
«Es erscheint von grösster Wichtigkeit, dass der Leib, diese wunderbarste aller Wohnungen, aus dem besten Material aufgebaut werde.» *Sebastian Kneipp*

Bereits vor 135 Jahren hatte Pfarrer Eugster die Wasserheilanstalt Dussnang erbauen lassen und setzte sich fortan stark für die aktive Gesundheitspflege in unserem Hause ein. Wir sind stolz, dass wir das Werk, welches während fast 100 Jahren massgeblich von den Benediktiner-Schwestern von Heilig Kreuz geprägt wurde, heute weiterführen und gemeinsam mit Ihnen ein neues Kapitel in der Geschichte unseres Hauses schreiben dürfen. Als fester Bestandteil der VAMED-Schweiz-Gruppe dürfen wir heute das Angebot der Rehaklinik abrunden. Ganz nach dem Gruppenmotto: VAMED – mehr als Reha...

SCHÖN, DASS SIE BEI UNS SIND!

Unsere Speisen werden von unserem 20-köpfigen Küchenteam, davon zwei Auszubildende, mit viel Leidenschaft und Engagement zubereitet. Lassen Sie sich von uns – ganz im Sinne von Sebastian Kneipp, mit hausgemachten, saisonalen und wertvollen Produkten aus der Region verwöhnen.

RESTAURANT TANNZAPFE MEHR ALS NUR EINE MAHLZEIT



«Wer bemüht ist, sein eigenes Glück zu suchen,
der ist auch den anderen gern behilflich dazu.»

Sebastian Kneipp

UNSERE PARTNER MEHR ALS LIEFERANTEN

Favolosa-Pasta, St. Margarethen TG

Wenn Marilena Pagliuca uns die frische Pasta liefert, welche ihr Ehemann in reiner Handarbeit aus hochwertigem Bio-Hartweizengriess herstellt, strahlt sie immer über das ganze Gesicht. Die stolze Unternehmerin hat in unseren Augen auch allen Grund zum Strahlen, denn die erstklassigen Produkte sind einmalig. Komplett naturbelassen!

Bäckerei Allenspach, Dussnang

Unser Bäcker vom Dorf. Armin Allenspach führt die Bäckerei in der dritten Generation. Er versorgt uns jeden Tag mit frischem, handgemachtem Brot aus hochwertigen Rohstoffen. Unsere Favoriten sind die kleinen Vorspeisen-Brötli – extra für uns hergestellt!

Dätwyler-Eier, Oberwangen

Frische Eier von glücklichen Hühnern – das ist das Motto von Rosmarie und Jakob Dätwyler aus Oberwangen, unserem Nachbardorf. Wir sind stolz, dass wir Ihnen dadurch sehr hochwertige Eierspeisen anbieten können. Da lachen auch die Hühner!

ENSOY, Muolen

Bio-Tofu, der allen Normen widerspricht – er quietscht nicht, er schmeckt nach etwas und ist auch noch nachhaltig hergestellt. ENSOY ist das Ostschweizer Food-Start-up von Lukas Rösch, das aus Schweizer Bio-Soja vom Seerücken erstklassigen Tofu herstellt. Ehrlich!

Braun Früchte & Gemüse, Bronschhofen

Früchte und Gemüse – wenn immer möglich aus der Region – das ist Monika & Patrick Braun sehr wichtig. Sie legen grossen Wert auf regionale und qualitativ hochwertige Produkte, welche sie mit viel Leidenschaft weiterverarbeiten dürfen. Echt frisch!



Metzgerei Peter, Balterswil

Ein Paradebeispiel dafür, dass unsere Partner mehr sind als Lieferanten. Wir schätzen die Zusammenarbeit mit David und Yvonne Peter nicht nur wegen der Spitzenqualität ihrer Produkte, sondern auch, weil zum Beispiel unser Souschef sich schon selbst ein Bild von der Produktion machen durfte. Wir sind überzeugt!

Quellpark Kundelfingerhof, Diessenhofen

Im Jahre 1915 wurden die ersten Fischeiche zur Forellenzucht gebaut. Im Einklang mit der Natur und mit sehr hohen Qualitätsstandards wird das innovative Unternehmen mit Herzblut und langjähriger Tradition geführt. Wir erhalten somit seit jeher liebevoll hergestellte Spezialitäten und frischen Fisch aus der Ostschweiz. Blubb!

Swiss Lachs, Lostallo GR

Swiss Lachs züchtet Lachse in einer schönen und unberührten Ecke im Misox, dem italienischsprachigen Teil von Graubünden. Die Anlage ist die sauberste und nachhaltigste Fischfarm der Welt. Die Lachse wachsen ohne Chemikalien und ohne Antibiotika auf. Extrem gesund!

