

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”!

Für unsere "Go Healthy" Menüs verwenden wir frische, vitaminreiche Produkte. Das Angebot wechselt regelmäßig, entsprechend saisonaler und lokaler Verfügbarkeit von Produkten und enthält auch vegane, vegetarische, laktosefreie und Superfood-Komponenten. Go Healthy Gerichte enthalten nur zwischen 30 und 650 Kalorien.

Our "Go Healthy" dishes include plenty of fresh and vitamin-rich produce. The offer changes regularly according to the season and the availability of local ingredients, including vegan, dairy free and superfood components. Go Healthy dishes only count between 30 and 650 calories.

VEGANE VORSPEISE | VEGAN STARTER




EUR




Spargel Bowl    18
Spargel | Quinoa ^{A,L,G} | Pak Choi | Shiitake | Tofu ^E | Edamame | Avocado | Sesam ^L | Teriyaki-Sauce ^{A,E,②}
Asparagus bowl ^{A,L,G} | asparagus | quinoa | pak Choi | shiitake | tofu ^E | edamame | avocado | sesame ^L | teriyaki sauce

VEGANE SUPPE | VEGAN SOUP




Bärlauch-Kartoffelsuppe    12
Bärlauch-Kartoffelsuppe | Tofuklöße „mediterrane Art“ ^{E,G}
Wild garlic potato soup | mediterranean-style Tofu dumplings ^{E,G}


VEGANER HAUPTGANG | VEGAN MAIN DISH

Vegane Königsberger Klopse ^{A,K,②}    26
Weizenprotein ^{A,K,②} | Spargel | Kapernsauce | Kartoffelpüree^②
Vegan Königsberger Klopse ^{A,K,②} | wheat protein ^{A,K,②} | asparagus | caper sauce | mashed potatoes^②

Weißer Stangenspargel    28
Rote Bete-Maultaschen ^{A,E} | Neue Kartoffeln | veganes Bärlauchpesto ^{G,②}
White asparagus | beetroot Swabian ravioli ^{A,E} | new potatoes | vegan wild garlic pesto ^{G,②}

VEGANES DESSERT | VEGAN DESSERT

„Himbeer-Sangria Style“ Bowl    12
Himbeere | Prosecco ^P | Minze | Limettensorbet ^{D,E,G}
Raspberry Sangria-style bowl | raspberry | Prosecco ^P | mint | lime sorbet ^{D,E,G}

Bananen-Walnuss-Kuchen    12
Bananen-Walnuss-Kuchen ^{A,E,G} | Himbeersorbet ^{D,E,G}
Banana walnut cake ^{A,E,G} | raspberry sorbet ^{D,E,G}

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

 **SIGNATURE
DISHES**

Kapern | Schalotten | Senf ^K | Wildkräuter-Salat | Toast ^A

Classic beef tartare | capers | shallots | mustard ^K | wild herbs salad | toast ^A

22

Caesar Salat

 **SIGNATURE
DISHES**

Romana-Salat | Knoblauch-Anchovi-Dressing ^{C, F, I, K} | Ei | knuspriger Parmaschinken | Croûtons ^A

