



Grüezi & herzlich willkommen!

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

Im Restaurant „Trollinger“ verbinden wir zeitgenössische schwäbische Küche mit unseren Schweizer Wurzeln und internationalen Einflüssen. Unser Anspruch ist es, Ihnen hochwertige Küche und persönlichen Service zu bieten - mit viel Liebe zum Detail und Freude an gutem Geschmack.

Unsere Speisekarte orientiert sich an den Jahreszeiten und verbindet regionale Klassiker mit modernen, internationalen Kreationen. Dabei legen wir Wert auf ausgewählte Produkte, regionale Lieferanten und einen bewussten Umgang mit unseren Zutaten. Vegetarische und vegane Gerichte ergänzen unser Angebot und machen unsere Küche zu einem genussvollen Erlebnis für unterschiedliche Vorlieben.

Guten Appetit - oder wie wir hier im Schwabenland sagen: „**Lassed’s eich schmegga!**“

Grüezi & welcome!

It is a pleasure to welcome you to our restaurant.

At the Trollinger, contemporary Swabian cuisine meets our Swiss roots and international influences. Our aim is to offer you high-quality cuisine and personal service – with attention to detail and a genuine passion for good food.

Our menu follows the seasons, combining regional classics with modern, international creations. We place great importance on carefully selected ingredients, regional suppliers and a conscious approach to our products. Vegetarian and vegan dishes complement our menu, offering a culinary experience for a variety of tastes and preferences.

Enjoy your meal - or, as we say in Swabian: “**Lassed’s eich schmegga!**”

Jürgen Walter
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

Auberginen-Tatar MÖVENPICK | GO HEALTHY

16

Aubergine | Tomate | rote Paprika | Knoblauch-Brotchips ^A
Eggplant | tomato | red bell pepper | garlic bread chips

VEGANE SUPPE | VEGAN SOUP

Kürbis-Ingwer-Kokos-Suppe ^{A,L,K,I} MÖVENPICK | GO HEALTHY

12

Karotten-Sesam-Knusperstick
Carrot and sesame crunch stick

VEGANE HAUPTGÄNGE | VEGAN MAIN DISHES

Vegane Kürbisknödel ^{A,E,2,3} MÖVENPICK | GO HEALTHY

24

Kürbisknödel | cremiger Spinat | Waldpilze | Trüffelschaum
Pumpkin dumplings | creamed spinach | wild mushrooms | truffle foam

Veganes Gulasch ^{E,A,2} MÖVENPICK | GO HEALTHY

26

Soja | Waldpilze | Süßkartoffelpüree
Soy | wild mushrooms | sweet potato purée

VEGANE DESSERTS | VEGAN DESSERTS

Frucht- & Beerensalat MÖVENPICK | GO HEALTHY

12

Beeren-Frucht-Salat | Mövenpick Himbeersorbet
Berry fruit salad | Mövenpick raspberry sorbet

Apfel-Mandel-Tartelette ^{A,G,2} MÖVENPICK | GO HEALTHY

12

Mürbeteig | Apfel | Mandel | Zimt | Champagner-Sorbet
Shortcrust pastry | apple | almond | cinnamon | champagne 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   **SIGNATURE
DISHES**
 Focaccia Pomodoro
 Tomato focaccia

12

VORSPEISEN | STARTERS

Klassisches Rindertatar  **SIGNATURE
DISHES**
 Kapern | Schalotten | Senf ^K | Wildkräutersalat | Toast ^A
 Beef tartare | capers | shallots | mustard | wild herb salad | toast

22

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

16

... mit gebratenen Maispoullarden-Spießen
 ... with pan-fried corn-fed chicken skewers

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

22 | 28

HAUPTGÄNGE | MAIN DISHES

Zürcher Geschnetzeltes  **SIGNATURE
DISHES**
 Kalbfleisch | Champignons | Rahmsauce ^{A, F} | Rösti
 Sliced veal | button mushrooms | cream sauce | rösti