Deklaration

Alle tierischen Produkte (Fleisch, Fisch, Eier etc.) sind (wenn in der Karte nicht anders deklariert) aus Schweizer Herkunft und Produktion. Unsere Gerichte können allergene Stoffe enthalten. Wenn Sie diesbezüglich Fragen haben, wenden Sie sich gerne vertrauensvoll an Ihre Gastgeber. Unsere Preise sind inkl. 8.1% Mwst.



VORSPEISEN

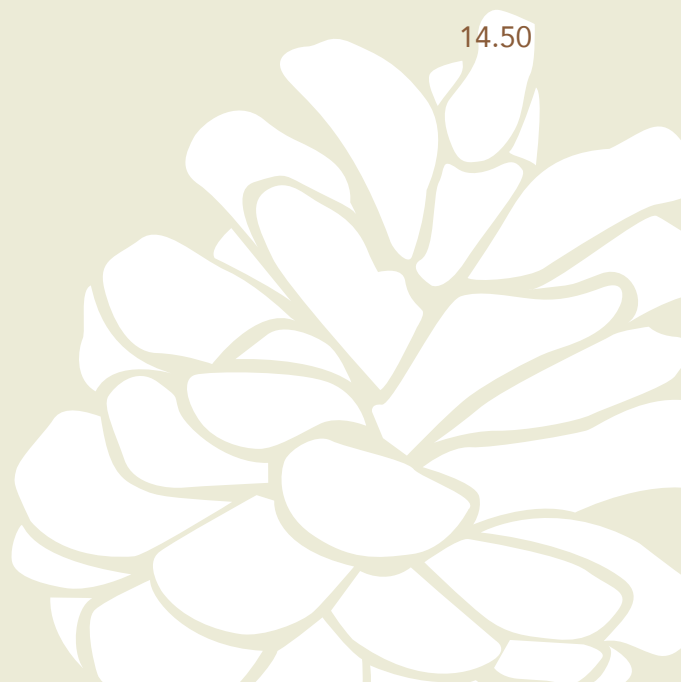
MEHR ALS EIN ANFANG

	Vorspeise	Hauptgang
Blattsalat 	8.00	
Gemischter Salat 	10.50	
Wildkräutersalat  <i>Gebratene Kräutersaitlinge Orangenvinaigrette Karamalisierte Baumnüsse</i>	13.50	
Nüsslisalat <i>Wachtelei Honigspeck Kräuter-Croûtons</i>	14.50	22.00
Rindstatar <i>Belper Knolle Eigelbcreme Rote Zwiebeln Kapern Toast</i>	24.00	32.00

SUPPEN

MEHR ALS WÄRMEND

	Portion
Rindsbouillon mit hausgemachten Flädli	10.50
Riesling Zimtschaum Suppe	13.50
Kartoffelsuppe mit Trüffel <i>Sauerrahm Strudelstreifen</i>	14.50



«Freilich ist die vegetarische Kost im Grossen und Ganzen wohlfeiler als die Fleischkost.»

Sebastian Kneipp


SAISONGERICHTE

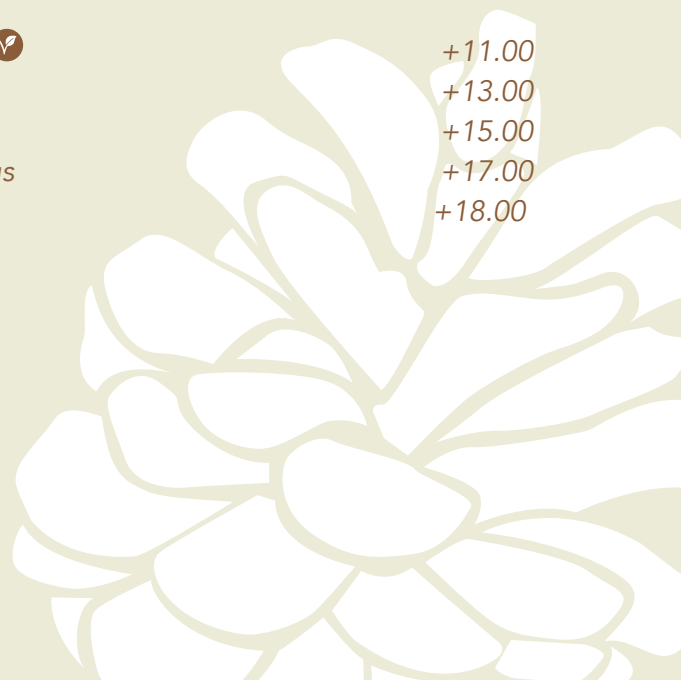
MEHR ALS EIN HAUPTGANG

Unsere Saisonkarte ist ganz im Sinne von Kneipp geführt – wir freuen uns, Sie mit einer kreativen, vegetarischen Küche zu überzeugen. Natürlich haben Sie auch die Möglichkeit, Ihr Lieblingsgericht mit einem feinen Stück Fleisch oder Fisch zu kombinieren.