Caesar salad | romaine 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

... mit gebratenen Garnelenspießen ^B

... with fried prawn skewers ^B

22 | 28

SUPPE | SOUP

Tomatensuppe ^A



 **SIGNATURE
DISHES**

Bruschetta ^{A, F}

Tomato soup ^A | Bruschetta ^{A, F}

12

HAUPTGÄNGE | MAIN DISHES

Zürcher Geschnetzeltes

 **SIGNATURE
DISHES**

Kalbfleisch | Champignons | Rahmsauce ^{A, F} | Rösti

Zürich-style veal | sliced veal | button mushrooms | cream sauce ^{A, F} | rösti

30

Wiener Schnitzel

 **SIGNATURE
DISHES**

Kalbsschnitzel ^{A, D} | Schwäbischer Kartoffelsalat ^K

Wiener Schnitzel ^{A, D} | Swabian potato salad ^K

32

SUPPEN | SOUPS

EUR

Bärlauch-Kartoffelsuppe



MÖVENPICK
HOTELS & RESORTS | GO HEALTHY

Bärlauch-Kartoffelsuppe | Tofuklöße „mediterrane Art“^{E,G}

Wild garlic potato soup | mediterranean-style tofu dumplings

12

Tomatensuppe



MÖVENPICK
HOTELS & RESORTS | SIGNATURE DISHES

Bruschetta^A

Tomato soup | Bruschetta^A

12

VORSPEISEN | STARTERS

Spargelbagel

Weißer Spargel | Eismeergarnelen^M | Avocado | Ananas | pochiertes Ei^D | Bagel^{A,D,G,E}

Asparagus bagel | white asparagus | arctic shrimp^M | avocado | pineapple | poached egg^D | bagel^{A,D,G,E}

18

Panna Cotta vom Spargel^F

Weißer Spargel^F | hausgebeizter Lachs^C | Waldbeeren

Asparagus panna cotta | white asparagus^F | House-cured salmon^C | wild berries

16

Spargel-Küchlein^{A,D,F}

Weißer Spargel | Gruyère-Käse^F | Sunrise-Tomaten | Erdbeerchutney | Wildkräutersalat

Asparagus cake | white asparagus | Gruyère cheese^F | sunrise tomatoes | strawberry chutney | wild herb salad

16

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}

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

Prawns^{B,P} | Saffron-rouille^{D,F} | baguette^A | small green salad

500g

1 kg

35

70

Gemischter Beilagensalat

Gemischte Blattsalate | Kirschtomate | Paprika | Karotte | Gurke

Mixed side salad | mixed green salad | cherry tomato | pepper | carrot | cucumber

8

Brot^A | Butter & Aufstrich^F

Wir berechnen einen Gedeckpreis pro Person

BREAD^A, BUTTER & SPREAD^F | we charge per person

3

HAUPTGÄNGE | MAIN DISHES

EUR

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

Wiener Schnitzel ^{A, D} | Swabian potato salad ^K

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

Kalbsfilet

Kalbsfilet | weißer Spargel ^F | Morchelsauce ^{A, F, P} | Bärlauchflädle ^{A, D, F}

Veal fillet | white asparagus ^F | morel sauce ^{A, F, P} | wild garlic pancakes ^{A, D, F}

32

Dorade Royal [MSC zertifiziert](#)^C

Dorade ^C | Spargelragout ^F | Kartoffeldrillinge | Sauce Bernaise ^{D, F}

Dorade Royal [MSC certified](#)^C | asparagus ragout ^F | potato triplets | sauce bernaise ^{D, F}

30

Schwäbische Kässpätzle ^{A, D, F} [vegetarisch](#)

Geschmelzte Zwiebeln ^F | kleiner Blattsalat

Swabian Kässpätzle (local egg noodles with cheese) ^F | glazed onions ^F | small green salad [vegetarian](#)

24

Spargel Tortellini ^{A, F, E} [vegetarisch](#)

Tortellini | Spargel ^F | Bärlauchsauce ^F | Ziegenkäse-Crumble ^F | Sunrise-Tomaten | Pinienkerne ^G

Asparagus Tortellini ^{A, F, E} | tortellini | asparagus ^F | wild garlic sauce ^F | goat cheese crumble ^F | sunrise tomatoes | pine nuts ^G

24

Vegane Königsberger Klopse ^{AK, ②}

Weizenprotein ^{A, K, ②} | Spargel | Kapernsauce | Kartoffelpüree ^②

Vegan Königsberger Klopse ^{AK, ②} | wheat protein ^{A, K, ②} | asparagus | caper sauce | mashed potatoes ^②

