



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 Rtal
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.

VEGANE VORSPEISE | VEGAN STARTER

EUR

Sommer-Bowl

16

Wassermelone | Beeren | Rüebli | Pitahaya | Avocado | Tomate | Mais | Couscous-Perlen^A
Watermelon | berries | carrot | dragon fruit | avocado | tomato | sweet corn | pearl couscous

VEGANE SUPPE | VEGAN SOUP

Mais-Paprika-Gazpacho ^{A,L}

12

Veganes Laxssushi
Vegan salmon-style sushi

VEGANER HAUPTGANG | VEGAN MAIN DISH

Vegane Wiesenkräutermaultaschen ^{A,E}

22

Gartengemüse | Pfifferlinge | Wiesenkräuterschaum
Garden vegetables | chanterelles | wild herb foam

Veganes Gulasch ^{E,A}

26

Soja | Pfifferlinge | Paprika | Stampfkartoffeln
Soy-based protein | chanterelles | bell pepper | mashed potatoes

VEGANE DESSERTS | VEGAN DESSERTS

Himbeerbowl „Sangria Style“

12

Himbeere | Prosecco ^P | Minze | Mövenpick Limettensorbet
Raspberry | prosecco ^P | mint | lime sorbet

Banana Walnuss Cake

12

Bananenkuchen ^{A,E,G} | Mövenpick Himbeersorbet
Banana cake | raspberry sorbet

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 reinvented by Mövenpick to entice the modern palate, marrying tradition with culinary innovation.

SUPPE | SOUP

EUR

Tomatensuppe ^A  **MÖVENPICK** HOTELS & RESORTS | **SIGNATURE DISHES**
Focaccia Pomodoro
Tomato focaccia

12

VORSPEISEN | STARTERS

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

22

Kapern | Schalotten | Senf ^K | Wildkräuter-Salat | Toast ^A
Beef tartare | capers | shallots | mustard ^K | wild herbs salad | toast ^A

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

16

Romana-Salat | Knoblauch-Anchovi-Dressing ^{C, F, I, K} | Ei | knuspriger Parmaschinken | Croûtons ^A
Romana lettuce | garlic anchovy dressing ^{C, F, I, K} | egg | crispy parma ham | croûtons ^A

... mit gebratenen Maispouarden-Spießen
... with fried corn fed chicken skewers

... mit gebratenen Garnelenspießen ^B
... with fried prawn skewers

22 | 28

HAUPTGÄNGE | MAIN DISHES

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

30

Kalbfleisch | Champignons | Rahmsauce ^{A, F} | Rösti
Sliced veal | button mushrooms | cream sauce ^{A, F} | rösti

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

32

Kalbsschnitzel ^{A, D} | Schwäbischer Kartoffelsalat ^K | kleiner Blattsalat
Veal Schnitzel ^{A, D} | Swabian potato salad | small salad

SUPPEN | SOUPS

EUR

Pfifferlingcrèmesuppe ^{A,F}

12

Pfifferlingvelouté | Karotten-Sesam-Knusperstick ^{A,L,K,I}
Chanterelle velouté | carrot and sesame crunch stick

Tomatensuppe ^A SIGNATURE DISHES

12

Focaccia Pomodoro
Tomato focaccia

VORSPEISEN | STARTERS

Pfifferlingsalat

16

Pfifferlinge | getrocknete Aprikose ^P | Ziegenkäse ^F | Wildkräutersalat
Chanterelles | dried apricots | goat cheese | wild herb salad

Gratinierte Jakobsmuschel ^{M,F}

18

Jakobsmuschel | Weißweinelouté | Pfifferlinge | Blattsalat
Scallop | white wine velouté | chanterelles | leaf salad

Pfifferling-Quiche ^{A,D,F}

16

Pfifferlinge | Blauschimmelkäse | Tiroler Bauchspeck | Sunrise-Tomaten | Sommertrüffel
Chanterelles | blue cheese ^F | Tyrolean bacon | sunrise tomatoes | summer truffle

Kurzurlaub in Südfrankreich

Ob für eine Person oder zum Teilen, genießen Sie unsere gepulsten Garnelen mit frisch gebackenem Baguette und edler Safran-Rouille.

