



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

Rote Bete Carpaccio P

16

Rote Bete | Orangen | Avocado | Wildkräutersalat | Johannisbeerdressing

Beet root carpaccio P

Beet root | orange | avocado | wild herb salad | red current dressing

VEGANE SUPPE | VEGAN SOUP

Süßkartoffelsuppe mit Ingwer E, P

12

Vegane Jackfruitbällchen A

Sweet potato soup with ginger E, P

Vegan jackfruit balls A

VEGANER HAUPTGANG | VEGAN MAIN DISH

Pfifferlingrisotto

24

Pfifferlinge | Risotto P | Gran Prosociano Flakes ② | Rucola | Weißweinschaum P

Chanterelle mushroom risotto

Chanterelle mushrooms | Gran prosociano (no cheese) flakes | arugula | white wine foam P

VEGANES DESSERT | VEGAN DESSERT

Haselnuss-Orangencrème-Kuchen A, G

12

Vegane Mürbeteigtorte | Haselnuss-Orangencreme

Hazelnut orange cream cake

Vegan short cake pastry | hazelnut orange cream

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
Kapern | Schalotten | Senf | Wildkräuter-Salat | Toast
Classic beef tartare
Capers | shallots | mustard | wild herbs salad | toast

20

Caesar Salat MÖVENPICK
HOTELS & RESORTS SIGNATURE
DISHES
Romana-Salat | Knoblauch-Anchovi-Dressing C, F, I, K | Ei | knuspriger Parmaschinken | Croûtons A
Caesar salad
Romana lettuce | garlic anchovy dressing C, F, I, K | egg | crispy parma ham | croûtons A

16

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

22

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

28

HAUPTGÄNGE | MAIN DISHES

Zürcher Geschnetzeltes MÖVENPICK
HOTELS & RESORTS SIGNATURE
DISHES
Kalbfleisch | Champignons | Rahmsauce A, F | Rösti
Zürich-style veal
Sliced veal | button mushrooms | cream sauce A, F | rösti

30

Wiener Schnitzel MÖVENPICK
HOTELS & RESORTS SIGNATURE
DISHES
Kalbsschnitzel A, D | schwäbischer Kartoffelsalat | kleiner Blattsalat
Wiener Schnitzel
Classic breadcrumb crust A, D | Swabian potato salad | small salad

32

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.

VORSPEISEN | STARTERS

EUR

Lachsforellentatar C

18

Fenchel-Apfel-Salat | gelbe Paprika-Ingwer-Gazpacho | Forellenkaviar C

Salmon trout tatar C

Fennel-apple-salad | yellow capsicum ginger gazpacho | trout caviar C

Himmel und Erde

16

Gebratene Blutwurst ①⑨⑧ | Rösti | Apfelkompott P

Heaven and Earth

Pan fried blood sausage ①⑨⑧ | potato rösti | apple compote P

Suppen | soups

Waldpilzessenz

12

Griebenschmalz I, P ④① | rustikales Bauernbrot A

Wild mushroom essence

Flavored pork lard I, P ④① | rustic farmer bread A

Süßkartoffelsuppe mit Ingwer E, P

12

Vegane Jackfruitbällchen A

Sweet potato soup with ginger A, P

Vegan jackfruit balls A

HAUPTGÄNGE | MAIN DISHES

EUR

Zwiebelrostbraten

38

Schalotten **F** | Maultasche **A, D, F, K** | Spätzle **A, D, F** | Rotweinjus **I, P, A**

Swabian sirloin steak

Fried onions **F** | Swabian ravioli **A, D, F, K** | spaetzle **A, D, F** | red wine jus **I, P, A**

Wildschweingulasch

32

Waldpilze | Semmelknödel **A, F, D** | Williams Birne **P** | Preiselbeeren

Wild boar gulash

Forest mushrooms | bread dumplings **A, F, D** | pear williams **P** | lingonberries

Rehrücken

36

Selleriepüree **F, I** | Steinpilze | Kürbis-Kartoffel-Gratin **A, F, E** | Preiselbeersauce **P**

