat vom Büffet. Ein Glacébuffet sorgt für den coolen Abschluss. Preis pro Person: 38 Franken, Kinder bis 15 Jahre essen für zwei Franken pro Altersjahr.

## Burger-Plausch

Zubeissen und geniessen: Im Juli und August lädt das «Seehuus» jeden Dienstag ab 17.30 Uhr zum Burger-Plausch ein. Kreieren Sie sich Ihren eigenen Burger. An unserer Burgersta-

tion gibt's leckeres Fleisch, Fisch und Vegi-Zutaten. Dazu locken frische Salate. Zum Dessert offerieren wir Ihnen am Buffet feinste Glacé. Preis pro Person: 38 Franken à-discrétion. Kinder bis 15 Jahre essen für zwei Franken pro Altersjahr.

## Chnusperli-Plausch

Ab 4. Oktober «chnusperlets» wieder im «Seehuus». Jeden Sonntagabend, jeweils ab 17.30 Uhr, offerieren wir ein Pot-pourri an frittierten Poulet-, Fisch- und Gemüse-Chnusperli. Dazu gibt's Pommes-frites, passende Saucen und eine Auswahl an Salaten. Ein hausgemachtes Überraschungsdessert sorgt für den krönenden Abschluss. Preis pro Person: 34 Franken. Kinder bis 16 Jahre bezahlen zwei Franken pro Altersjahr.

## Öffnungszeiten

**Bis 2. Oktober:** Montag Ruhetag  
Dienstag bis Sonntag ab 9.30 Uhr

Im Juli und August ist unser «Take Away» auch montags von 11.30 bis 19 Uhr offen – nur bei Badewetter.

# Agenda



Juli und August jeden Mittwochabend  
**Salat-Büffet**

Sommerlich leicht, knackig und frisch: Unser reichhaltiges Salat-Büffet à-discretion ist ein Augen- und Gaumenschmaus. Geniessen Sie in den Sommermonaten jeden Mittwoch ab 17.30 Uhr ein vielfältiges Angebot an leckeren, leichten Salaten aus unserer Region.  
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.  
Preis pro Person: 85 Franken.

Freitag, 2. Oktober, 18.15 Uhr  
**Bünzli Comedy-Dinner**

Nach der ausverkauften Show letztes Jahr findet in der «Seelust» zum zweiten Mal das Max-Bünzli-Comedy-Dinner statt. Wir laden Sie zu einem unvergesslichen Abend voller Lachen und Genuss ein. Während Sie ein köstliches 3-Gänge-Menü geniessen, werden Sie von Max Bünzli auf eine humorvolle Reise durch den Alltag begleitet. Seine pointierten Beobachtungen werden Ihnen ein Lachen nach dem anderen entlocken.  
Preis pro Person: 98 Franken.

Freitag, 6. 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 musikalisch-kulinarischen Genuss bei virtuosem Dixie-Jazz und einem Nachtessen mit Apéro. Gerne erwarten wir Ihre frühzeitige Anmeldung!  
Preis pro Person: 88 Franken.



Am Nationalfeiertag  
**1. August im Seehuus**

Verwöhnprogramm für Jung und Alt zum Nationalfeiertag: Im Seehuus gibt's im Parterre an diesem Tag bodenständige Schweizer-Kost vom «Schweizer-Büffet». Ein vielfältiges Angebot von leckeren Schweizer Klassikern. Da kommt Jeder und Jede auf seine Rechnung. Auch à-la-Carte gibts eine Auswahl von Speisen.  
Buffetpreis pro Person: 59 Franken, Kinder pro Altersjahr zwei Franken.

Juli und August, jeden Donnerstagabend  
**Hot-Dog-Plausch**

Der Hot-Dog-Plausch bietet Genuss für die ganze Familie. Kreieren Sie nach reichhaltigem Salatschmaus vom Büffet Ihren eigenen Hot-Dog mit verschiedenen Broten, Würsten, Saucen und Füllungen. Zum Abschluss gibt's einen leckeren Nachtisch vom Glacebüffet. Preis pro Person: 38 Franken, Kinder bis 15 Jahre essen für zwei Franken pro Altersjahr.

Juli und August, jeden Dienstagabend  
**Burger-Plausch**

Stellen Sie sich an unserer Burgerstation Ihren eigenen Burger zusammen: Mit Fleisch, Fisch oder Vegi-Zutaten. Zudem erwartet Sie ein Salat- und zur Nachspeise ein Glacé-Buffet. Preis pro Person: 38 Franken, Kinder bis 15 Jahre bezahlen zwei Franken pro Altersjahr.

Ab 4. Oktober jeden Sonntagabend  
**Chnusperli-Plausch**

Das Wochenende knusprig ausklingen lassen. Jeden Sonntagabend ab 17.30 Uhr gibt's frittierte Poulet-, Fisch- und Gemüse-Chnusperli, dazu Pommes Frites und passende Saucen sowie ein Salat-Büffet. Ein hausgemachtes Überraschungsdessert rundet den Chnusperli-Plausch ab.  
Preis pro Person: 34 Franken, Kinder bis 16 Jahre bezahlen zwei Franken pro Altersjahr.



Ganzjahresangebot  
**Seegarten-Geburtstagsmenü**

Das Hotel-Restaurant Seegarten in Arbon wurde vor 40 Jahren eröffnet – dies soll gefeiert werden. Zum Jubiläum bietet die Seegarten-Küche seinen Gästen ein Geburtstagsmenü mit Vorspeise, Schweinsteak Café-de-Paris und Pommes Frites für 29 Franken an.

Ab 1. Juli, immer mittwochs ab 18 Uhr  
**Mittwochs-Grill**

Jeden Mittwoch bis 12. August ist Grillzeit im «Seegarten». Direkt vom Grill gibt's feinste Fleisch- und Fischspezialitäten, dazu Beilagen wie Kartoffeln, Gemüse und Salate vom Büffet. Abgerundet wird der Mittwochs-Grill mit einem leckeren Dessert. Preis pro Person: 49 Franken.

Samstag, 17. Oktober, ab 18 Uhr  
**Wildabend**

Zum fulminanten Abschluss der diesjährigen Wildsaison verwöhnen wir unsere Gäste bei einem Wildabend.

Donnerstag, 29. bis Samstag, 31. Oktober  
**Metzgete**

Grosse Metzgete im «Seegarten» mit Fleischdelikatessen aus Roman Schleunigers «Bodensee Metzg».



Wir wünschen allen Campinggästen einen heiteren, entspannten Sommer und sind täglich für Sie da bis zum 1. November 2026.

**Öffnungszeiten der Rezeption:**  
8 bis 12 Uhr und 13.30 bis 18 Uhr

Wir freuen uns auf Sie!