Getaway to the South of France

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

Garnelen ^{B,P}

500 g | 1 kg

35 | 70

Safran-Rouille ^{D,F} | Baguette ^A | kleiner Blattsalat
Prawns ^{B,P} | Saffron-rouille | baguette ^A | small green salad

Brot ^A | Butter & Aufstrich ^F

3

Wir berechnen einen Gedeckpreis pro Person
BREAD, BUTTER & SPREAD | cover charge per person

HAUPTGÄNGE | MAIN DISHES

EUR

Zürcher Geschnetzeltes  30
Kalbfleisch | Champignons | Rahmsauce ^{A, F} | Rösti
Zürich-style veal | sliced veal | button mushrooms | cream sauce ^{A, F} | rösti

Wiener Schnitzel  32
Kalbsschnitzel ^{A, D} | Schwäbischer Kartoffelsalat ^K | kleiner Blattsalat
Wiener Schnitzel ^{A, D} | Swabian potato salad | small salad

Zwiebelrostbraten 36
Schalotten ^F | Maultasche ^{A, D, F, K} | Spätzle ^{A, D, F} | Rotweinjus ^{I, P, A}
Swabian sirloin steak | shallots ^F | Swabian ravioli ^{A, D, F, K} | spaetzle ^{A, D, F} | red wine jus ^{I, P, A}

Schwäbische Maultaschen ^{A, D, F, K} 22
Kartoffelsalat ^K | geschmelzte Zwiebeln ^F | Rotweinjus ^{I, P, A} | kleiner Blattsalat
Swabian ravioli | potato salad | melted onions | red wine jus | small mixed leaf salad

Involtini vom Kalb 32
Kalbfleisch | Pfifferlinge | Pancetta ^{1,3} | Salbeipesto ^{F, G} | Erbsenpüree ^F | Lila Kartoffel
Veal | chanterelles | pancetta | sage pesto | pea purée | purple potato

Dorade Royal (MSC zertifiziert) 32
Dorade ^C | Pfifferlingsragout ^F | Petersilienkartoffeln ^F | Beurre Blanc ^F
Sea bream | chanterelle ragout | parsley potatoes | beurre blanc

Schwäbische Kässpätzle ^{A, D, F} **vegetarisch** 22
Geschmelzte Zwiebeln ^F | Blattsalat
Regional egg noodles baked with cheese ^F | glazed onions | green salad

Triangoli mit Pfifferlingen **vegetarisch** 26
Pasta ^{A, F, P, D} | Pfifferlinge | Pecorino mit Trüffel ^F | Sunrise-Tomaten | Walnüsse ^G | Rucola
Pasta | chanterelles | truffled pecorino | sunrise tomatoes | walnuts ^G | rocket

Vegane Wiesenkräutermaultaschen ^{A, E}  26
Gartengemüse | Pfifferlinge | Wiesenkräuterschaum
Garden vegetables | chanterelles | wild herb foam

Veganes Gulasch ^{A, E}  26
Soja ^E | Pfifferlinge | Paprika | Stampfkartoffeln
Soy-based protein | chanterelles | bell pepper | mashed potatoes

MIX & MATCH | MAIN DISHES

EUR

Wählen Sie Ihr Hauptgericht | Choose your main

Rinderfilet 160 g Beef tenderloin 160 g	32
Rinder Rib-Eye 250 g Beef rib-eye 250 g	32
Maispouardenbrust Corn-fed chicken supreme	22
Lachs 180 g ^C Salmon 180 g ^C	22

Wählen Sie Ihre Beilage | Choose your side

Pommes frites French fries	Pfifferlinge Chanterelles	je each	8
Rosmarinkartoffeln ^{F,I} Rosemary potatoes ^{F,I}	Baby-Blattspinat Baby leaf spinach		
Spätzle Swabian egg noodles	Marktgemüse Market vegetables		

DESSERTS | DESSERTS

EUR

Erdbeer-Tiramisu im Glas

Erdbeeren | Mascarpone ^F | Amaretto ² | Löffelbiskuits ^A
Strawberries | mascarpone | Amaretto | ladyfingers | served in a glass

12

Himbeerbowl „Sangria Style“ **MÖVENPICK** HOTELS & RESORTS | GO HEALTHY

Himbeere | Prosecco ^P | Minze | Mövenpick Limettensorbet
Raspberry | prosecco ^P | mint | lime sorbet

12

Banana Walnuss Cake **MÖVENPICK** HOTELS & RESORTS | GO HEALTHY

Bananenkuchen ^{A,E,G} | Mövenpick Himbeersorbet
Banana cake | raspberry sorbet

12

Französische Käseauswahl

3 Käsesorten | Früchtebrot ^{A, F, G} | Feigensenf [Ⓜ] ^{K, P} | Beeren
3 types of cheese | fruit bread ^{A, F, G} | fig mustard [Ⓜ] ^{K, P} | berries

14

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

Crème Vanilla | Chocolate Chips | Cioccolata Stracciatella | Salty Caramel |
Espresso Krokant | Crème Pistache | Maple Walnuts | Strawberry Cream | Sorbet Citrone

je Kugel | each scoop 4