30

Wiener Schnitzel  **SIGNATURE
DISHES**
 Kalbsschnitzel ^{A, D} | schwäbischer Kartoffelsalat ^K | kleiner Blattsalat | Preiselbeeren
 Veal schnitzel | Swabian potato salad | small salad | cranberries

32

EMPFEHLUNG ZUM START | RECOMMENDATION TO START

EUR

Sauerteigbrot von unserem regionalen Handwerksbäcker ^{A,F}

Schweizer Butter | Oliven-Tapenade | Kräuter-Frischkäse

Sourdough bread - local & artisanal | Swiss butter | olive tapenade | herb cream cheese



pro Person | per person

3.8

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne Meersalz & gestoßenen Pfeffer dazu | Upon request, we are happy to serve it with sea salt and crushed black pepper

SUPPEN | SOUPS

Kürbis-Ingwer-Kokos-Suppe ^{A,L,K,I}



MÖVENPICK
HOTELS & RESORTS

GO HEALTHY

Karotten-Sesam-Knusperstick

Carrot and sesame crunch stick

12

Tomatensuppe ^A

MÖVENPICK
HOTELS & RESORTS

SIGNATURE
DISHES

vegetarisch

Focaccia Pomodoro

Tomato focaccia

12

VORSPEISEN | STARTERS

Auberginen-Tatar



MÖVENPICK
HOTELS & RESORTS

GO HEALTHY

Aubergine | Tomate | rote Paprika | Knoblauch-Brotchips ^A

Eggplant | tomato | red bell pepper | garlic bread chips

16

Carpaccio von der Ringelbete ^{F,G} vegetarisch

Ringelbete | Orange | Blauschimmelkäse | Pistazie | Wildkräutersalat

Chioggia beet | orange | blue cheese | pistachios | wild herb salad

16

Gratinierte Jakobsmuschel ^{M,F}

Jakobsmuschel | Weißweinelouté | Waldpilze | Blattsalat

Scallop | white wine velouté | wild mushrooms | leaf salad

18

Lachs-Avocado-Türmchen ^{A,C,K}

Lachs | Avocado | Rösti | Honig-Senfsauce

Salmon | avocado | rösti | honey mustard sauce

18

Klassisches Rindertatar

MÖVENPICK
HOTELS & RESORTS

SIGNATURE
DISHES

Kapern | Schalotten | Senf ^K | Wildkräutersalat | Toast ^A

Beef tartare | capers | shallots | mustard | wild herb salad | toast

22

HAUPTGÄNGE | MAIN DISHES

EUR

Zürcher Geschnetzeltes  	30
Kalbfleisch Champignons Rahmsauce ^{A, F} Rösti Sliced veal button mushrooms cream sauce ^{A, F} Rösti	
Wiener Schnitzel  	32
Kalbsschnitzel ^{A, D} schwäbischer Kartoffelsalat ^K kleiner Blattsalat Preiselbeeren Veal schnitzel Swabian potato salad small salad cranberries	
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}	
Edelgulasch vom Hirsch ^{A, P, F}	34
Hirschgulasch Waldpilze Apfel-Rotkraut Tiroler Speckknödel Preiselbeer-Sahne Venison goulash wild mushrooms red cabbage with apple Tyrolean bacon dumpling cranberry cream	
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 leaf salad	
Schwäbische Kässpätzle ^{A, D, F} 	22
Gratinierte Eier-Spätzle geschmelzte Zwiebeln ^F Blattsalat Regional egg noodles baked with cheese ^F glazed onions green salad	
Rustico-Zucca-Pasta 	26
Gefüllte Mezzelune Pasta ^{A, D, F} Kürbis Gorgonzola ^F Trüffel Rucola Filled mezzelune pasta pumpkin gorgonzola truffle rocket	
Vegane Kürbisknödel ^{A, E, 2, 3}   	24
Kürbisknödel cremiger Spinat Waldpilze Trüffelschaum Pumpkin dumplings creamed spinach wild mushrooms truffle foam	
Veganes Gulasch ^{E, A, 2}   	26
Soja Waldpilze Süßkartoffelpüree Soy wild mushrooms sweet potato purée	

