



# einblicke

DAS SEEBLICK-MAGAZIN FÜR GENUSS & PFLEGE

**Kurhaus Seeblick**  
Lange Tradition,  
steter Wandel

**Gäste-Stimmen**  
«Hier weht ein  
frischer Wind»

## Ein Haus für Geniesser

Feine Küche, herrliche Lage, neue  
Gästezimmer: Im Kurhaus Seeblick  
kann man wunderbar entspannen.



## EDITORIAL



Edi Kurmann  
und Sigrid Huber,  
Direktion

## Liebe Seeblick-Gäste

Gerne erreichen und unterhalten wir Sie auf diesem Weg erneut mit unserer Seeblick-Zeitung. Wunderbar, wenn Sie die Broschüre lesen! Danke für Ihr Interesse! Der Seeblick, das Kurhaus mit Tradition am Vierwaldstättersee, bewegt und wird bewegt. Einerseits von uns und unseren fleissigen Mitarbeitenden und wertvollen Gästen, andererseits aber auch von Behörden und Amtsstellen. Der Markt schläft nicht. Wir sind immer wieder neu gefordert. Grosse Investitionen wurden in den letzten Jahren getätigt, weitere sind in Planung. Einige wichtige Meilensteine wurden gesetzt, viel Geld auch in die nicht mehr wegzudenkende EDV investiert. Mit unserer ausgezeichneten Küchenbrigade können wir unsere Gäste besonders verwöhnen. Wir sind stolz auf unsere Küche! Täglich leisten diese Leute im Hintergrund Grossartiges – mit feinen Angeboten zu äusserst fairen Preisen. Glücklicherweise sind wir auch mit unserem Pflegeteam, neu ergänzt mit Angela, unserer jungen, bei uns in Ausbildung stehenden Fachangestellten Gesundheit. Genauso würdigen möchten wir die enormen Leistungen unserer Perlen an der Rezeption, in den Büros, im Service und auf den Etagen. Ohne sie alle gäbe es den Seeblick nicht.

## IMPRESSUM

## Kurhaus Seeblick AG

Baumenweg 20, CH-6353 Weggis  
T +41 (0)41 392 02 02, F +41 (0)41 392 02 03  
reservation@kurhaus-seeblick.ch  
www.kurhaus-seeblick.ch



Letzte Vorbereitungen für einen unvergesslichen Abend mit Seeblick-Kulinarik im Pfarreisaal Weggis.

## Genussvoll feiern im Kurhaus Seeblick

**Sei es ein Vereinsjubiläum, ein Firmenfest oder eine Geburtstagsparty: Das Seeblick-Team verzaubert jeden Anlass. Das zeigt auch der Bericht von Josef Odermatt, Es-Bassist bei der Feldmusik Weggis.**

« Es gibt im Leben besondere Ereignisse, die man auch in einem besonderen Rahmen feiern will. Dazu gehören Geburtstage. Rolf Schmid und ich spielen von Kindesbeinen an in der Feldmusik Weggis – er Trompete, ich Es-Bass. Und so lag's auf der Hand, dass wir mit unseren Kameradinnen und Kameraden feiern. Aber wo? Wir erinnerten uns an eine Feldmusik-GV im einmaligen Seeblick-Saal – und natürlich an unsere Saxophonistin Sigrid Huber, die mit Edi Kurmann den Betrieb führt.

**Beste Kulinarik, ideale Location.** Beim Welcome-Apéro mit feinen Canapés, Tomaten-, Mozzarella- und Melonen-Spiessli zückte die Seeblick-Küchencrew eine erste kulinarische Visitenkarte. Und so ging's munter weiter. Rauchforelle-Avocado-Tatar, Salatbouquet zur Vorspeise und ein feiner Kalbscarrébraten, Zitronenrisotto und Mischgemüse zum Hauptgang – natürlich mit passendem Wein, einem Syrah du Valais. Dazu genossen wir wunderbare Volksmusik von Claudia Muff, Josi Fischer und Sepp Huber. Und natürlich die humorvollen Einlagen unserer lieben Kanuclub-Freunde. Kaum zu glauben, welchen Blödsinn wir in 60 Jahren gemacht haben... Abgerundet wurde das Essen mit Pinienkernparfait und Rosmaringlace.

