
«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!

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

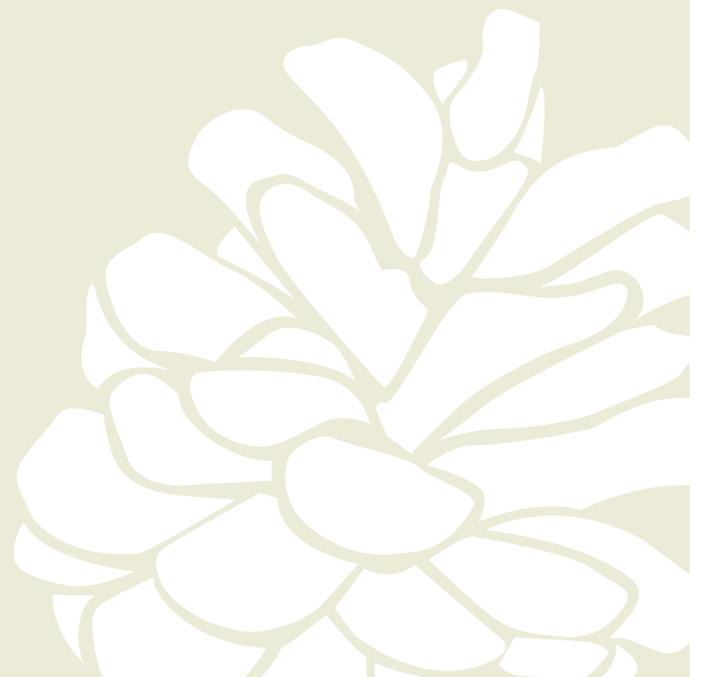
Im Jahre 1915 wurden die ersten Fischteiche zur Forellenzucht gebaut. Im Einklang mit der Natur und mit sehr hohen Qualitätsstandards wird das innovative Unternehmen mit Herzblut und langjähriger Tradition geführt. Wir erhalten somit seit jeher liebevoll hergestellte Spezialitäten und frischen Fisch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

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. Unsere Preise sind inkl. 8.1% Mwst.



VORSPEISEN

MEHR ALS EIN ANFANG

| | Vorspeise | Hauptgang |
|--|-----------|-----------|
| Blattsalat  | 8.00 | |
| Gemischter Salat  | 10.50 | |
| Feigen-Pilz Salat  <i>Kräuterseitlinge Gruyère Orangen-Vinaigrette Alpensalz-Mürbel</i> | 13.50 | |
| Nüsslisalat <i>Wachtelei Honigspeck Kräuter-Croûtons</i> | 14.50 | 22.00 |
| Rindstatar <i>Belper Knolle Eigelbcreme Rote Zwiebeln Kapern Toast (FR)</i> | 24.00 | 32.00 |

SUPPEN

MEHR ALS WÄRMEND

| | Portion |
|---|---------|
| Rindsbouillon mit hausgemachten Flädli | 10.50 |
| Sbrinz-Suppe  | 13.50 |
| Morchel-Cappuccino  <i>Sauerrahm Strudelstreifen</i> | 14.50 |



