

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. Unser Küchenteam, zusammen mit unserem Restaurantteam 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 kitchen team along with our restaurant team, are working hand in hand with their teams to offer you a culinary experience impregnated with their passion for delicious cuisine and excellent service.

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



Sonja Vix
Food & Beverage Manager

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 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.

Riz Casimir

Curry und tropische Früchte lassen einen exotischen Ursprung vermuten, aber Riz Casimir wurde in der Mövenpick Küche erfunden, von unserem Gründervater, dem legendären Ueli Prager. Wir servieren es in unseren Restaurants seit 1952!

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.

Schweizer Karottenkuchen

Als moderne Interpretation des beliebten Schweizer 'Rüebli Chueche', kommt unsere glutenfreie Variation ohne Mehl und Fett aus und besticht durch ihren intensiven Geschmack sowie ein samtiges Topping aus Frischkäse, Zitrone und einem Hauch Puderzucker.

Local cuisine, global appeal

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

Riz Casimir

Curry and tropical fruit flavours suggest an exotic origin, yet Riz Casimir was invented in the Mövenpick kitchen by our founder, the legendary Ueli Prager. It's been served in our restaurants since 1952!

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.

Swiss Carrot Cake

A modern take on the traditional Swiss 'Rüebli Chueche', our contemporary gluten-free carrot cake is light to bite, but big on flavour and topped with a smooth and velvety cream cheese glaze.

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

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

Please ask for our menu with additionally indicated allergens and additives.

Für unsere "Go Healthy" Menüs verwenden wir frische und 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. Die Vorspeisen haben zwischen 200 und 300 Kalorien, die Hauptgänge zwischen 400 und 600 Kalorien und die Desserts zwischen 50 und 150 Kalorien.

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. The starters have between 200 and 300 calories, main courses between 400 and 600 calories and the desserts between 50 and 150 calories.

| | EUR |
|--|-----|
| <p>Roter und grüner Kopfsalat Roter und grüner Kopfsalat Label Rouge Lachs Meerrettich-Caesar Dressing Red and green lettuce label rouge salmon horseradish caesar dressing</p> | 14 |
| <p>Gelbe Paprikasuppe Gelbe Paprikasuppe kalt oder warm serviert Jakobsmuschel Tapenade Yellow bell pepper soup cold or hot served scallop tapenade</p> | 9 |
| <p>Kalbsschnitzel Kalbsschnitzel gegrilltes Sommergemüse Polenta Basilikumpesto Veal paillard grilled summer vegetables polenta basil pesto</p> | 21 |
| <p>Barbarie Entenbrust Barbarie Entenbrust Pfirsich junger Spinat Basmati Reis Barbarie duck breast peach baby spinach basmati rice</p> | 22 |
| <p>Zitronentarte Zitronentarte Beeren Himbeer Coulis Mövenpick Crème Vanilla Lemon tarte berries raspberry coulis Mövenpick vanilla icecream</p> | 9 |
| <p>Aprikosengratin Aprikosengratin Mövenpick Pistachio Karamell-Mandelcracker Apricot gratin Mövenpick pistachio icecream caramel-almond cracker</p> | 9 |

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

Vorspeisen | starters

EUR

Rindstatar MÖVENPICK HOTELS & RESORTS | SIGNATURE DISHES

Mild , medium oder feurig | Brioche Toast | Butter
Veredelt mit Cognac, Calvados , Whisky (+ EUR 2)

kleinere Portion | smaller portion 14
Portion | portion 17

Beef tartare
Mild, medium or spicy | toast | butter
Refined with cognac, calvados or whisky (+ EUR 2)