Venison loin

Celery puree **F, I** | cèpe mushrooms | pumpkin potato gratin **A, F, E** | lingonberries sauce **P**

STEAKS UND FISCH | STEAKS AND FISH

Dry Aged Kalbskotelett 300g | Dry aged veal cutlet 300g

38

Rinderfilet 160g | Beef tenderloin 160g

32

US Flanksteak 200g | US flank steak 200g

28

Maishähnchenbrust | Corn-fed chicken breast

22

Lachs 160g **C** | Salmon 160g **C**

22

Wählen Sie aus den folgenden Beilagen:

je 6

Choose from the following side dishes:

Pommes Frites | French fries

Kartoffelpüree **F** | Mashed potatoes **F**

Pommes Lyonnaise **F** | Lyonnaise-potatoes **F**

Pfifferlinge | Chanterelle mushrooms

Karamellisierter Spitzkohl **F** | Caramelized pointed cabbage **F**

Mac & Cheese **F, A** | Mac & cheese **F, A**

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

Schwäbische Kässpätzle A, D, F **vegetarisch**

Geschmelzte Zwiebeln F | Blattsalat

20

Swabian Kässpätzle (local egg noodles with cheese) A, D, F **vegetarian**

Glazed onions F | green salad

Tortellini mit Steinpilzen A, F, D **vegetarisch**

24

Salbeibutter F | getrocknete Tomaten | gezupfte Burrata F | Pinienkerne G | Rucola

Tortellini with cèpe mushrooms A, F, D **vegetarian**

Sage butter F | sundried tomatoes | burrata cheese F | pine nuts G | rucola

Miesmuscheln im Weißweinsud M, P

26

Tomaten-Knoblauch-Weißweinsud P, F | Schweizer Bürli A

Mussels in white wine nage M, P

Tomato-garlic-white wine borth P, F | Swiss rye bread rolls A

Miesmuscheln mit Chorizo M, P, F ③①

26

Safran-Chorizo-Brühe P, F ③① | Süsskartoffelpommes ②

Mussels with chorizo sausage M, P, F ③①

Saffron chorizo broth P, F ③① | sweet potato fries ②

Kurzurlaub in Südfrankreich

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

Garnelen B, P

500g

35

Safran-Rouille D, F | Baguette A | kleiner Blattsalat

1 kg

70

Prawns B, P

Saffron-rouille D, F | baguette A | small green salad

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.

DESSERTS | DESSERTS

EUR

Crème Brûlée mit Waldfrüchten F, D

Himbeer | Vanille | Karamel | Waldbeeren

Crème brûlée with forest berries F, D

Raspberry | vanilla | caramelized forest berries

12

Veganes Schokoladen-Kaffee-Dessert

Biskuitboden A | Kaffeecrème | Vanillecrème E

Zartbitterschokoladenstückchen | Kakaopulver

Chocolate coffee dessert

Sponge cake A | coffee cream | vanilla cream E | bitter chocolate | cocoa powder

12

Französische Käseauswahl

3 Käse Sorten | Früchtebrot A, G | Feigensenf (11) K, P | Beeren

French cheese platter

3 types of cheese | fruit bread A, G | fig mustard (1) K, P | berries

14

Haselnuss-Orangencrème-Kuchen A, G

Vegane Mürbeteigtorte | Haselnuss-Orangencreme

Hazelnut orange cream cake

Vegan short cake pastry | hazelnut orange cream

12

Mövenpick Eiscreme SIGNATURE DISHES

Crème Vanilla | Chocolate Chips | Cioccolata Stracciatella | salty Caramel |

Espresso Krokant | Crème Pistache | Maple Walnuts | Strawberry Cream | Sorbet Citrone

1 Kugel

1 scoop

4

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.

Zusatzstoffe / Additives

- ① mit Konservierungsmittel / contains preservatives
- ② mit Farbstoff / contains artificial colourants
- ③ mit Antioxidationsmittel / contains artificially 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

Allergene / Allergens

- 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