
«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 Vitrea-Schweiz-Gruppe dürfen wir heute das Angebot der Rehaklinik abrunden. Ganz nach dem Gruppenmotto: Vitrea – stärker als gestern...

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

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!

Yumetofu, Winterthur

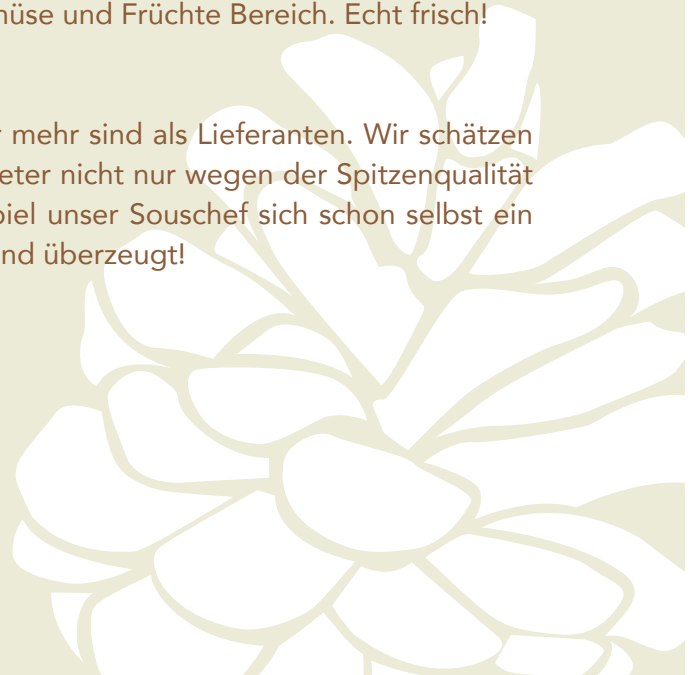
Mit viel Sorgfalt und nach japanisch inspirierter Tradition hergestellt, überzeugt er durch seine feine Textur und seinem natürlichen Geschmack. Mit Yumetofu setzen wir auf authentischen Genuss, Handwerk und regionale Partnerschaft.

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 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 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, Lostalio 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!

Huberwein, Götighofen

In unserem Restaurant Tannzapfe verbinden wir genussvolle Küche mit ausgewählten Weinen von Huberwein. Gemeinsam mit Roger und Carmen steht Huberwein für Handwerk und echte Liebe zum Detail- vom Rebberg bis ins Glas!

Jeder Tropfen erzählt von Leidenschaft, Sorgfalt und der Freude, etwas Echtes entstehen zu lassen.

Deklaration

Alle tierischen Produkte (Fleisch, Fisch, Eier etc.) sowie Brot und Feinbackwaren sind, (wenn in der Karte nicht anders deklariert) aus Schweizer Herkunft und Produktion. Bei Fragen zu Deklaration der Menüs sowie allergene Stoffe, wenden Sie sich gerne vertrauensvoll an ihre Gastgeber. Unsere Preise sind inkl. 8.1% Mwst.



VORSPEISEN

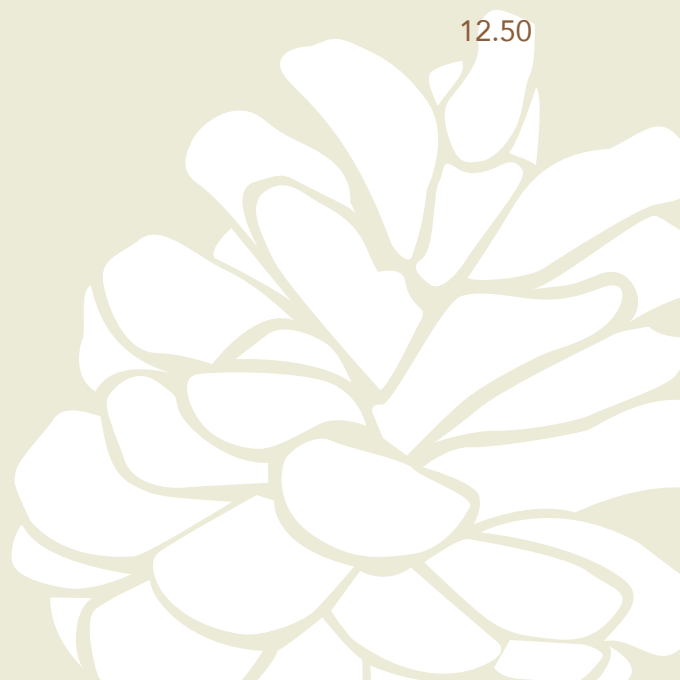
MEHR ALS EIN ANFANG

	Vorspeise	Hauptgang
Blattsalat 	8.00	
Gemischter Salat 	10.50	
Feigen-Gruyère Salat 	12.50	
<i>Babyspinat Orangenvinaigrette Honig-Kürbiskerne Alpensalz-Mürbel</i>		
Nüsslisalat	14.50	22.00
<i>Wachtelei Honigspeck Kräuter-Croûtons</i>		
Rindstatar	24.00	32.00
<i>Belper Knolle Eigelbcrème Rote Zwiebeln Kapern Toast</i>		

SUPPEN

MEHR ALS WÄRMEND

	Portion
Rindsbouillon Flädli	10.50
Wild-Kraftbrühe	12.50
<i>Hirschschinken Orange</i>	
Geröstete Kürbis-Vanille Suppe	12.50
<i>Strudelstreifen Sauerrahm</i>	



