

Trollinger

Grüezi & herzlich willkommen!

Wir freuen uns sehr, dass wir Sie als unseren Gast begrüßen dürfen.

Gerne möchten wir Ihnen einen Einblick in unsere Idee des Restaurant Trollinger geben:

Zeitgenössische schwäbische Küche verbunden mit unseren Schweizer Wurzeln bilden die Essenz des Restaurant „Trollinger“. Ihnen einen individuellen Service mit einer persönlichen Note zu bieten ist unsere Priorität. Unsere Köche arbeiten konsequent und nachhaltig mit den besten Produkten. Nahezu alle unsere Lebensmittel stammen von lokalen Lieferanten, die nach unseren Qualitätsstandards und im Einklang mit dem Nachhaltigkeitsgedanken arbeiten. Unsere Teams in Küche und Restaurant werden Ihnen mit ihrer Leidenschaft für gute Küche und hervorragenden Service ein kulinarisches Erlebnis bieten.

Guten Appetit, oder wie wir hier im Schwabenland sagen: „Lassed's eich schmegga“.

Grüezi & welcome!

It is a pleasure to welcome you in our restaurant.

We would like to share our idea of the restaurant Trollinger with you:

Contemporary Swabian cuisine meets our Swiss roots and builds the essence of the Restaurant Trollinger. It is our priority to offer you individual service with a personal touch. Our chefs work consciously and continuously with the best Swabian and Swiss products. Almost all our food products come from local suppliers working according to our quality standards and in line with a sustainable thinking. Our teams from the kitchen and restaurant are working hand in hand to offer you a culinary experience impregnated with their passion for delicious cuisine and excellent service.

Enjoy your meal! Or as we say in Swabian-German: “Lassed´s eich schmegga”!

Benedict Weiss
Cluster F&B Operation Manager

Sandy Bohm
Cluster Executive Chef

Lokale Küche mit globalem Effekt

Traditionelle Schweizer Rezepte, neu erfunden von Mövenpick: Altgewohntes und kulinarische Innovation gehen eine junge Verbindung ein, um dem Gaumen zu schmeicheln. Genießen Sie beispielsweise diese Klassiker in höchster Vollendung in unseren Restaurants auf der ganzen Welt:

Rindstatar

Einer unserer grössten kulinarischen Erfolge, von unseren Chefs über die Jahre immer weiter perfektioniert. Inzwischen ist Tatar der Klassiker schlechthin – nicht nur in der Schweiz.

Zürcher Geschnetzeltes

Zartes Kalbfleisch in cremiger Rahmsauce mit frischen Champignons, serviert mit einem knusprigen Röstli: Das ist die Quintessenz der Schweizer Küche. Serviert in unseren Restaurants weltweit.

Local cuisine, global appeal

Traditional Swiss recipes revisited by Mövenpick to entice the modern palate, marrying tradition with culinary innovation. Savour for example these classic dishes, always cooked to perfection, in our restaurants worldwide:

Beef tartare

One of Mövenpick's greatest culinary successes, perfected by our chefs over time, steak tartare is true classic, not only in Switzerland, but worldwide.

Zürich-style veal

Succulent veal in a mouth-watering cream and mushroom sauce, served with a traditional crispy rösti, a quintessential Swiss dish popular at Mövenpick restaurants the world over.

Für unsere "Go Healthy" Menüs verwenden wir frische, vitaminreiche Produkte, damit Sie wahre Food-Life-Balance genießen können. Das Angebot wechselt regelmäßig, entsprechend saisonaler und lokaler Verfügbarkeit von Produkten, und enthält auch vegane, vegetarische, laktosefreie und Superfood-Komponenten. Entdecken Sie kreative Köstlichkeiten und erleben Sie echte "food-life-balance": Go Healthy Gerichte enthalten nur zwischen 30 und 650 Kalorien und werden stets mit den besten Zutaten zubereitet.

Our "Go Healthy" dishes include plenty of fresh and vitamin-rich produce to ensure you benefit from true food-life-balance. The offer changes regularly according to the season and the availability of local ingredients, including vegan, dairy free and superfood components. Discover creative and delicious treats and enjoy true food-life balance: Go Healthy dishes only count between 30 and 650 calories each and are prepared with the freshest ingredients.

Alle Preise sind inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer / All prices include VAT.