Natürlich sind das Lokal, das Essen und das Programm wichtige Eckpunkte eines besonderen Abends. Ebenso wichtig sind auch Vorberei-

tung, Beratung und natürlich die Service-Crew. Suzanne und ihr Team waren genial beim Anpassen der Tischordnung oder Platzieren von unverhofft eingetroffenen Gästen. Und beim freundlichen Service! Zusammengefasst: Es war ein sehr gelungener Abend: ideale Location, feines Essen, hilfsbereites Gastro-Team und liebe Gäste!

**Seeblick-Kulinarik gibt's auch auswärts.** Der zweite Anlass mit Seeblick-Handschrift war ein Sponsoren-Apéro im Pfarreiheim von Weggis.



Geburtstagsapéro vor dem Kurhaus Seeblick.



Ein breiter Kreis von kleinen und grossen Spendern hatte es möglich gemacht, dass die Feldmusik ihr über 30-jähriges Gewand durch eine zeitgemässe Uniform ersetzen konnte. Als Dankeschön für die Unterstützung lud die Feldmusik die Freunde noch vor der offiziellen Einweihung zu einem kleinen Ständchen mit Präsentation des neuen Outfits ein. Auch da setzte das Seeblick-Team den richtigen kulinarischen Rahmen mit Canapés, Gemüse- und Früchte-Spiessli und vielem mehr. Und alles war wunderbar präsentiert an einem langen Buffet mitten im Saal – man isst ja schliesslich auch mit dem Auge! »

## AUS UNSERER KÜCHE

## Käseflan an Peperonisauce

## Zutaten für 4 – 5 Personen

Flan:  
200 g Sbrinz, frisch gerieben  
3 Eier (3 Eigelb, 2 Eiweiss)  
50 g weiche Butter  
75 g Mehl  
1,5 dl Crème fraîche  
etwas Salz, Pfeffer, Muskatnuss

## Peperonisauce:

2 rote Peperoni  
1 Schalotte  
etwas Butter  
2 dl Bouillon  
etwas Basilikum  
etwas Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer



## Zubereitung

Flan:  
Käse, Eigelb und Butter zu einer hellen Masse rühren. Nacheinander Mehl und Crème fraîche unterziehen und würzen. Eiweiss steif schlagen, sorgfältig unter die Masse ziehen.

4 – 5 Souffléformen mit Butter austreichen und Masse einfüllen. Mit Klarsichtfolie verschliessen, in eine feuerfeste Form stellen. Rund 2 cm hoch mit kochendem Wasser umgiessen, im auf 150 Grad vorgeheizten Ofen etwa 40 Minuten garen. Die Masse sollte stichfest sein.

## Sauce:

Peperoni und Schalotte schälen, fein hacken, die Butter erwärmen und beides darin glasig dünsten. Mit der Bouillon auffüllen und sehr weich kochen. Danach fein pürieren. Nach Wunsch Rahm begeben, nochmals kurz aufkochen. Mit dem gehackten Basilikum, Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer pikant würzen.

Die Flans aus dem Ofen nehmen und etwas stehen lassen. Sie schmecken lauwarm am besten. Zum Servieren sorgfältig vom Rand lösen, auf den Teller stürzen, mit der Sauce umgiessen.



Fortunat Caduff





Ein Haus im steten Wandel: Von der einstigen «Pension Baumen» ist der Jugendstil-Saal (rechts) erhalten geblieben.

## Ein Haus mit Tradition

Die Geschichte unseres Kurhauses reicht über hundert Jahre zurück. Was als einfache Pension begann, ist heute eine Top-Adresse für erholsame Ferientage und Kuraufenthalte – dank stetigem Wandel.

**1890** Ludwig Dahinden (genannt «Baume Ludi»), Richter und Landwirt, vergrössert sein Bauernhaus um einige Zimmer, die er an Fremde vermietet, und legt damit den Grundstein für die Hotels Seeblick, Alexander und Gerbi. Innerhalb der nächsten Jahre werden noch weitere Zimmer, eine Dependance und ein Musikpavillon angebaut, und aus dem Bauernhaus entsteht die Pension Baumen.

**1906** Die Schwestern Caroline, Anna, Sallome und Theres Dahinden übernehmen den Betrieb gemeinsam.

**1910** Erweiterung durch einen grossen Saalanbau. Dieser Saal im Jugendstil ist



Ganz neu, ganz schön: Renovierte Gästezimmer mit Seesicht.

heute als Einziges vom alten Hotel Baumen erhalten geblieben.