	Portion
Chäs-Hörnli 	25.00
<i>Rauchkäse Violetter Blumenkohl Rezente Gruyère Sauce Hausgemachte Röstzwiebeln</i>	
Safran-Risotto 	28.00
<i>Fermentierte Schwarzwurzel Salbeisauce Grillierter Baby Fenchel</i>	
Butter-Rösti im Pfännli 	25.00
<i>Spiegelei Winterliches Mischgemüse Vegi-Jus</i>	
Capuns Dussnanger Art 	28.00
<i>Randen Hausgemachtes Grillgemüse Gorgonzola Sauce Honig-Baumnüsse</i>	

Ergänzen Sie Ihre Saisongerichte mit:

– Hausgeräucherte Bio-Tofu-Knusper-Würfel 	+11.00
– Feine Sous-Vide-Pouletbrust	+13.00
– Naturbelassenes Swiss-Alpine-Lachsfilet	+15.00
– Kalbsinvoltini mit Birnen-Brie Füllung und Jus	+17.00
– Erstklassiges Schweizer Rindsfilet	+18.00



FITNESSTELLER

MEHR ALS SALAT




Fitnesssteller

Bunt gemischter Salatteller

Portion

18.00

Wahlweise mit:

- Camembert paniert | Preiselbeeren  +7.00
- Falafel-Bällchen | Sauerrahm-Dip  +8.00
- Hausgeräucherte Bio-Tofu-Knusper-Würfel | Sauerrahm-Dip  +11.00
- Sous-Vide-Pouletbrust | Kräuterbutter +13.00
- Thurgauer Forellenchnusperli im Apfel-Cidre-Teig | Sauce Tatar +14.00

«Junge Bäume, die man in den Garten setzt,
brauchen viele Jahre hindurch eine feste Stütze.
Eine solche Stütze müssen die Eltern sein.»

Sebastian Kneipp

KIDS

MEHR ALS «GLUSCHTIG»

Spaghetti mit hausgemachter Tomatensauce 

Portion

12.00

Chicken Nuggets, Pommes

13.00

Kinderportion Pommes 

6.00




KLASSIKER

MEHR ALS GESCHICHTE

	Portion
Riz Casimir <i>Pouletbrust oder Bio-Tofu</i>  <i>Currysauce Reis Saisonale Früchte</i>	28.00
Leberli vom Kalb <i>Butterrösti Babykarotten Kräuter-Jus</i>	34.00
Wiener Schnitzel vom Kalb <i>Pommes frites Preiselbeeren Winterliches Gemüse</i>	36.00
Classic Burger <i>Rindfleisch Rauchkäse Honigspeck BBQ-Sauce Pommes</i>	28.00
Kneipp-Burger  <i>Rollgersten-Patty Spiegelei Rauchkäse Hausgemachte Trüffelmayo Pommes</i>	26.00

SEBASTIAN KNEIPP EMPFIEHLT UNSER TANNZAPFE-MENÜ MIT WEINBEGLEITUNG

Wildkräutersalat 
Gebratene Kräutersaitlinge | Orangenvinaigrette | Karamalisierte Baumnüsse
Riesling-Silvaner, Huberwein aus Göttighofen

Dussnanger Capuns 
Randen | Hausgemachtes Grillgemüse | Gorgonzola Sauce | Honig-Baumnüsse
Aartur, Huberwein aus Götighofen

Tannzapfen-Eiskaffee 
Etter-Kirsch aus der Kirschregion Zug

41.00 | 61.00



NACHMITTAGSKARTE

MEHR ALS EINE ZWISCHENMAHLZEIT

Diese Gerichte servieren wir Ihnen ab 14.00 Uhr

	Portion
Blattsalat 	8.00
Gemischter Salat 	10.50
Pulled Beef im Ciabattabrot <i>Coleslaw Salat</i>	9.50
Riesling Zimtschaum Suppe	13.50
Nüsslisalat <i>Wachtelei Honigspeck Kräuter-Croûtons</i>	14.50
Wurst-Käse-Salat <i>Einfach oder Garniert</i> <i>Cervelat Wallenwiler Käse Rote Zwiebeln Essiggurken</i>	19.00 / 24.00
Tannzapfeplättli <i>Bündnerfleisch, Salami und Schinken vom Thurgauer Apfelschwein</i> <i>Käse von der Käserei Gantenbein</i>	24.00
Classic Burger <i>Rindfleisch Rauchkäse Honigspeck BBQ-Sauce Pommes</i>	28.00
Fitnesssteller <i>Bunt gemischter Salatteller</i>	18.00
Wahlweise mit:	
– Camembert paniert Preiselbeeren 	+7.00
– Falafel-Bällchen Sauerrahm-Dip 	+8.00
– Hausgeräucherte Bio-Tofu-Knusper-Würfel Sauerrahm-Dip 	+11.00
– Sous-Vide-Pouletbrust Kräuterbutter	+13.00
– Thurgauer Forellenchnusperli im Apfel-Cidre-Teig Sauce Tatar	+14.00