Eine zusätzliche mit Allergenen gekennzeichnete Karte reichen wir Ihnen gern auf Wunsch.

Please ask for our menu with additionally indicated allergens.

Vorspeise | starter

EUR

Buchweizen-Salat **vegan**

14

Granatapfel | Feldsalat | Traubendressing

Buckwheat salad

Pomegranate | lamb's lettuce | grape dressing

Kürbis-Kokos-Velouté **vegan**

9

Kürbisöl | Kürbiskerne

Pumpkin coconut velouté

Pumpkin oil | pumpkin seeds

Hauptgang | main dish

Waldpilzpfanne **vegan**

24

Serviettenknödel

Wild mushroom pan

Bread dumplings

Rösti Mozzarella di Bufala und Tomate

18

Mozzarella di Bufala | Tomate | Basilikum-Pesto | Rucola

Rösti Mozzarella di Bufala e Pomodoro

Buffalo mozzarella | tomatoes | basil pesto | arugula

Dessert | dessert

Bananen-Walnuss-Kuchen **vegan**

12

Passionsfrucht | Vanille | Beeren

Vegan banana walnut cake

Passion fruit | vanilla | berries

Alle Preise sind inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer / All prices include VAT.

Eine zusätzliche mit Allergenen gekennzeichnete Karte reichen wir Ihnen gern auf Wunsch.

Please ask for our menu with additionally indicated allergens.

Signature Dishes MÖVENPICK HOTELS & RESORTS | SIGNATURE DISHES

EUR

Vorspeise | starter

Mövenpick Rindstatar^④

Zwiebel | Kapern | Tomate | Toast

Beef tartar

Onion | caper | tomato | brioche

18

Caesar^{③⑥}

Romana-Salat | Knoblauch-Anchovi-Dressing | Ei | nuspriger Parmaschinken | Croûtons

Cesar salad

Romana lettuce | garlic-anchovy-dressing | egg | crispy parma ham | croûtons

14

Mit gebratener Bio-Maispoularde

With fried organic corn fed chicken

20

Mit gebratenen Garnelen

With fried prawns

26

Hauptgang | main dish

Zürcher Geschnetztes

Kalbfleisch | Champignons | Rahmsauce | Rösti

Zürich-style veal

Sliced veal | button mushrooms | cream sauce | rösti

28

Dessert | dessert

Mövenpick Eiscreme

Crème Vanilla, Chocolate Chips, Cioccolata Stracciatella, Caramelita Cream,
Espresso Krokant, Crème Pistache, Maple Walnuts, Strawberry Cream, Sorbet Citrone

1 Kugel

1 scoop

4

Alle Preise sind inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer / All prices include VAT.

Eine zusätzliche mit Allergenen gekennzeichnete Karte reichen wir Ihnen gern auf Wunsch.

Please ask for our menu with additionally indicated allergens.

Vorspeisen | starters

Rindstatar französische Art

Wachtelei | Bio happy Entenstopfleber | Schnittlauch | Chili-Paste | Parmesan | Trüffel | Toast

Beef tartar

28

Quail egg | organic happy duck foie gras | chives | chili paste | parmesan | truffle | brioche

Gebackene bunte Garnelen

18

Ananas-Carpaccio | Mango-Dressing | Wakame

Fried prawns

Pineapple carpaccio | mango dressing | wakame

Ziegenkäse-Feigen-Tarte

16

Wildkräutersalat

Goat cheese and fig tart

Wild herb salad

Suppen | soups

Steinpilz-Consommé

12

Hirschschinken

Porcini consommé

Venison ham

Kurzurlaub in Südfrankreich

Ob als Hauptgang für eine Person oder zum Teilen, genießen Sie nachhaltig gefangene „Black Tiger“ Garnelen mit frisch gebackenem Baguette und edler Safran Rouille.

Garnelen

500g

35

Safran-Rouille | Baguette | kleiner Salat

1kg

70

Prawns

Saffron-rouille | baguette | small salad

Alle Preise sind inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer / All prices include VAT.

Eine zusätzliche mit Allergenen gekennzeichnete Karte reichen wir Ihnen gern auf Wunsch.

Please ask for our menu with additionally indicated allergens.