Roter und grüner Kopfsalat MÖVENPICK HOTELS & RESORTS | GO HEALTHY

Roter und grüner Kopfsalat | Label Rouge Lachs | Meerrettich-Caesar Dressing

Red and green lettuce | label rouge salmon | horseradish caesar dressing

14

Suppen | Soups

Tomatensuppe MÖVENPICK HOTELS & RESORTS | SIGNATURE DISHES

Bufalino Mozzarella | Kirschtomaten | Basilikum | Grissini

Tomato Soup | Bufalino mozzarella | cherry tomatoes | basil | grissini

8

Rinderkraftbrühe

Maultaschen | Gemüse | Schnittlauch

Swabian ravioli | bouillon | vegetables | chives

7

Gelbe Paprikasuppe MÖVENPICK HOTELS & RESORTS | GO HEALTHY

Gelbe Paprikasuppe kalt oder warm serviert | Jakobsmuschel | Tapenade

Yellow bell pepper soup cold or hot served | scallop tapenade

9

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

Salate | Salad

Caesar Salat MÖVENPICK HOTELS & RESORTS SIGNATURE DISHES

Romana Salat | delikates Knoblauch- Anchovi Dressing | Speck | Croûtons | Cracker

Caesar Salad

Romana lettuce | garlic-anchovy dressing | bacon | onions | croûtons | cracker

EUR

13

Salat „Françoise“

Blattsalat | gebratene Poulardenbrust | Speck | Rose Island Dressing | Focaccia

Salad „Françoise“ | leaf salad | grilled poulard breast | bacon | Rose Island dressing | focaccia bread

kleinere Portion | smaller portion

14

Portion | portion

18

Beilagensalat

Babyleaf vom Keltenhof | Tomaten | Gurken

Small salad with baby leaf | tomatoes | cucumber

Dressings:

Balsamico | Caesar | Hausdressing | Rose Island

Dressings: Balsamic vinegar | Caesar | House style | Rose Island

kleinere Portion | smaller portion

5

Portion | portion

9

Antipasti- und Salatbuffet

Stellen Sie sich Ihren Teller mit der reichhaltigen Auswahl an saisonalen Blattsalaten und mediterranen Antipasti selbst zusammen.

Enjoy our buffet of selective seasonal salads and antipasti.

kleinere Portion | smaller portion

11

Portion | portion

16

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

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

Please ask for our menu with additionally indicated allergens and additives.

Vegetarisches und Veganes | vegetarian and vegan dishes

EUR

Rösti Mozzarella di Bufala und Tomate

MÖVENPICK
HOTELS & RESORTS | SIGNATURE
DISHES

18

Mozzarella di Bufala | Dreierlei Tomaten | Ofentomaten | Hausgemachtes Basilikumpesto

Rösti Mozzarella di Bufala e Pomodoro

Mozzarella di Bufala | trio tomatoes | homemade basil pesto

Schwäbische Kässpätzle

Geschmelzte Zwiebeln | Blattsalat vom Keltenhof

Swabian cheese pasta | glazed onions | salad

kleinere Portion | smaller portion

15

Portion | portion

18

Risotto vom Acquerello Reis

vegan

14

Rote Bete | Fenchelstroh | Meerrettich

Acquarello risotto | beetroots | fennel | horseradish

Fisch & Meeresfrüchte | fish & seafood

Black Tiger Garnelen „Café de Paris“

Café de Paris Butter | Blattspinat | schwarz-weißer-Reis | Noilly-Prat-Sauce

Black Tiger prawns | café de paris butter | spinach | black and white rice | Noilly-Prat-sauce

kleinere Portion | smaller portion

23

Portion | portion

26

Seeteufel

Süßkartoffelpüree | Saubohnen | Tomaten | Bohnenkraut | Piccata Sauce

Monkfish | mashed sweet potato | broad beans | tomatoes | savor | piccata sauce

26

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

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

Please ask for our menu with additionally indicated allergens and additives.

