
«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 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 Miso, 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.





VORSPEISEN

MEHR ALS EIN ANFANG

	Vorspeise	Hauptgang
Blattsalat 	8.00	
Gemischter Salat 	10.50	
Rollgersten-Tatar  <i>Knusper-Ei Sauerrahm Granatapfel-Vinaigrette</i>	13.50	
Nüsslisalat <i>Honigspeck Wachtel-Ei Kräuter-Croûtons</i>	14.50	22.00
Rindstatar <i>Belperknolle Eigelbcreme Rote Zwiebeln Kapern Toast</i>	24.00	32.00

SUPPEN

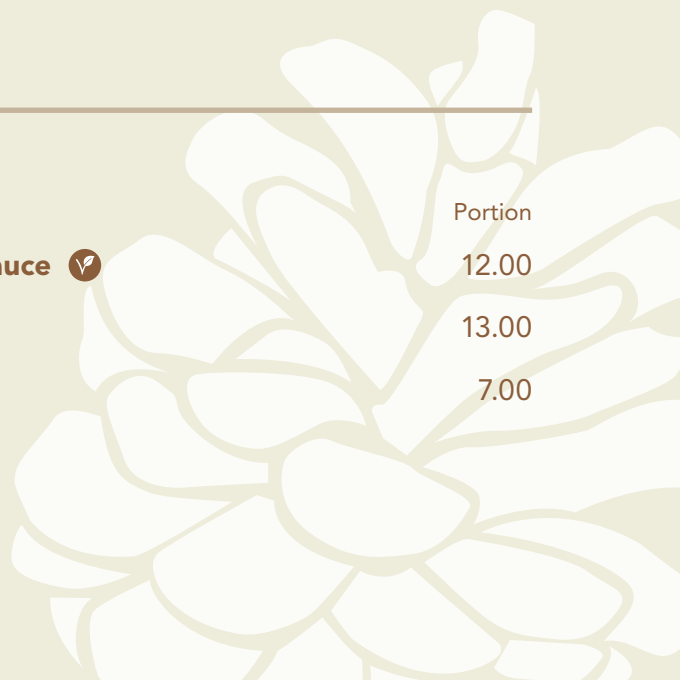
MEHR ALS WÄRMEND

	Portion
Rindsbouillon Flädli	10.50
Kartoffelsuppe  <i>Strudelstreifen Sauerrahm</i>	12.50
Riesling-Zimtschaum-Suppe 	13.50

KIDS

MEHR ALS «GLUSCHTIG»

	Portion
Pappardelle mit hausgemachter Tomatensauce 	12.00
Chicken Nuggets, Pommesfrites	13.00
Kinderportion Pommesfrites	7.00



«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
Randenspätzli 	26.00
<i>Honig-Senfsauce Fermentierte Randen Spinat Hüttenkäse</i>	
Steinpilz-Risotto 	28.00
<i>Salbeirahm Orangenfilets Belperknolle Portulak</i>	
Butter-Rösti im Pfännli 	24.00
<i>Knusper-Ei Saisonales Gemüse Vegi-Jus</i>	
Pappardelle-Wok 	24.00
<i>Cinque Pi Grillgemüse Parmesan</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
– Erstklassiges Thurgauer Rindsfilet	+18.00

FITNESSTELLER

MEHR ALS SALAT

	Portion
Fitnesssteller 	18.00
<i>Bunt gemischter Salatteller</i>	
Wahlweise mit:	
– Sous-Vide-Pouletbrust Kräuterbutter	+13.00
– Thurgauer Forellenchnusperli im Apfel-Cidre-Teig Sauce Tatar	+14.00
– Falafel-Bällchen Sauerrahm-Dip 	+8.00
– Camembert paniert Preiselbeeren 	+7.00
– Hausgeräucherte Bio-Tofu-Knusper-Würfel 	+11.00

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 <i>Pommesfrites</i> <i>Preiselbeeren</i> <i>Saisonales Gemüse</i>	36.00
Steak Madagaskar <i>Rindsfilet</i> <i>Pfeffersauce</i> <i>Pappardelle</i> <i>Grillgemüse</i>	49.00
Classic Burger <i>Rindfleisch</i> <i>Rauchkäse</i> <i>Honigspeck</i> <i>BBQ-Sauce</i> <i>Pommes</i>	26.00
Kneipp-Burger  <i>Rollgersten-Patty</i> <i>Spiegelei</i> <i>Rauchkäse</i> <i>Hausgemachte Trüffelmayo</i> <i>Pommes</i>	28.00

SEBASTIAN KNEIPP EMPFIEHLT UNSER TANNZAPFE-MENÜ

Rollgersten-Tatar 
Knusper-Ei | *Sauerrahm* | *Granatapfel-Vinaigrette*

Randenspätzli 
Honig-Senfauce | *Fermentierte Randen* | *Spinat* | *Hüttenkäse*

Caramelchöpfli
Saisonale Früchte

41.00



NACHMITTAGSKARTE

MEHR ALS EINE ZWISCHENMAHLZEIT

Diese Gerichte servieren wir Ihnen von 14.00 bis 17.30 Uhr.

	Portion
Blattsalat 	8.00
Gemischter Salat 	10.50
Schnitzel im Ciabatta-Brot <i>Hausgemachte Tatarsauce</i>	9.50
Kartoffelsuppe 	12.50
<i>Strudelstreifen Sauerrahm</i>	
Nüsslisalat	22.00
<i>Honigspeck Wachtel-Ei Kräuter-Croûtons</i>	
Wurst-Käse-Salat	22.00 / 26.00
<i>Einfach oder Garniert</i> <i>Cervelat Wallenwilerkäse Rote Zwiebeln Essiggurken</i>	
Fitnesssteller	18.00
<i>Bunt gemischter Salatteller</i>	
Wahlweise mit:	
– Camembert paniert Preiselbeeren 	+7.00
– Falafel-Bällchen Sauerrahm-Dip 	+8.00
– Sous-Vide-Pouletbrust Kräuterbutter	+13.00
– Thurgauer Forellenchnusperli im Apfel-Cidre-Teig Sauce Tatar	+14.00
– Hausgeräucherte Bio-Tofu-Knusper-Würfel	+11.00