**1924** Anna, die inzwischen Georg Jüsten aus Bonn geheiratet hat, übernimmt den Betrieb durch Auskauf ihrer Geschwister.

**1952** Mit Charles Hasler übernimmt Anna Hasler-Jüsten (einzige Tochter der Nachkommen von Ludwig Dahinden) den Hotelbetrieb.

**1960** Der Name wird in Hotel Seeblick geändert.

**1973** Ausser dem Speisesaal und einem Nordflügel wird das Hotel abgebrochen und durch einen Neubau ersetzt.

**1980** Das Hotel wird an Hans und Annelies Swierstra verpachtet und als Kurhaus geführt.

**1991** Der alte Nordflügel wird abgebrochen und durch einen Neubau ersetzt. Anstelle des Flachdaches erhält das Hotel ein Walmdach. Die Dependance wird renoviert und als Personalhaus mit sieben Appartements umgebaut.

**2007** Hotellobby sowie Therapieräume werden totalsaniert und neugestaltet.

**2010** Edi Kurmann übernimmt das Haus in eigener Regie und gibt dem Kurhaus ein modernes Gesicht mit neuem Logo und ansprechenden Werbemitteln.

**2011** Die Fenster in der Hotelhalle werden ersetzt. Die Duschkabinen in einigen Einzelzimmern werden vergrössert.

**2012** Die Aussenanlagen werden neugestaltet, so können auch gehbehinderte Gäste den Park und die Gartenterrasse problemlos benutzen. Das Kurhaus Seeblick erhält das Gütesiegel QII.

**2013** Die Fenster aller Süd-Zimmer werden ersetzt. Das Schmuckstück des Hauses, der Jugendstilsaal, wird von Fachleuten komplett aufgefrischt und die prächtigen Messingkronleuchter werden zerlegt, gereinigt und poliert. Der ganze Saal wird neu möbliert.

**2014** In allen Gästezimmern werden moderne TV-Geräte montiert und die Zimmer Ost/West erhalten neue, speziell angefertigte Bürotische.

**2015** Die Seeblick-Küche wird total erneuert und mit modernsten Geräten ausgerüstet. Die neue Abluft- und Zuluftdecke garantiert ein angenehmes Raumklima. Das Porzellan und das Besteck werden ersetzt.

**2016** Das Kurhaus Seeblick ist nun eine anerkannte Spitex-Institution. Ambulante pflegerische Leistungen können mit der Krankenversicherung, der Wohngemeinde oder dem Kanton abgerechnet werden.

**2017** Sanierung eines Musterzimmers mit Parkettboden und Einbau einer Nasszelle mit Dusche.

**2018** Totalsanierung der Gästezimmer Süd in der 3. und 4. Etage. Die Nasszellen erhalten Duschen, die Zimmer werden neu möbliert, und es wird ein Parkettboden verlegt.

## «Hier weht ein frischer Wind»

Nettes Personal, fachkundige Pflege, feines Essen, wunderschöne Zimmer: Gäste berichten, wie sie ihren Aufenthalt im Kurhaus Seeblick erleben.



Roman Fässler

Nagel auf den Kopf getroffen. Ich bin nun bereits das zweite Mal hier. Es gefällt mir sehr gut. Ich schätze das Direktionspaar, das freundliche Personal, die gute medizinische Versorgung, die Physiotherapie, das feine Essen und ganz besonders auch das neue, geschmackvoll gestaltete Zimmer mit bester Seesicht.



Theres Vogt

Zeit für mich nehmen muss, um wieder fit zu werden. Mit jedem Tag fühle ich mich hier besser, und ich geniesse die Gespräche mit den anderen Gästen. Dass viele etwas älter sind, hat mich anfänglich etwas irritiert. Ich schätze aber mehr und mehr die Ruhe, Gelassenheit und Dankbarkeit, die viele von ihnen ausstrahlen. So kann ich mich wunderbar erholen.



Sarah Frauchiger, Igor Leuenberger

da. Das mögen wir ganz besonders. Jetzt freuen wir uns wieder auf das Essen. Hier kochen sie so fein!

Eine junge, sympathische Pflegefachfrau im Spital Sursee erzählte mir, dass sie das Kurhaus Seeblick kenne, weil ihre Mutter dort arbeite, und dass es mir dort ganz gut gefallen könnte. Sie hat den



Sandra Rottensteiner

Training erholte ich mich innert kurzer Zeit. Ich kann bereits nach zehn Tagen wieder nach Hause.



