



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!”

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 | Chili | Knoblauch-Brotchips
Eggplant | tomato | red bell pepper | chili | garlic bread chips

VEGANE SUPPE | VEGAN SOUP

Kürbis-Ingwer-Kokos-Suppe MÖVENPICK | GO HEALTHY

12

Karotten-Sesam-Knusperstick
Carrot and sesame crunch stick

VEGANE HAUPTGÄNGE | VEGAN MAIN DISHES

Vegane Kürbisknödel MÖVENPICK | GO HEALTHY

24

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

Veganes Gulasch MÖVENPICK | GO HEALTHY

26

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

VEGANE DESSERTS | VEGAN DESSERTS

Früchte & Beeren MÖVENPICK | GO HEALTHY

12

Frisch geschnittene Früchte und Beeren | Minze | Mövenpick Himbeersorbet
Freshly cut fruit and berries | mint | Mövenpick raspberry sorbet

Apfel-Mandel-Tartelette 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  **MÖVENPICK** **SIGNATURE DISHES**
 Focaccia Pomodoro
 Tomato focaccia

12

VORSPEISEN | STARTERS

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

22

Caesar Salat  **MÖVENPICK** **SIGNATURE DISHES**
 Romana-Salat | Knoblauch-Anchovi-Dressing | Ei | knuspriger Parmaschinken | Croûtons
 Romaine lettuce | garlic anchovy dressing | egg | crispy Parma ham | croûtons

16

... mit gebratener Maispoularde ... mit gebratenen Garnelen
 ... with pan-fried corn-fed chicken ... with pan-fried prawns

22 | 28

HAUPTGÄNGE | MAIN DISHES

Zürcher Geschnetzeltes  **MÖVENPICK** **SIGNATURE DISHES**
 Kalbfleisch | Champignons | Rahmsauce | Rösti
 Sliced veal | button mushrooms | cream sauce | rösti

30

Wiener Schnitzel  **MÖVENPICK** **SIGNATURE DISHES**
 Kalbsschnitzel | schwäbischer Kartoffelsalat | kleiner Blattsalat | Preiselbeeren
 Veal schnitzel | Swabian potato salad | small salad | cranberries

32

EMPFEHLUNG ZUM START | RECOMMENDATION TO START

EUR

Sauerteigbrot von unserem regionalen Handwerksbäcker

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 GO HEALTHY

Karotten-Sesam-Knusperstick

Carrot and sesame crunch stick

12

Tomatensuppe SIGNATURE DISHES vegetarisch

Focaccia Pomodoro

Tomato focaccia

12

VORSPEISEN | STARTERS

Auberginen-Tatar GO HEALTHY

Aubergine | Tomate | rote Paprika | Chili | Knoblauch-Brotchips

Eggplant | tomato | red bell pepper | chili | garlic bread chips

16

Carpaccio von der Ringelbete

Ringelbete | Orange | Blauschimmelkäse | Pistazie | Granatapfel | Wildkräutersalat

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

16

Gratinierte Jakobsmuschel

Jakobsmuschel | Weißweinelouté | Waldpilze | Blattsalat

Scallop | white wine velouté | wild mushrooms | leaf salad

18

Lachs-Avocado-Türmchen

Lachs | Avocado | Rösti | Honig-Senfsauce

Salmon | avocado | rösti | honey mustard sauce

18

Klassisches Rindertatar SIGNATURE DISHES

Kapern | Schalotten | Senf | Wildkräutersalat | Toast

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

22

HAUPTGÄNGE | MAIN DISHES

EUR

Zürcher Geschnetzeltes  
Kalbfleisch | Champignons | Rahmsauce | Rösti
Sliced veal | button mushrooms | cream sauce | Rösti

30

Wiener Schnitzel  
Kalbsschnitzel | schwäbischer Kartoffelsalat ^K | kleiner Blattsalat | Preiselbeeren
Veal schnitzel | Swabian potato salad | small salad | cranberries