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

Sebastian Kneipp

SAISONGERICHTE

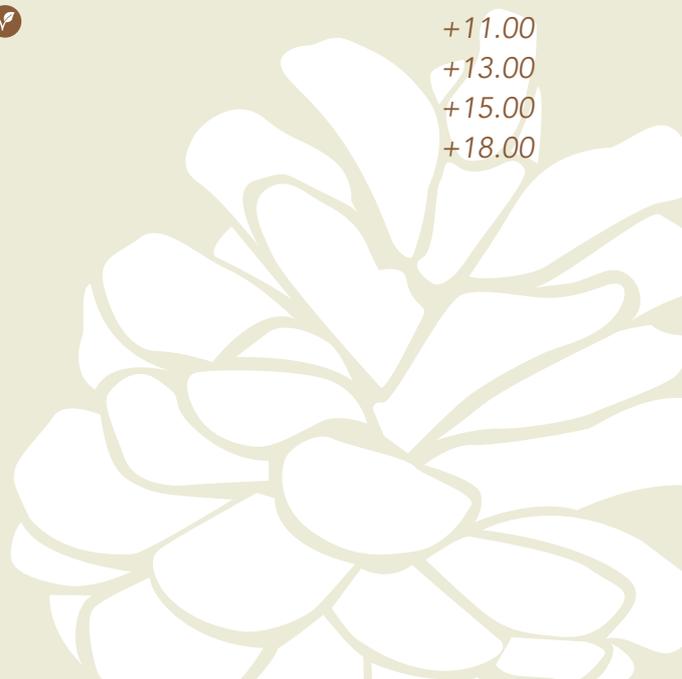
MEHR ALS EIN HAUPTGANG

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 |
|--|---------|
| Hausgemachte Pizokel  <i>Grillgemüse Rauchkäse Rezente Gruyère Sauce Röstzwiebeln</i> | 25.00 |
| Trüffel-Risotto  <i>Romanesco Schweizer Sbrinz Burratini</i> | 28.00 |
| Butter-Rösti  <i>Spiegelei Saisonales Mischgemüse Vegi-Jus</i> | 25.00 |
| Federkohl-Spätzli  <i>Honig-Senf Sauce Hüttenkäse Karamellisierte Baumnüsse</i> | 28.00 |

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 |



FITNESSTELLER

MEHR ALS SALAT

| | Portion |
|---|---------|
| Fitnesssteller  | 18.00 |
| <i>Bunt gemischter Salatteller</i> | |
| 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 |

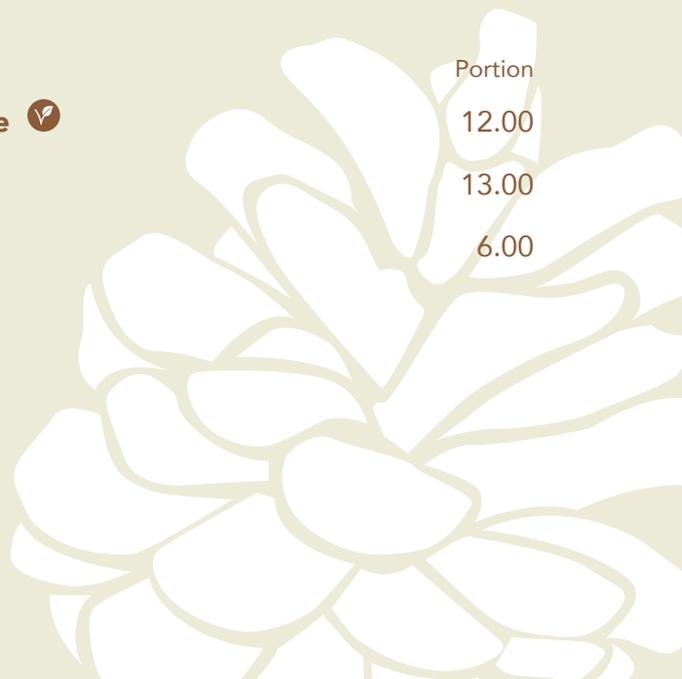
«Junge Bäume, die man in den Garten setzt,
brauchen viele Jahre hindurch eine feste Stütze.
Eine solche Stütze müssen die Eltern sein.»

Sebastian Kneipp

KIDS

MEHR ALS «GLUSCHTIG»

| | Portion |
|---|---------|
| Spaghetti mit hausgemachter Tomatensauce  | 12.00 |
| Chicken Nuggets, Pommes | 13.00 |
| Kinderportion Pommes  | 6.00 |



KLASSIKER

MEHR ALS GESCHICHTE

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

SEBASTIAN KNEIPP EMPFIEHLT UNSER TANNZAPFE-MENÜ

Morchel-Cappuccino
Sauerrahm | Strudelstreifen

Trüffel-Risotto 
Romanesco | Schweizer Sbrinz | Burratini

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 <i>Ciabattabrot (CH) Rote Zwiebeln Tartarsauce Rucola</i> | 9.50 |
| Sbrinzsuppe | 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</i> <i>Käse von der Käserei Gantenbein</i> | 24.00 |
| Classic Burger (CH) <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 Tartar | +14.00 |
| – Naturbelassenes Swiss-Alpine Lachsfilet Zitrone | +15.00 |