Barbara Wirth

via Homepage ein eigenes Bild vom Betrieb, buchte ein Südzimmer mit Blick auf See und Berge und fühle mich hier sehr wohl. Alles stimmt. Ich genese wunderbar, auch deshalb, weil ich das feine Essen bereits recht gut vertrage. Wesentlich beigetragen zu meinem Wohlbefinden haben auch die vielen Gespräche mit anderen, eher jüngeren Gästen und mit dem Seeblick-Personal.



Vreni Dabrowski

mir das Leben gerettet. Dafür bin ich ihnen sehr dankbar. Ich wollte zur Erholung in die Innerschweiz. Das Kurhaus Seeblick ist der Hammer! Da weht ein frischer Wind. Man wird von freundlichen Frauen empfangen, und diese positive Kraft ist überall im Haus spürbar.

Nach einer Knieoperation brauchte ich optimale Bedingungen für eine möglichst rasche Genesung. Ich suchte im Internet und fand das Kurhaus Seeblick. Dank hervorragender Physiotherapie und fleissigem

Auch Pflegefachfrauen sind nach komplizierten Operationen reduziert und brauchen Unterstützung. Mir wurde das Kurhaus Seeblick in Weggis empfohlen. Das war ein guter Tipp! Ich machte mir





Macher und Menschenfreund: Seeblick-Direktor Edi Kurmann widmet möglichst viel Zeit dem Austausch mit den Gästen.

## «Ich liebe den Kontakt mit den Kunden»

Seit 2010 führt Edi Kurmann mit Umsicht und Erfolg das Kurhaus Seeblick in Weggis. Was treibt ihn an? Was fordert und was beglückt ihn?

### Herr Kurmann, was ist das Besondere am Seeblick?

Alle sind nicht daheim und doch zu Hause, sowohl Gäste als auch Mitarbeitende.

### Wie kamen Sie zu diesem Betrieb?

Neu verliebt – ich war damals 45 – unternahm ich mit meiner Partnerin mit Inlineskates eine Reise von Sursee über Luzern nach Weggis, um ihren Vater im Kurhaus Seeblick zu besuchen. Ich spürte vor Ort, dass ein baldiger Geschäfts-

leitungswechsel ansteht, und habe mich nicht geirrt.

### Sie sahen kurze Zeit danach das Inserat in der Zeitung, bewarben sich als Geschäftsführer und wählten den Seeblick als neue Aufgabe. Warum?

Eigentlich habe ich diesen Entscheid meiner Partnerin zu verdanken. Ich war damals auf Stellensuche und wäre ganz gerne erneut ins Ausland gegangen. Doch Sigrid motivierte mich für eine Bewerbung

beim Seeblick. «Da kannst du viel bewegen, bewirken und gestalten», sagte sie.

### Bekam Ihre Partnerin recht?

Ja, absolut! Ich konnte ab dem ersten Arbeitstag bewegen und optimieren – allerdings nicht sofort in dem Masse, wie ich es gerne gewollt hätte. Ich musste Geduld üben und mich beweisen. Mit dem Erwerb der Seeblick-Betriebsgesellschaft erkaufte ich mir nach ein paar Jahren aber auch die Freiheit, selber über

notwendige Investitionen entscheiden zu können.

### Was wünschen Sie sich?

Glückliche Gäste, glückliche Mitarbeitende. Ich wünsche mir, dass alle am Abend zufrieden ins Bett steigen, entspannt schlafen und dem kommenden Tag mit Freude begegnen können. Und ich wünsche mir natürlich auch, dass unser Betrieb genügend Gewinn erwirtschaftet, um für die Zukunft die notwendigen Investitionen tätigen zu können. Denn ein Hotel ist ein grosser Haushalt. Da investiert man unentwegt, wenn man die Gäste gut beherbergen und pflegen will.

### Was bietet der Seeblick seinen Gästen?

Eine ganze Menge! Zum Beispiel freundliche, liebevolle, hilfsbereite Mitarbeitende, professionelle Therapien und fachkompetente, medizinische Versorgung. Ausserdem feines, frisches, sehr schön angerichtetes Essen, eine wunderbare Lage mit See- und Bergblick, Ruhe, Gästeunterhaltung... Speziell ist auch, dass im Seeblick der Chef und die Chefin anwesend und somit greif- und spürbar sind. Meine Frau und ich arbeiten hinter und vor den Kulissen überall mit, wo Einsätze notwendig sind. Wir unterstützen unser Team. Gemeinsam sind wir stark.

