
«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

 Vegetarisch



«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

ENSOY war ein Ostschweizer Food-Start-up von Lukas Rösch, das aus Schweizer Bio-Soja vom Seerücken erstklassigen Tofu herstellte- ehrlich, mutig und visionär! Wir verarbeiten mit Respekt und Dankbarkeit den letzten Bestand und wünschen Lukas für seinen weiteren Weg alles Gute!

Caviezel Giovanettoni, Arbon

Früchte und Gemüse – wenn immer möglich aus der Region – Sie verstehen jede Kundenbeziehung als persönliche Partnerschaft getragen von Professionalität, Vertrauen und höchster Qualität. Die Caviezel AG ist für uns ein vertrauenswürdiger, innovativer und flexibler Partner für alle belangen im Gemüse und Früchte Bereich. 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 Spaltenqualität 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

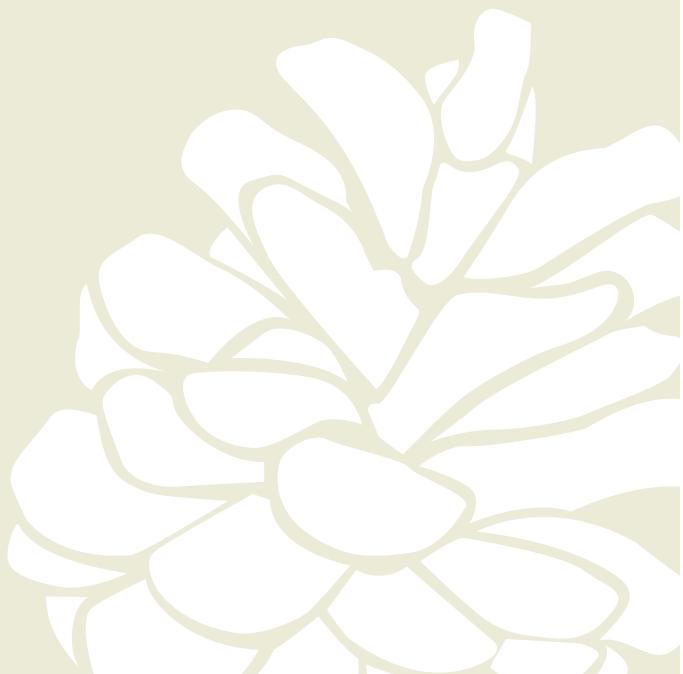
Im Jahre 1915 wurden die ersten Fischteiche zur Forellenzucht gebaut. Im Einklang mit der Natur und mit sehr hohen Qualitätsstandards wird das innovative Unternehmen mit Herzblut und langjähriger Tradition geführt. Wir erhalten somit seit jeher liebevoll hergestellte Spezialitäten und frischen Fisch 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. Bei Fragen zu Deklarationen der Menüs sowie allergene Stoffe, 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	
Feigen-Pilz Salat 	13.50	
Kräuterseitlinge Gruyère Orangen-Vinaigrette Alpensalz-Mürbel		
Nüsslisalat	14.50	22.00
Wachtelei Honigspeck Kräuter-Croûtons		
Rindstatar	24.00	32.00
Belper Knolle Eigelbcreme Rote Zwiebeln Kapern Toast (FR)		

SUPPEN

MEHR ALS WÄRMEND

	Portion
Rindsbouillon mit hausgemachten Flädli	10.50
Sbrinz-Suppe	13.50
Karotten-Ingwer Suppe Sauerrahm Strudelstreifen	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

