



SWISS BRUNCH 26.05.2019

M E N U

PRZYSTAWKI / ENTRÉES / VORSPEISEN / ANTIPASTI

MIX SERÓW SZWAJCARSKICH

Plateau de fromages suisses / Schweizer Käseplatte / Piatto di formaggi svizzeri

MIX WĘDLIN SZWAJCARSKICH

Assiettes de viandes suisses / Schweizer Aufschnittplatte / Piatto di affettati svizzeri

QUICHE Z ŁOSOSIEM I RICOTTĄ

Quiche au saumon à la ricotta / Lachsquiche mit Ricotta / Quiche di salmone con ricotta

QUICHE Z POREM I BOCZKIEM

Quiche aux poireaux et lardons / Lauch- und Speckquiche / Quiche con porri e pancetta

SAŁATKA Z SZYNKI I SERA

Salade de cervelas et Gruyère / Salat mit Cervelat und Gruyère (Schinken-Käse-Salat) /
Instalata di cervelas e Gruyère

BUFET SAŁATKOWY

Buffet de salades, crudités / Salatbuffet / Buffet di insalate

MASŁO I PIECZYWO WŁASNEGO WYPIEKU (BAGIETKI, CHLEB WIEJSKI, HEFEKRANZ)

Beurres et pains faits maison / Hausgemachte Butter und Brot / Burro e pane fatti in casa



SWISS BRUNCH 26.05.2019

M E N U

ZUPY / SOUPES / SUPPEN / MINESTRE

ROSÓŁ Z MAKARONEM

Bouillon de poule aux vermicelles / Hühnerbrühe mit Nudeln / Brodino di pollo con vermicelli

ZUPA CEBULOWA Z GRZANKAMI I SEREM

Soupe à l'oignon / Zwiebelsuppe / Zuppa di cipolle

DANIE GŁÓWNE / PLATS PRINCIPAUX / HAUPTSPEISEN / SECONDI PIATTI

PANIEROWANY SZNYCEL DROBIOWY Z SEREM PLEŚNIOWYM (CORDON BLUE)

Cordon bleu de poulet / Poulet-Cordon Bleu / Cordon bleu di pollo

UDZIEC Z GĘSI CONFIT

Cuisse de canard confit / Entenbeinconfit / Coscia di anatra confit

PIERŚ INDYKA NADZIEWANA KASZTANAMI W KREMOWYM SOSIE

Dinde aux marrons et sa sauce à la crème / Truthahn mit Kastanien und Sauce / Tacchino con castagne
e la sua salsa alla crema

GULASZ CIEŁĘCY Z PIECZARKAMI W KREMOWYM SOSIE (ZÜRCHER GESCHNETZELTES)

Emincé de veau à la Zurichoise / Zürcher Geschnetzeltes / Straccetti di vitello alla zurighese



SWISS BRUNCH 26.05.2019

M E N U

DANIE GŁÓWNE / PLATS PRINCIPAUX / HAUPTSPEISEN / SECONDI PIATTI

KIEŁBASKI CIEŁĘCE W BIAŁYM SOSIE CHLEBOWO-CEBULOWYM

Saucisse de veau en sauce blanche à l'oignon / Kalbsbratwurst mit weisser Zwiebelsauce / Salsiccia di vitello in salsa bianca e cipolle

BRUKSELKA Z KASZTANAMI JADALNYMI

Choux de Bruxelles aux châtaignes / Rosenkohl mit Kastanien / Cavoletti di Bruxelles alle castagne

MARCHEWKA W MIODZIE Z CYNAMONEM

Carottes au miel et cannelle / Karotten mit Zimthönig / Carote con miele e cannella

POLENTA W OLIWIE TRUFLOWEJ

Polenta à l'huile de truffe / Polenta mit Trüffelöl / Polenta con olio di tartufo

GOTOWANE ZIEMNIAKI Z MASŁEM I ZIOŁAMI

Pommes-de-terre aux fines herbes / Kartoffeln mit Kräutern / Patate alle erbe

ROSTI ZIEMNIACZANE

Rösti / Rösti / Rösti



SWISS BRUNCH 26.05.2019

M E N U

DESERY / DESSERTS / NACHSPEISEN / DOLCI

TARTA TRUSKAWKOWA Z KRUSZONKĄ

Tarte aux fraises avec crème à la vanille / Erdbeertorte mit Vanillecreme / Torta di fragole con crema alla vaniglia

BEZA CYTRYNOWA Z BITĄ ŚMIETANĄ

Meringue au citron avec sa crème fouettée / Meringue mit Zitrone und Schlagsahne / Meringa al limone e panna montata

MUS CZEKOLADOWY Z BITĄ ŚMIETANĄ

Mousse au chocolat et crème fouettée / Schoggimousse mit Schlagsahne / Mousse al cioccolato con panna montata

FONTANNA CZEKOLADOWA Z OWOCAMI

Fontaine de chocolat avec fruits frais / Schokoladenbrunnen mit frischem Obst / Fontana di cioccolato con frutta fresca

STACJA Z KUCHARZEM / LIVE COOKING!

PIECZONA SZYNKA Z KORZENNymi PRZYPRAWAMI

Rôti de porc et ses herbes / Schweinsbraten an Kräutern / Arrosto di maiale alle erbe

GOFRY Z BITĄ ŚMIETANĄ I SŁODKIMI POLEWAMI

Gauffres sauces sucrées et crème fouettée / Waffeln mit Schlagsahne und süsser Saucen / Cialde con panna montata e salse dolci