### Was schmerzt Sie?

So ganz spontan: Jede Kündigung, Absage, Reklamation. Auch jede Todesanzeige tut weh. All das gehört aber zu meinem Beruf und Wirken. Alles hat mit Loslassen zu tun. Ich bin täglich gefordert, mich in Akzeptanz zu üben. Das gehört zu meiner Lebensschule. Ich liebe und lebe, ich gebe und übe täglich, nicht zu erwarten. Vielmehr will ich mich freuen über all das, was geschieht.

### Sie sind ein Macher und Stratege, ein Philosoph und Visionär... Sie scheinen viele Talente zu haben.

Meine Frau pflegt jeweils zu sagen, dass ich ausser Messelesen und Schneien wohl irgendwie alles beherrsche... Aber im Ernst: Unsere Gäste sind mir wichtig. Wenn immer möglich gehe ich auf sie zu und verbringe Zeit mit ihnen. Ich liebe den Kontakt mit den Kunden! Leider hat sich der administrative Aufwand – beein-

flusst von aussen – enorm vergrössert und raubt mir wertvolle Zeit mit dem Gast. Mein Tag hat leider auch nur 24 Stunden.

### «Beeinflusst von aussen»: Was meinen Sie damit?

Administrative Aufgaben sind komplexer geworden. Die gesetzlichen Anforderungen in Qualitätssicherung, Finanz- und Betriebsbuchhaltung werden viel ausführlicher eingefordert. Meine Büroarbeit hat massiv zugenommen.

### Welches war Ihr bisher schönstes Erlebnis im Seeblick?

Meine Partnerin, selber seit 30 Jahren engagiert in ihrem Beruf als Lehrerin in Sursee, stimmte vor sechs Jahren freiwillig einem Umzug nach Weggis zu. Sie signalisierte mir damit auch, dass sie mich unterstützen wird, solange ich den Seeblick führe. Damit hat sie mir mein Leben als Hotelier und Seeblick-Chef um vieles erleichtert. Sie hilft tatkräftig mit, oft hinter den Kulissen. Auch da gilt: Gemeinsam sind wir stark.

### Sie haben in den letzten Jahren viel bewegt im Seeblick...

Ich beobachte und agiere. Ich bin, wie man so schön sagt, ein «Macher» und auch ein eher unruhiger Geist. Passivität und Langeweile sind nicht mein Ding. Der Kurhaus-Markt verlangt Innovation. Alles ist stets im Fluss. Alles bewegt sich. Die Gesellschaft wird anspruchsvoller, die Gäste sind fordernder. Die Therapien haben sich verändert, unser Pflegeaufwand nimmt zu – auch weil manche Gäste, die nach einem Spitalaufenthalt zu uns kommen, oft sehr früh aus dem Spital entlassen werden.

### Möchten Sie selber mal im Seeblick kuren oder Ferien machen?

Liebig gern! Ich träume diesen Traum seit Jahren. Was könnte mir Besseres widerfahren?

### Sie sind noch jung. Keine 60! Welches ist Ihr nächstes Ziel?

Ich habe viele Pläne und einige konkrete Ideen. Mit meinem wunderbaren, engagierten Team bin ich ununterbrochen am Optimieren. Kommt Zeit, kommt Resultat – im Seeblick als auch privat.

## Der Seeblick in Zahlen

Das Kurhaus Seeblick ist das ganze Jahr geöffnet. An diesen 365 Tagen wird so manches geleistet oder verbraucht. Ein paar Zahlen.



2017 wurden während 5770,97 Stunden oder 346258,2 Minuten pflegerische Leistungen erbracht.



Rund 200 Stunden wurden für Umgebungsarbeiten und 450 Stunden für Blumenpflege und Blumenschmuck aufgewendet.



Es wurden 4598 kg Obst verarbeitet oder frisch gegessen und 513 kg Kaffee getrunken.



In die Wäscherei gingen 12649 Bettanzüge und Leintücher sowie 44102 Frottiertücher und Lavetten.



Die Administration verbrauchte rund 95000 Blatt Kopierpapier.