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

Sebastian Kneipp

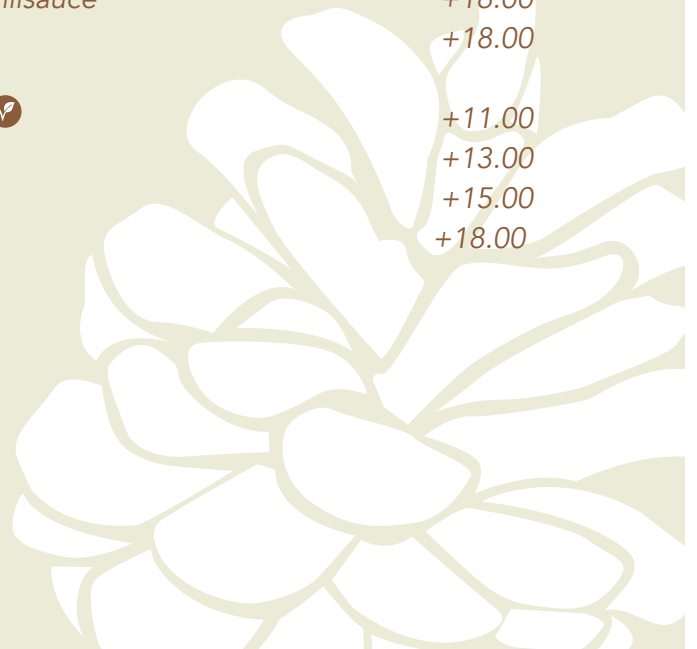
SAISONGERICHTE MEHR ALS EIN HAUPTGANG

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
Trüffel-Waffel 	28.00
<i>Sternenberger Brie Zwiebelkonfit Trauben</i>	
Safran-Risotto 	28.00
<i>Hausgemachtes Grillgemüse Belper Knolle Orangenfilets Röstzwiebeln</i>	
Butter-Rösti 	25.00
<i>Spiegelei Herbstliches Mischgemüse Vegi-Jus</i>	
Herbstlicher Gemüseteller 	28.00
<i>Quarkspätzli Eierschwämmli Hausgemachtes Rotkraut Rosenkohl Portweinbirne Maroni Preiselbeeren</i>	

Ergänzen Sie Ihre Saisongerichte mit:

– Wildschwein-Saltimbocca (EU) Jus	+15.00
– Reh-Geschnetzeltes (Lommis) Eierschwämmli Sauce	+16.00
– Rehrücken (Lommis) Jus	+18.00
– Hausgeräucherte Bio-Tofu-Knusper Würfel 	+11.00
– Feine Sous-Vide Pouletbrust	+13.00
– Naturbelassenes Swiss-Alpine Lachsfilet	+15.00
– Erstklassiges Schweizer Kalbsfilet	+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 Tartar +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

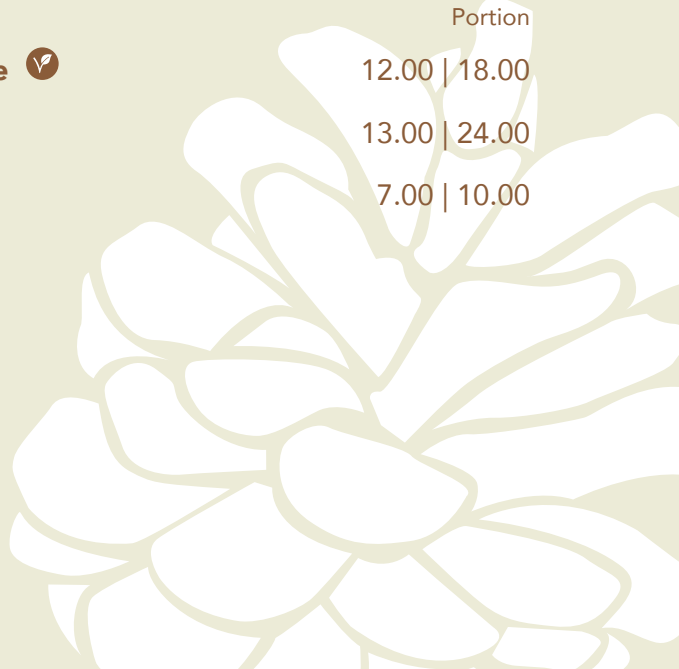
Portion
12.00 | 18.00

Chicken Nuggets, Pommes

13.00 | 24.00

Kinderportion Pommes

7.00 | 10.00



KLASSIKER

MEHR ALS GESCHICHTE

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

SEBASTIAN KNEIPP EMPFIEHLT UNSER TANNZAPFE-MENÜ

Wild-Kraftbrühe
Hirschschinken | *Orange*

Trüffel-Waffel 
Sternenberger Brie | *Zwiebelkonfit* | *Trauben*

Tannzapfe-Eiskaffee 

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 im Toastbrot <i>Sauce Tartar Rote Zwiebeln Rucola</i>	9.50
Geröstete Kürbis-Vanille Suppe <i>Strudelstreifen Sauerrahm</i>	12.50
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</i> <i>Käse von der Käserei Gantenbein</i>	24.00
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 Tartar	+14.00
– Naturbelassenes Swiss-Alpine-Lachsfilet Zitrone	+15.00