Fleisch I Meat

EUR

Riz Casimir MÖVENPICK HOTELS & RESORTS | SIGNATURE DISHES

19

Kalbfleisch I milde Currysauce I Jasminreis I exotische Früchte I Sambal I knusprige Krabbenchips

Sliced veal I mild curry sauce I jasmine rice I exotic fruits I sambal oelek I crispy krupuk

Zürcher Geschnetztes MÖVENPICK HOTELS & RESORTS | SIGNATURE DISHES

kleinere Portion I smaller portion

22

Kalbfleisch I Champignons I Rahmsauce I Rösti

Portion I portion

25

Sliced veal I button mushrooms I cream sauce I butter rösti

Wiener Schnitzel MÖVENPICK HOTELS & RESORTS | SIGNATURE DISHES

24

Kalbsschnitzel paniert mit Semmelbrösel I Pommes Frites I Mesclun Salat I Cranberry Relish

Wienerschnitzel

Veal escalope I classic breadcrumb crust I french fries I mesclun salad I cranberry relish

Entrecôte vom Black Angus Café de Paris MÖVENPICK HOTELS & RESORTS | SIGNATURE DISHES

32

Lendenstück, nach Ihrem Wunsch gegart I Café de Paris Butter I gegrillte Kirschtomaten I Pommes Frites

Black Angus Sirloin I Café de Paris butter I roasted cherry tomatoes I french fries

Schwäbischer Rostbraten vom Rind

28

Geschmelzte Zwiebeln I hausgemachte Spätzle

Sirloin steak I fried onions I homemade traditional spaetzli

Kalbsschnitzel MÖVENPICK HOTELS & RESORTS | GO HEALTHY

21

Kalbsschnitzel I gegrilltes Sommergemüse I Polenta I Basilikumpesto

Veal paillard I grilled summer vegetables I polenta I basil pesto

Barbarie Entenbrust MÖVENPICK HOTELS & RESORTS | GO HEALTHY

22

Barbarie Entenbrust I Pfirsich I junger Spinat I Basmati Reis

Barbarie duck breast I peach I baby spinach I basmati rice

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

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

Please ask for our menu with additionally indicated allergens and additives.

Vom Grill | from the grill

EUR

| | | | | |
|--|-----------------------------------|-------------|---------------------------|----|
| Flanksteak vom Argentinischen Beef sous-vide gegart | Flank steak sous-vide | 300g | Rohgewicht | 29 |
| Filetsteak vom Argentinischen Beef | Fillet steak / beef | 180g | Rohgewicht | 28 |
| | Ladie's cut | 250g | Rohgewicht | 37 |
| | Gentleman's cut | | | |
| - blutig | Kerntemperatur ca. 48°C rare | | core temperature ca. 48°C | |
| - rosa | Kerntemperatur ca. 54°C medium | | core temperature ca. 54°C | |
| - durch | Kerntemperatur ca. 68°C well done | | core temperature ca. 68°C | |

Beilagen | side dishes

BBQ

Hausgemachte BBQ – Sauce | Pimentos de Pádrón | Mini Paprika | Kartoffel-Twisters

Homemade BBQ sauce | pimientos de padrón | mini bell pepper | potato twisters

8

Café de Paris

Café de Paris Butter | sonnengetrocknete Tomaten | Pommes Frites

Café de paris butter | sun dried tomatos | French fries

8

Grün | Green

Vierlei frisches Gemüse

Four kinds of fresh vegetables

6

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

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

Please ask for our menu with additionally indicated allergens and additives.

Dessert | dessert

EUR

Schweizer Karottenkuchen MÖVENPICK HOTELS & RESORTS | SIGNATURE DISHES

9

Glutenfreier Karottenkuchen | Frischkäse Topping | kandierte Karotten

Swiss carrot cake

Gluten-free carrot cake | cream cheese glaze | candied carrots

Zitronentarte MÖVENPICK HOTELS & RESORTS | GO HEALTHY

9

Zitronentarte | Beeren | Himbeer Coulis | Mövenpick Crème Vanilla

Lemon tarte | berries | raspberry coulis | Mövenpick vanilla icecream

Aprikosengratin MÖVENPICK HOTELS & RESORTS | GO HEALTHY

9

Aprikosengratin | Mövenpick Pistachio | Karamell-Mandelcracker

Apricot gratin | Mövenpick pistacchio icecream | caramel-almond cracker

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