Hauptgänge | main dishes

EUR

Wiener Schnitzel

28

Kalbsschnitzel | schwäbischer Kartoffelsalat | kleiner Blattsalat

Wienerschnitzel

Veal | classic breadcrumb crust | Swabian potato salad | small salad

Zwiebelrostbraten

38

Schalotten | Maultasche | Spätzle | Rotweinjus

Swabian sirloin steak

Fried onions | homemade swabian ravioli | homemade spaetzle | red wine jus

Schwäbische Kässpätzle **vegetarisch**

18

Geschmelzte Zwiebeln | Blattsalat

Swabian Kässpätzle (local egg noodles with cheese)

Glazed onions | salad

Linguine **vegetarisch**

24

Apfel | Spinat | Weißweinschaum

Linguine

Apple | spinach | white wine foam

Alle Preise sind inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer / All prices include VAT.

Eine zusätzliche mit Allergenen gekennzeichnete Karte reichen wir Ihnen gern auf Wunsch.

Please ask for our menu with additionally indicated allergens.

Steaks und Fisch | steaks and fish

EUR

Rinderfilet 160g	28
Roastbeef 200g	24
Maishähnchenbrust	18
Lachs 160g	18

Wählen Sie aus den folgenden Beilagen:

Pommes Frites | Kartoffelpüree | Pommes Lyonnaise
grüner Spargel | Pfifferlinge | grüne Bohnen

je 5

Filet of beef 160g	28
Roastbeef 200g	24
Corn-fed chicken	18
Salmon 160g	18

Choose between the following side dishes :

French fries | mashed potatoes | chanterelles | green asparagus
Fried potatoes | french beans

each 5

Alle Preise sind inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer / All prices include VAT.
Eine zusätzliche mit Allergenen gekennzeichnete Karte reichen wir Ihnen gern auf Wunsch.
Please ask for our menu with additionally indicated allergens.

Meeresfrüchte | Seafood

Vorspeise | starter

EUR

Fine de Claire Austern

Chesterbrot | Schalotten | Sherry-Essig

Fine de Claire Oysters

Chester bread | shallots | sherry vinegar

6 Stück

24

12 Stück

45

Jakobsmuscheln

22

Ananas-Carpaccio | Mango-Dressing | Wakame

Pineapple carpaccio | mango dressing | wakame

Hauptgang | main dish

Miesmuscheln

500g

14

Weißweinsauce | Baguette | kleiner Salat

Mussels

White wine sauce | baguette | small salad

Halber Hummer Thermidor

55

Estragon | Champignon | schweizer Bergkäse | Butter | Baguette | kleiner Salat

Half lobster thermidor

Tarragon | mushrooms | Swiss mountain cheese | baguette | small salad

Surf & Turf

48

Rinderfilet 120g | Rießengarnele | grüner Spargel | Süßkartoffelpüree

Surf & Turf

Beef fillet 120g | king prawn | green asparagus | sweet potato mash

Alle Preise sind inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer / All prices include VAT.

Eine zusätzliche mit Allergenen gekennzeichnete Karte reichen wir Ihnen gern auf Wunsch.

Please ask for our menu with additionally indicated allergens.

Dessert | dessert

EUR

Kürbis-Pie

12

Orangen Eis

Pumpkin pie

Orange ice cream

Französische Käseauswahl

12

3 Sorten | Früchtebrot | Feigensenf | Beeren

French cheese platter

3 types of cheese | fruit bread | fig mustard | berries

Zusatzstoffe / additives

- ① mit Konservierungsmittel / contains preservatives
- ② mit Farbstoff / contains artificial colourants
- ③ mit Antioxidationsmittel / contains artificial added anti-oxidants
- ④ mit Geschmacksverstärker / contains flavour enhancers
- ⑤ mit Phosphat / contains phosphate
- ⑥ mit Süßungsmitteln / contains sweeteners
- ⑦ enthält eine Phenylalaninquelle / contains a source of phenylalanine
- ⑧ mit Nitritpökelsalz / contains nitrite curing salts
- ⑨ mit Nitrat / contains nitrate
- ⑩ mit Stabilisator / contains stabilizers
- ⑪ geschwefelt / sulfurized
- ⑫ geschwärzt / blackened
- ⑬ gewachst / waxed
- ⑭ koffeinhaltig / contains caffeine
- ⑮ chininhaltig / contains quinine

Alle Preise sind inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer / All prices include VAT.

Eine zusätzliche mit Allergenen gekennzeichnete Karte reichen wir Ihnen gern auf Wunsch.

Please ask for our menu with additionally indicated allergens.