26

Schwäbische Maultaschen ^{A, D, F, K}

Kartoffelsalat ^K | geschmelzte Zwiebeln ^F | Rinderbrühe ^I

Swabian ravioli ^{A, D, F, K} | potato salad ^K | caramelized onions ^F | beef broth ^I

22

SPARGELKARTE | ASPARAGUS MENU

EUR

Spargel Velouté ^{A,F}

12

Weißer Spargel ^F | Kartoffeln | Garnelen ^C

Asparagus Velouté ^{A,F} | white asparagus ^F | potatoes | shrimps ^C

Weißer Stangenspargel ^F | White asparagus ^F

500g

28

350g

22

Wählen Sie aus den folgenden Beilagen:

Choose from the following side dishes:

Sauce Hollandaise ^{D,F} oder zerlassene Butter ^F oder vegane Bärlauchpesto ^G

Neue Kartoffeln oder Flädle ^{A,D,F}

Hollandaise sauce ^{D,F} or melted butter ^F or vegan wild garlic pesto ^G

New potatoes or pancake ^{A,D,F}

Wir empfehlen dazu | we recommend:

Bärlauch-Kochschinken ^{K,I,E,①,⑤,③} | Bündnerfleisch ^{③,①} MÖVENPICK
SIGNATURE
DISHES | Schwarzwälder Schinken ^{④,③,①}

10

Wild garlic cooked ham ^{K,I,E,①,⑤,③} | Bündnerfleisch (air-dried Swiss beef) ^{③,①} | black forest ham ^{④,③,①}

Wiener Schnitzel 160g ^{A,D} | Viennese schnitzel 160g ^{A,D}

24

Rinderfilet 160g | Beef tenderloin 160g

32

Rib-Eye 250g

32

Sirlionsteak 250g

32

Maishähnchenbrust | Corn-fed chicken breast

22

Lachs 160g ^C | Salmon 160g ^C

22

Diese Empfehlungen können auch ohne Stangenspargel bestellt werden

These recommendations can also be ordered without asparagus

Wählen Sie aus den folgenden Beilagen:

je 6

Choose from the following side dishes

Pommes Frites | French fries

Pommes Lyonnaise ^F | Lyonnaise potatoes ^F

Rosmarinkartoffeln ^F | rosemary potatoes ^F MÖVENPICK
SIGNATURE
DISHES

Grüner Spargel ^F | green asparagus ^F

Baby-Blattspinat ^F | baby spinach ^F

Spätzle ^F | Spätzle ^F (local egg noodles)

Marktgemüse ^F | market vegetables ^F

DESSERTS | DESSERTS

EUR

Erdbeer Millefeuille

Erdbeeren | Pistaziencreme ^{D,F,G} | Blätterteig ^A

Strawberries Millefeuille

Strawberries | pistachio cream ^{D,F,G} | puff pastry ^{Ae}

12

“Himbeer-Sangria Style” Bowl **MÖVENPICK** | GO HEALTHY

Himbeeren | Prosecco ^P | Minze | Limettensorbet ^{D,E,G} ^t

Raspberry Sangria-style bowl

Raspberries | Prosecco ^P | mint | lime sorbet ^{D,E,G}

12

Bananen-Walnuss-Kuchen **MÖVENPICK** | GO HEALTHY

Bananen-Walnuss-Kuchen ^{A,E,G} | Himbeersorbet ^{D,E,G}

Banana walnut cake ^{A,E,G} | raspberry sorbet ^{D,E,G}

12

Französische Käseauswahl

3 Käsesorten | Früchtebrot ^{A,F,G} | Feigensenf [Ⓜ] ^{K,P} | Beeren

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

14

Mövenpick Eiscreme **MÖVENPICK** | 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 Cassis ^{D,E,G} | Sorbet Himbeere ^{D,E,G} | Sorbet Passionsfrucht ^{D,E,G}

1 Kugel

1 scoop

4

Zusatzstoffe | 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

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 Sulfit | sulphur dioxide, sulphite