Hausgemachte Alpenkräuter Pizokel  28.00

Grillgemüse | Rauchkäse | Rezente Seemerzler Sauce | Röstzwiebeln

Safran-Risotto  28.00

Kräuterseitlinge | Belperknolle | Violetter Blumenkohl

Butter-Rösti  25.00

Spiegelei | Saisonales Mischgemüse | Vegi-Jus

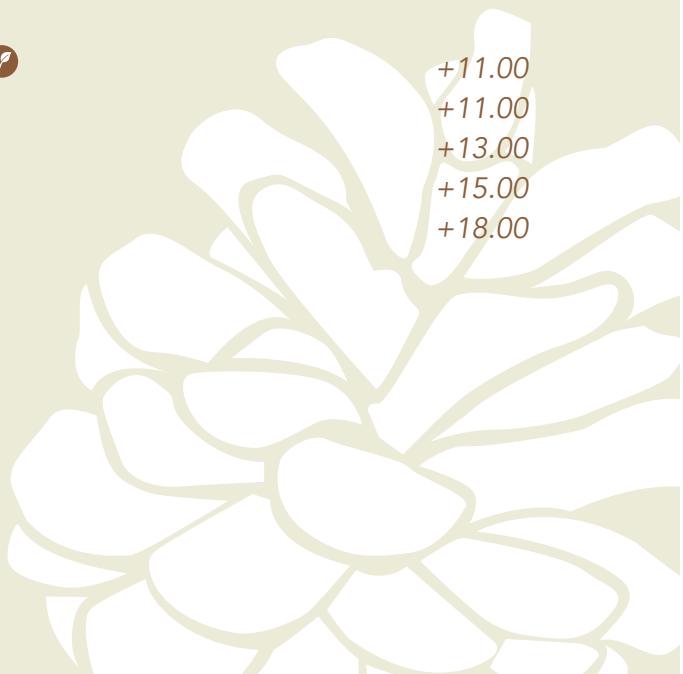
Randen-Spätzli  28.00

Honig-Senf Sauce | Baby Spinat | Rote Zwiebeln | Hüttenkäse

Karamellisierte Baumnüsse

Ergänzen Sie Ihre Saisongerichte mit:

- Hausgeräucherte Bio-Tofu-Knusper-Würfel 
- Appenzeller Siedwurst
- Feine Sous-Vide-Pouletbrust
- Naturbelassenes Swiss-Alpine-Lachsfilet
- Erstklassiges Schweizer Kalbsfilet



FITNESSSTELLER 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 | Tartarsauce +14.00
- Naturbelassenes Swiss-Alpine Lachsfilet | Zitrone +15.00

«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

13.00

6.00

Chicken Nuggets, Pommes

Kinderportion Pommes 



KLASSIKER

MEHR ALS GESCHICHTE

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

SEBASTIAN KNEIPP EMPFIEHLT UNSER TANNZAPFE-MENÜ

Sbrinz-Suppe

Safran-Risotto 
Kräuterseitlinge | Belperknolle | Violetter Blumenkohl

Tannzapfen-Eiskaffee 
Etter-Kirsch aus der Kirschregion Zug

41.00



NACHMITTAGSKARTE

MEHR ALS EINE ZWISCHENMAHLZEIT

Diese Gerichte servieren wir Ihnen ab 14.00 Uhr

	Portion
Blattsalat 	8.00
Gemischter Salat 	10.50
Hausgemachtes Pastrami Ciabattabrot (CH) Rote Zwiebeln Tartarsauce Rucola	9.50
Sbrinzsuppe	13.50
Nüsslisalat Wachtelei Honigspeck Kräuter-Croûtons	14.50
Wurst-Käse-Salat Einfach oder Garniert Cervelat Wallenwiler Käse Rote Zwiebeln Essiggurken	19.00 / 24.00
Tannzapfeplättli Bündnerfleisch, Salami und Schinken Käse von der Käserei Gantenbein	24.00
Classic Burger (CH) Rindfleisch Rauchkäse Honigspeck BBQ-Sauce Pommes	28.00
Fitnesssteller Bunt gemischter Salatteller	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 Tartar	+14.00
– Naturbelassenes Swiss-Alpine Lachsfilet Zitrone	+15.00

