



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

Couscous - Orangen - Salat

14

Couscous ^{A, K} | Orangen | gelbe Beete | Granatapfel | Pistazien ^G

Couscous orange salad | Couscous | oranges | beets | pomegranate | pistachios

VEGANE SUPPE | VEGAN SOUP

Blumenkohlsuppe

12

Blumenkohl | Kokosmilch | grünes Curry | asiatische Arancini ¹⁰

Cauliflower soup | coconut milk | green curry | Asian arancini ¹⁰

VEGANER HAUPTGANG | VEGAN MAIN DISH

Rustico Pasta Olive e Pomodori

26

Pasta ^{A, I} | Ratatouille | veganer Parmesan ¹ | Rucola

Rustic pasta ^{A, I} | ratatouille | vegan parmesan ¹ | arugula

VEGANES DESSERT | VEGAN DESSERT

Waldbeeren - Süppchen

12

Waldbeeren | frittierte Vanilleeisball ^A

Wild berry soup | Wild berries | deep-fried vanilla rice ball ^A

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.

VORSPEISEN | STARTERS

EUR

Klassisches Rindstatar MÖVENPICK HOTELS & RESORTS SIGNATURE DISHES 20
Kapern | Schalotten | Senf ^K | Wildkräuter-Salat | Toast ^A
Classic 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
Caesar salad | Romana lettuce | garlic anchovy dressing ^{C, F, I, K} | egg | crispy parma ham | croûtons ^A

... mit gebratenen Maispouarden-Spießen ... mit gebratenen Garnelenspießen ^B 22 | 28
... with fried corn fed chicken skewers ... with fried prawn skewers

SUPPE | SOUP

Tomatensuppe ^F MÖVENPICK HOTELS & RESORTS SIGNATURE DISHES 12
Bruschetta ^{A, F}
Tomato soup | Bruschetta ^{A, F}

HAUPTGÄNGE | MAIN DISHES

Zürcher Geschnetzeltes MÖVENPICK HOTELS & RESORTS SIGNATURE DISHES 30
Kalbfleisch | Champignons | Rahmsauce ^{A, F} | Rösti
Zürich-style veal | 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
Wiener Schnitzel ^{A, D} | Swabian potato salad | small salad

VORSPEISEN | STARTERS

EUR

Rote Bete - Türmchen ^{A,D}

16

Rote Bete | Blauschimmelkäse ^F | Williamsbirnen ^P | Walnüsse ^G

Beetroot tower | Beetroot | blue cheese ^F | Williams pears | walnuts ^G

Crème Brûlée vom Ziegenkäse

16

Ziegenkäse ^F | Bresaola^① | Apfel | Nüsslisalat | Karamilisierte Nüssen ^G

Goat cheese crème brûlée | Goat cheese ^F | Bresaola^① | apple | lamb's lettuce | caramelized nuts ^G

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}

500g

35

Safran-Rouille ^{D,F} | Baguette ^A | kleiner Blattsalat

1 kg

70

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 | we charge per person

SUPPEN | SOUPS

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

12

Bruschetta ^A

Tomato soup | Bruschetta ^A

Blumenkohlsuppe **MÖVENPICK** HOTELS & RESORTS | GO HEALTHY

12

Blumenkohl | Kokosmilch | grünes Curry | asiatische Arancini ^⑩

Cauliflower soup | Cauliflower | coconut milk | green curry | asian arancini ^⑩

HAUPTGÄNGE | MAIN DISHES

Zürcher Geschnetzeltes  Kalbfleisch Champignons Rahmsauce ^{A, F, P} Rösti Zürich-style veal Sliced veal button mushrooms cream sauce ^{A, F, P} rösti	30
Wiener Schnitzel  Kalbsschnitzel ^{A, D} Schwäbischer Kartoffelsalat ^K kleiner Blattsalat Wiener Schnitzel ^{A, D} Swabian potato salad ^K small salad	32
Zwiebelrostbraten 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}	38
Geschmorte Ochsenbacke Ochsenbacke ^{A, I, P} Berglinsenragout ^I Kartoffelpüree ^F Vanille Jus ^{A, I, P} Braised ox cheeks ^{A, I, P} Lentilragout ^I Mashed Potato ^F Vanilla Jus ^{A, I, P}	28
Kabeljaufilets Kabeljau ^C Bohnenragout ^I Wildreis Käuter Schaum ^{A, C, D, E, F, G, P} Cod ^C Bean ragout ^I Wild Rice Herb Foam ^{A, C, D, E, F, G, P}	34
Schwäbische Kässpätzle ^{A, D, F} ^{vegetarisch} Geschmelzte Zwiebeln ^F Blattsalat Swabian Kässpätzle (local egg noodles with cheese) ^F Glazed onions green salad ^{vegetarian}	24

STEAKS UND FISCH | STEAKS AND FISH

Sirlionsteak 250g	32
Maishähnchenbrust Corn-fed chicken breast	22
Lachs 160g ^C Salmon 160g ^C	22
Wählen Sie aus den folgenden Beilagen: Choose from the following side dishes:	je 6

Pommes Frites | French fries
 Kartoffelpüree ^F | Mashed potatoes ^F
 Pommes Lyonnaise ^F | Lyonnaise-potatoes ^F
 Grüner Spargel ^F | green Asparagus ^F
 Grüne Bohnen ^F | green Beans ^F
 Mac & Cheese ^{F, A} | Mac & cheese ^{F, A}

DESSERTS | DESSERTS

EUR

Duett vom „Armen Ritter“

12

Aprikosen | Zimt | Vanillesoße ^{A, D, F}

Duet from “The Poor Knight” | Apricots | Cinamon | vanilla sauce ^{A, D, F}

Waldbeeren – Süppchen



12

Waldbeeren | frittierter Vanillereisball ^{A, F}

Wild berry soup || Wild Berries | deep-fried vanilla rice ball ^{A, F}

Französische Käseauswahl

14

3 Käsesorten | Früchtebrot ^{A, F, G} | Feigensenf ^{⑪ K, P} | Beeren

French cheese platter || 3 types of cheese | fruit bread ^{A, F, G} | fig mustard ^{⑪ K, P} | berries

Mövenpick Eiscreme



1 Kugel

4

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

1 scoop

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

Zusatzstoffe | Additives

- ① mit Konservierungsmittel | contains preservatives
- ② mit Farbstoff | contains arti colourants
- ③ mit Antioxidationsmittel | contains arti 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