rehaklinik
DUSSNANG

Tannzapfe

«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
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, 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.) sowie Brot und Feinbackwaren 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. eUnsere Preise sind inkl. 8.1% Mwst.

rehaklinik
DUSSNANG

Tannzapfe

VORSPEISEN
MEHR ALS EIN ANFANG

	Vorspeise	Hauptgang
Blattsalat	8.00	
Gemischter Salat	10.50	
Erdbeer Alpensalz-Mürbel Salat *Babyspinat | Erdbeervinaigrette | Gruyère 12 Monate gereift*	12.50	
Tomaten-Mozzarella Türmli *Büffelmozzarella | Basilikumsorbet | Salat im Knusperkorb*	14.50	
Caesar Salad *Poulet | Honigspeck | Parmesan | Kräuter-Croûtons*	14.50	22.00
Rindstatar *Belperknolle | Eigelbcreme | Rote Zwiebeln | Kapern | Toast*	24.00	32.00

SUPPEN
MEHR ALS WÄRMEND

	Portion
Rindsbouillon | Flädli	10.50
Weisse Tomatensuppe *Basilikumpesto | Kräuter-Croûtons*	11.00

rehaklinik
DUSSNANG

Tannzapfe

«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
Tomatenquark-Spätzli *Burrata | Basilikum Sauce | Babyspinat | Rote Zwiebeln*	28.00
Sommer-Risotto *Gorgonzola | Grillierter Pfirsich | Getrocknete Tomaten | Frühlingszwiebeln | Oliven*	28.00
Bärlauch-Pizokel *Rezente Gruyère | Hausgemachtes Grillgemüse | Röstzwiebeln*	28.00
Butter-Rösti *Spiegelei | Saisonales Gemüse | Vegi-Jus*	25.00

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 Schweizer Kalbsfilet	*+18.00*

rehaklinik
DUSSNANG

Tannzapfe

FITNESSTELLER
MEHR ALS SALAT

	Portion
Fitnessteller	18.00
Bunt gemischter Salatteller	
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 Tartare	*+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»

	Portion
Spaghetti mit hausgemachter Tomatensauce	12.00 | 18.00
Chicken Nuggets, Pommes	13.00 | 24.00
Kinderportion Pommes	7.00 | 10.00

rehaklinik
DUSSNANG

Tannzapfe

KLASSIKER
MEHR ALS GESCHICHTE

	Portion
Riz Casimir *Pouletbrust oder Bio-Tofu* | *Currysauce* | *Reis* | *Saisonale Früchte*	28.00
Leberli vom Kalb *Butterrösti* | *Babykarotten* | *Kräuter-Jus*	34.00
Wiener Schnitzel vom Kalb *Pommes frites* | *Preiselbeeren* | *Saisonales Gemüse*	36.00
Classic Burger *Rindfleisch* | *Rauchkäse* | *Honigspeck* | *BBQ-Sauce* | *Pommes*	28.00
Kneipp-Burger *Rollgersten-Patty* | *Spiegelei* | *Rauchkäse* | *Hausgemachte Tomatenmayo* | *Pommes*	26.00
Wurst-Käse-Salat *Einfach oder Garniert* *Cervelat* | *Wallenwilerkäse* | *Rote Zwiebeln* | *Essiggurken*	19.00 / 24.00

SEBASTIAN KNEIPP EMPFIEHLT
UNSER TANNZAPFE-MENÜ

Weisse Tomatensuppe
Basilikumpesto | *Kräuter-Croûtons*

***

Mediterraner Sommer-Risotto
Gorgonzola | *Grillierter Pfirsich* | *Getrocknete Tomaten* | *Frühlingszwiebeln* | *Oliven*

***

Tannzapfen-Eiskaffee

41.00

rehaklinik
DUSSNANG

Tannzapfe

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 Ciabattabrot *Sauce Tartare | Rucola | Rote Zwiebeln*	9.50
Weisse Tomatensuppe *Basilikumpesto | Kräuter-Croûtons*	11.00
Caesar Salad *Poulet | Honigspeck | Parmesan | Kräuter-Croûtons*	14.50 | 22.00
Wurst-Käse-Salat *Einfach oder Garniert* *Cervelat | Wallenwilerkäse | Rote Zwiebeln | Essiggurken*	19.00 | 24.00
Tannzapfeplättli *Bündnerfleisch, Salami und Schinken vom Thurgauer Apfelschwein* *Käse von der Käserei Gantenbein*	24.00
Fitnessteller *Bunt gemischter Salatteller*	18.00
Wahlweise mit:	
– Camembert paniert | Preiselbeeren	*+7.00*
– Falafel-Bällchen | Sauerrahm-Dip	*+8.00*
– Hausgeräucherte Bio-Tofu-Knusper-Würfel	*+11.00*
– Sous-Vide-Pouletbrust | Kräuterbutter	*+13.00*
– Thurgauer Forellenchnusperli im Apfel-Cidre-Teig | Sauce Tartare	*+14.00*
– Naturbelassenes Swiss-Alpine-Lachsfilet | Zitrone	*+15.00*