HAUPTGÄNGE | MAIN DISHES

EUR

Miesmuscheln^M | Mussels

1 kg

30

Wählen Sie Ihre Zubereitungsart | Choose your preparation

Tomaten-Knoblauch-Sud^P | Schweizer Bürli^A
Tomato and garlic broth | Swiss Bürli

Weißwein-Safran-Sud^P | Pancetta^{3,1} | Aioli^F | Pommes frites
White wine and saffron broth | Pancetta | aioli | French fries

Thai-Kokos-Curry | Basmatireis
Thai coconut curry | basmati rice

Garnelen Provençal^{B,P}

500 g | 1 kg

35 | 70

Garnelen | Weißweinsauce | Safran-Rouille^{D,F} | Schweizer Bürli^A | kleiner Blattsalat
Prawns | white wine sauce | saffron rouille | Swiss Bürli | small green salad

Forelle Müllerin Art^{C,F} [MSC-zertifiziert](#)

32

Im Ganzen gebratene Forelle | Salzkartoffeln | Zitronen-Buttersoße
Whole pan-fried trout | boiled potatoes | lemon butter sauce

MIX & MATCH | MIX & MATCH

Wählen Sie Ihr Hauptgericht | Choose your main

Dry Aged Kalbskotelett 300 g | Dry-aged veal chop 300 g
Rinderfilet 160 g | Beef tenderloin 160 g
Rinder Rib-Eye 250 g | Beef rib-eye 250 g
Maispouardenbrust | Corn-fed chicken supreme
Lachs 180 g^C | Salmon 180 g

34
32
32
22
22

Wählen Sie Ihre Beilage | Choose your side

Waldpilze | wild mushrooms
Baby-Blattspinat | baby spinach
Marktgemüse | market vegetables

Pommes frites | French fries
Rosmarinkartoffeln^{F,I} | rosemary potatoes
Spätzle | Swabian egg noodles

je | each

6

DESSERTS | DESSERTS

EUR

Schokoladen-Lavakuchen ^{A,D,F}

Schokoladenküchlein | weiße Mousse au chocolat
Chocolate cake | white chocolate mousse

12

Frucht- & Beerensalat ^{GO HEALTHY}

Beeren-Frucht-Salat | Mövenpick Himbeersorbet
Berry fruit salad | Mövenpick raspberry sorbet

12

Apfel-Mandel-Tartelette ^{A,G,2} ^{GO HEALTHY}

Mürbeteig | Apfel | Mandel | Zimt | Champagner-Sorbet
Shortcrust pastry | apple | almond | cinnamon | champagne sorbet

12

Französische Käseauswahl

3 Käsesorten | Früchtebrot ^{A, F, G} | Feigensenf ^{K, P, 11} | Beeren
3 types of cheese | fruit bread | fig mustard | berries

14

Mövenpick Eiscreme ^{SIGNATURE DISHES}

Crème Vanilla ^{D,E,F,G} | Chocolate Chips ^{D,F,G} | Cioccolata Stracciatella ^{D,F,G} | Salty Caramel ^{D,E,F,G} |
Espresso Krokant ^{D,E,F,G} | Crème Pistache ^{D,E,F,G} | Maple Walnuts ^{D,E,F,G} | Strawberry Cream ^{D,E,F,G} |
Sorbet Citrone ^{D,E,G} | Sorbet Himbeere ^{D,E,G} | Sorbet Passionsfrucht ^{D,E,G}

je Kugel | each scoop

4

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE | ALLERGENS & 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

- A** glutenhaltige Getreide | cereals and grains containing gluten
- B** Krebstiere | crustaceans
- C** Fisch | fish
- D** Eier | eggs
- E** Soja | soy
- F** Milch und Laktose | milk and lactose
- G** Schalenfrüchte (z.B. Nüsse, Mandeln, Pistazien)
nuts (e.g. nuts, almonds, pistachios)
- H** Erdnüsse | peanuts
- I** Sellerie | celery
- K** Senf | mustard
- L** Sesam | sesame
- M** Weichtiere | mollusks
- O** Lupinen | lupins
- P** Schwefeldioxid und Sulfid | sulphur dioxide, sulphite