

# Trollinger

Grüezi & herzlich willkommen!

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

Gerne möchten wir Ihnen einen Einblick in unser Konzept des Restaurants „Trollinger“ geben:

Zeitgenössische schwäbische Küche verbunden mit unseren Schweizer Wurzeln bilden die Essenz des Restaurants „Trollinger“. Unsere Priorität ist es, Ihnen einen individuellen Service mit einer persönlichen Note für ein kulinarisches Erlebnis zu bieten. Dazu arbeiten unsere Köche 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. 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”!

Sandy Bohm  
Cluster Executive Chef

Anas Bennani Rital  
Chef de Cuisine

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.

### Vorspeise | Starter

EUR

#### Veganes Quinoa-Tatar

Quinoa | Apfel | Wildkräutersalat

Vegan quinoa tatar

Quinoa | apple | wild herb salad

16

### Suppe | Soup

#### Waldpilz-Consommé



Sautierte Steinpilze

Mushroom consommé

Sautéed porcini mushrooms

12

### Hauptgang | Main dish

#### Fregola



Soja-Bolognese Sauce | Rucola

Fregola

Soy bolognese sauce | arugula

24

### Dessert | Dessert

#### Beeren-Obstsalat



Frischer Beeren-Obstsalat | Himbeersorbet

Fruit salad

Fresh berry fruit salad | raspberry sorbet

12

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.

Local cuisine, global appeal:

Traditional Swiss recipes revisited by Mövenpick to entice the modern palate, marrying tradition with culinary innovation.

## Vorspeisen | Starters

EUR

**Klassisches Rindstatar** MÖVENPICK HOTELS & RESORTS | SIGNATURE DISHES ④  
Kapern | Schalotten | Senf | Wildkräuter-Salat | Brioche  
**Classic beef tartare** ④  
Capers | shallots | mustard | wild herbs salad | brioche

20

**Kürbis-Carpaccio**  
Apfel | Sellerie | bunte Garnelen  
**Pumpkin carpaccio**  
Apple | celery | colorful shrimps

20

**Caesar Salat** MÖVENPICK HOTELS & RESORTS | SIGNATURE DISHES ③  
Romana-Salat | Knoblauch-Anchovi-Dressing | Ei | knuspriger Parmaschinken | Croûtons  
**Caesar salad** ③ ⑥  
Romana lettuce | garlic anchovy dressing | egg | crispy parma ham | croûtons

16

**... mit gebratenem Bio-Maispouarden-Spieß**  
... with fried **organic** corn fed chicken

22

**... mit gebratenem Garnelenspieß**  
... with fried prawns

28

**Thai-Lachs** ④  
Asiatische Gewürze | gelber Rettich | Wasabi-Mayonnaise | Wildkräutersalat  
**Thai salmon** ④  
Asia spices | yellow radish | wasabi mayonnaise | wild herb salad

22

## Suppen | Soups

EUR

### Sellerie-Creme-Suppe

Birne | Haselnüsse  
Celery cream soup  
Pear | hazelnuts

10

### Waldpilz Consommé

Trüffel-Kroketten  
Mushroom consommé  
Truffle croquettes

12

## Kurzurlaub in Südfrankreich

Ob als Hauptgang für eine Person oder zum Teilen, genießen Sie unsere gepulpen Garnelen mit frisch gebackenem Baguette und edler Safran-Rouille.  
**Getaway in the South of France**

Whether as a main course for one person or to share, enjoy our peeled prawns with freshly baked baguette and fine saffron rouille.

EUR

### Garnelen

Safran-Rouille | Baguette | kleiner Salat

500g

35

### Prawns

Saffron-rouille | baguette | small salad

1 kg

70

## Hauptgänge | Main dishes

EUR

### Zürcher Geschnetzeltes MÖVENPICK HOTELS & RESORTS SIGNATURE DISHES

Kalbfleisch | Champignons | Rahmsauce | Rösti

#### Zürich-style veal

Sliced veal | button mushrooms | cream sauce | rösti

30

### Wiener Schnitzel MÖVENPICK HOTELS & RESORTS SIGNATURE DISHES

Kalbsschnitzel | schwäbischer Kartoffelsalat | kleiner Blattsalat

#### Wiener Schnitzel

Classic breadcrumb crust | swabian potato salad | small salad

32

### Zwiebelrostbraten

Schalotten | Maultasche | Spätzle | Rotweinjus

#### Swabian sirloin steak

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

38

### Schwäbische Kässpätzle **vegetarisch**

Geschmelzte Zwiebeln | Blattsalat

Swabian Kässpätzle (local egg noodles with cheese)

Glazed onions | salat

20

### Risotto Nero

Pulpo | Chorizo

#### Risotto nero

Octopus | chorizo

28

### Wildschwein-Gulasch

Waldpilze | Nuss-Spätzle | Preiselbeer-Sahne

#### Wild boar goulash

Mushrooms | nut spaetzle | cranberry cream

34

### Saltimbocca vom Kalb

Parmaschinken<sup>①⑧⑨</sup> | Salbei | Rosmarin-Kartoffeln | Erbsenpüree | Minze

#### Veal Saltimbocca

Parma ham <sup>①⑧⑨</sup> | sage | rosemary potatoes | pea puree | mint

30

### Ravioloni

Ziegenkäse | Kürbis | Salbei | Walnüsse

#### Ravioli

Goat cheese | pumpkin | sage | walnuts

24

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

Beef tenderloin 160g

30

### Roastbeef 200g

Roast beef 200g

24

### Flanksteak 200g

Flank steak 200g

28

### Maishähnchenbrust

Corn-fed chicken breast

20

### Lachs 160g

Salmon 160g

20

### Wählen Sie aus den folgenden Beilagen:

Choose from the following side dishes:

je 6

Pommes Frites | French fries

Kartoffelpüree | Mashed potatoes

Pommes Lyonnaise | Lyonnaise-potatoes

Grüner Spargel | Green asparagus

Grüne Bohnen | Green beans

Sautierte Waldpilze | Sautéed porcini mushrooms

8

## Desserts | Desserts

EUR

### Crema Catalana

Vanille | karamellierter Zucker

#### Crema Catalana

Vanilla | caramelized sugar

12

### Crema Amarena

Schokoladenstückchen | Sauerkirschen

#### Crema Amarena

Chocolate chips | sour cherries

12

### Französische Käseauswahl

3 Sorten | Früchtebrot | Feigensenf <sup>Ⓜ</sup> | Beeren

#### French cheese platter

3 types of cheese | fruit bread | fig mustard <sup>Ⓜ</sup> | berries

14

### Mövenpick Eiscreme MÖVENPICK HOTELS & RESORTS | SIGNATURE DISHES

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

1 Kugel

1 scoop

4