## Schritt in die Zukunft

**Ausbildung.** Vor sieben Monaten zog sie von Luzern nach Weggis, verliess ihre Familie und nahm ihr Leben selbst in die Hand: Angela Schwitter, Lernende Fachfrau Gesundheit im Kurhaus Seeblick.

Inzwischen ist es bereits ein halbes Jahr her, seit sie im Kurhaus Seeblick zu arbeiten begonnen hat. «Ich hatte die Chance, als Praktikantin umfassende Eindrücke im gesamten Betrieb zu sammeln», erzählt Angela. Als Lernende Fachfrau Gesundheit kann sie dies nun in der Pflege tun.

In einem war sie sich von Anfang an ganz sicher: «Ich mag die Arbeit mit verschiedenen Menschen. Dies ist es, was mich in den Seeblick geführt hat, und ich bin froh, einen so guten Lehrbetrieb gefunden zu haben. Die Atmosphäre im Kurhaus ist sehr familiär, die Angestellten sind freundlich und ich fühle mich gut aufgehoben.»



Schöne Töne – auch im Kurhaus Seeblick.

## Nicht verpassen!

**30. November, 20 Uhr:** Männerchor und Ad-hoc-Damenchor: Adventszauber; katholische Kirche Vitznau.

**2. Dezember, 17 Uhr:** Männerchor und Ad-hoc-Damenchor: Adventszauber; katholische Kirche Weggis.

**16. Dezember, 17 Uhr:** Feldmusik Weggis: Adventskonzert; kath. Kirche Weggis.

**25. Dezember, 15 Uhr:** Musikalische Inspirationen zu Weihnachten mit Raya Sarantino, Basia Jaggi, Alois Suter, Barbara Suter-Kraft, Kurhaus Seeblick.

**25. Dezember, 18:30 Uhr:** Festliches Operetten- und Musicaldinner mit unseren Starsängern; Kurhaus Seeblick.



Geniessen schon den 46. Aufenthalt im Seeblick: René und Irma Lüthi.

## «Wir fühlen uns wie zu Hause»

Es begann 1994: Irma Lüthi musste sich im St. Clara-Spital in Basel einer Operation unterziehen. Ein nachfolgender Kuraufenthalt wurde ihr dringend empfohlen, doch die Entscheidung, den passenden Ort zu finden, fiel dem Ehepaar Lüthi nicht leicht. Als ihnen die Sozialdienstmitarbeiterin das Kurhaus Seeblick vorstellte, war es für René Lüthi, im Kanton Luzern aufgewaschen, klar: Nach Weggis würde er seine Frau begleiten. Er erkundete den Ferienort und machte lange Spaziergänge am See, während seine Frau die nötigen Therapien besuchte und die Ruhe genoss. Der Aufenthalt gefiel den beiden so gut, dass sie im selben Jahr gleich drei Mal nach Weggis kamen, um sich zu erholen und die vielen Annehmlichkeiten zu geniessen.

Im August dieses Jahres durfte das Seeblick-Team Irma und René Lüthi bereits zum 46. Mal als Gäste des Hauses willkommen heissen! Seit 24 Jahren kommen sie regelmässig nach

Weggis und haben die Entwicklung des Kurhauses hautnah miterlebt. Sie waren hier, als die Küche erneuert wurde oder beim Umbau der Zimmer.

Lüthi's erinnern sich gerne an die vielen Aufenthalte, an die fidelen Musikabende mit Murer's Werni oder dem Duo Fronalp, an die unterhalt-

samen Schiffsausflüge mit Kapitän Rolf und an die stimmungsvollen Weihnachtsfeiern. René Lüthi hat sogar beim Schmücken des Weihnachtsbaumes mitgeholfen!

Heute sind die täglichen Spaziergänge des Ehepaares kürzer geworden, und die

beiden nehmen alles ein bisschen gemächlicher, schätzen aber nach wie vor das feine Essen, das gepflegte Ambiente und die liebevolle und kompetente Pflege im Kurhaus Seeblick. Sie schwärmen: «Hier ist es jedes Mal wunderschön! Das Direktionspaar und das ganze Personal sind stets zuvorkommend und helfen, wenn es nötig ist. Wir fühlen uns hier wie zu Hause.»

Seit 24 Jahren  
kommen sie nach  
Weggis. Sie haben  
die Entwicklung des  
Kurhauses hautnah  
miterlebt.

Für Reservationen im Kurhaus Seeblick:  
+41 41 392 02 02 | reservation@kurhaus-seeblick.ch