32

Zwiebelrostbraten
Schalotten | Maultasche | Spätzle | Rotweinjus
Swabian sirloin steak | shallots | Swabian ravioli | spaetzle | red wine jus

36

Edelgulasch vom Hirsch
Hirschgulasch | Waldpilze | Apfel-Rotkraut | Tiroler Speckknödel | Preiselbeer-Sahne
Venison goulash | wild mushrooms | red cabbage with apple | Tyrolean bacon dumpling | cranberry cream

34

Schwäbische Maultaschen
Kartoffelsalat | geschmelzte Zwiebeln | Rotweinjus | kleiner Blattsalat
Swabian ravioli | potato salad | melted onions | red wine jus | small leaf salad

22

Schwäbische Kässpätzle
Gratinierte Eier-Spätzle | geschmelzte Zwiebeln | Blattsalat
Regional egg noodles baked with cheese ^F | glazed onions | green salad

22

Rustico-Zucca-Pasta
Gefüllte Mezzelune Pasta | Kürbis | Gorgonzola | Trüffel | Rucola
Filled mezzelune pasta | pumpkin | gorgonzola | truffle | rocket

26

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

24

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

26

HAUPTGÄNGE | MAIN DISHES

EUR

Miesmuscheln | Mussels

Serviert mit Baguette | served with a side of baguette

Wählen Sie Ihre Zubereitungsart | Choose your preparation:

Tomaten-Knoblauch-Sud
Tomato and garlic brot

Weißwein-Safran-Sud | Pancetta
White wine and saffron broth | Pancetta

Thai-Kokos-Curry
Thai coconut curry

1 kg

30

Garnelen Provençal

Garnelen | Weißweinsauce | Safran-Rouille | Schweizer Bürli | kleiner Blattsalat

Prawns | white wine sauce | saffron rouille | Swiss Bürli | small green salad

500 g | 1 kg

35 | 70

Forelle Müllerin Art MSC-zertifiziert

Im Ganzen gebratene Forelle | Salzkartoffeln | Zitronen-Buttersoße

Whole pan-fried trout | boiled potatoes | lemon butter sauce

32

MIX & MATCH | MIX & MATCH

Wählen Sie Ihr Hauptgericht | Choose your main

Dry Aged Kalbskotelett 300 g | Dry-aged veal chop 300 g

34

Rinderfilet 160 g | Beef tenderloin 160 g

32

Rinder Rib-Eye 250 g | Beef rib-eye 250 g

32

Maispoulardenbrust | Corn-fed chicken supreme

22

Lachs 180 g | Salmon 180 g

22

Wählen Sie Ihre Beilage | Choose your side

Waldpilze | wild mushrooms

Baby-Blattspinat | baby spinach

Marktgemüse | market vegetables

Pommes frites | French fries

Rosmarinkartoffeln | rosemary potatoes

Spätzle | Swabian egg noodles

je | each

6

Wählen Sie Ihre Soße | Choose your sauce

Pfeffersoße | Pepper sauce

Kräuterbutter | herb butter

Sauce Béarnaise | Béarnaise sauce

Kräftige Bratenjus | rich dark gravy

je | each

4

DESSERTS | DESSERTS

EUR

Schokoladen-Lavakuchen

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

12

Früchte & Beeren

Frisch geschnittene Früchte und Beeren | Minze | Mövenpick Himbeersorbet
Freshly cut fruit and berries | mint | Mövenpick raspberry sorbet

12

Apfel-Mandel-Tartelette MÖVENPICK HOTELS & RESORTS GO HEALTHY

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

12

Französische Käseauswahl

3 Käsesorten | Früchtebrot | Feigensenf | Beeren
3 types of cheese | fruit bread | fig mustard | 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 | Sorbet Himbeere | Sorbet Passionsfrucht

je Kugel | each scoop

4