

# 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”!

Sandy Bohm  
Cluster Executive Chef

Mohammed Anas Bennani Rtal  
Chef de Cuisine

# MÖVENPICK | GO HEALTHY

## HOTELS & RESORTS

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.

## Vegane Gerichte MÖVENPICK | GO HEALTHY HOTELS & RESORTS

### Vorspeise | starter

EUR

#### Spargelsalat

18

Weißer und grüner Spargel | Erdbeeren | Bärlauch-Dressing

#### Asparagus salad

White and green asparagus | strawberries | wild garlic dressing

### Suppen | soup

#### Bärlauch-Kokos-Suppe

12

Korean BBQ Gyoza

#### Wild garlic coconut soup

Korean BBQ gyoza

### Hauptgang | main dish

#### Weißer Spargel

36

Vegane Pastrami | neue Kartoffeln | vegane Sauce Hollandaise

#### White asparagus

Vegan pastrami | new potatoes | vegan hollandaise

### Dessert | dessert

#### Beeren-Obstsalat

12

Frischer Beeren-Obstsalat | Himbeerensorbet

#### Fruit salad

Fresh berry fruit salad | raspberry sorbet

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.

**Lokale Küche mit globalem Effekt**  
Local cuisine, global appeal

**Traditionelle Schweizer Rezepte, neu erfunden von Mövenpick: Altgewohntes und kulinarische Innovation gehen eine junge Verbindung ein, um dem Gaumen zu schmeicheln.**

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

Selbst angemacht von Ihnen nach Ihrem eigenen Geschmack  
Kapern | Schalotten | Senf | Wildkräuter-Salat | Brioche

**Classic beef tartare**

Homemade by you according to your own taste

Capers | shallots | mustard | wild herbs salad | brioche

20

### **Veganes Tatar** MÖVENPICK HOTELS & RESORTS | SIGNATURE DISHES

Selbst angemacht von Ihnen nach Ihrem eigenen Geschmack  
Kapern | Schalotten | Senf | Wildkräuter-Salat

**Vegan Tartar**

Homemade tartar by you according to your own taste

Capers | shallots | mustard | wild herbs salad

20

### **Caesar** MÖVENPICK HOTELS & RESORTS | SIGNATURE DISHES

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

**Cesar salad**

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

16

### **... mit gebratenem Bio-Maishähnchen Satay**

... with fried **organic** corn fed chicken

22

### **... mit gebratenem Garnelen Satay**

... with fried prawns

28

## Burrata-Spargelsalat

Geräucherte Burrata | Granatapfel | Rucola

### Asparagus salad

Smoked burrata | pomegranate | arugula

18

## Spargel-Panna Cotta

Wachtelei | Forellenkaviar | Zitronen-Pfeffer-Lachs

### Asparagus panna cotta

Quail egg | trout caviar | lemon pepper salmon

18

## Suppen | soups

### Spargel-Velouté

Marinierte Flusskrebse

#### Asparagus velouté

Marinated crayfish

12

### Bärlauch-Kokos-Suppe

Korean BBQ Gyoza

#### Wild garlic coconut soup

Korean BBQ gyoza

12

## Kurzurlaub in Südfrankreich

Ob als Hauptgang für eine Person oder zum Teilen, genießen Sie unsere gepulsten 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

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

### Lachs-Satay MÖVENPICK HOTELS & RESORTS | GO HEALTHY

28

Spargel | Pakchoi-Ragout | Kartoffelstroh | Erdnuss-Koriander-Sauce

#### Salmon Satay

Asparagus | pakchoi ragout | potato straw | peanut coriander sauce

### Zürcher Geschnetzeltes MÖVENPICK HOTELS & RESORTS | SIGNATURE DISHES

30

Kalbfleisch | Champignons | Rahmsauce | Rösti

#### Zürich-style veal

Sliced veal | button mushrooms | cream sauce | rösti

### Wiener Schnitzel MÖVENPICK HOTELS & RESORTS | SIGNATURE DISHES

32

Kalbsschnitzel | schwäbischer Kartoffelsalat | kleiner Blattsalat

#### Wiener Schnitzel

Classic breadcrumb crust | swabian potato salad | small salad

### Zwiebelrostbraten

Schalotten | Maultasche | Spätzle | Rotweinjus

38

#### Swabian sirloin steak

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

### Schwäbische Kässpätzle

20

Geschmelzte Zwiebeln | Blattsalat

Swabian Kässpätzle (local egg noodles with cheese)

Glazed onions | salad

### Risotto

Bärlauch-Pesto | weißer Spargel | Champagnerschaum

26

#### Risotto

Wild garlic pesto | white asparagus | Champagner foam

### Klassisches Frikassee vom Maishähnchen

28

Morchel | Kalbsbällchen | Spargel | Kapern | Basmatireis

#### Classic corn-fed chicken fricassee

Morel | veal meatballs | asparagus | capers | basmati rice

# Spargelkarte | asparagus menu

## Weißer Spargel

White asparagus

500g

26

350g

20

## Wählen Sie aus den folgenden Beilagen:

Choose from the following side dishes:

Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter

Neue Kartoffeln oder Flädle

Hollandaise sauce or melted butter

New potatos or flädle

## Wir empfehlen dazu:

We recommend:

Spargelschinken, Bündner Fleisch, Schwarzwälder Schinken | Asparagus ham, Bündner meat, Black Forest ham

10

Wiener Schnitzel 160g | Viennese schnitzel 160g

24

Rinderfilet 160g | Beef tenderloin 160g

28

Roastbeef 180g | Roast beef 180g

24

US Flanksteak 200g | US flank steak 200g

30

Rinder BBQ Rips | Beef BBQ ribs

26

Maishähnchenbrust | Corn-fed chicken breast

24

Lachs 160g | Salmon 160g

18

## 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

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

### Offenes Eclair

Pistazien Sahne | Erdbeeren

**Open éclair**

Pistachio cream | strawberries

14

### Französische Käseauswahl

3 Sorten | Früchtebrot | Feigensenf | Beeren

**French cheese platter**

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

14

### Mövenpick Eiscreme

**MÖVENPICK** | SIGNATURE  
HOTELS & RESORTS | DISHES

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

1 Kugel

1 scoop

4