



MENU

PRZYSTAWKI / ENTRÉES / VORSPEISEN / ANTIPASTI

MIX SZWAJCARSKICH SERÓW

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

MIX WĘDLIN SZWAJCARSKICH

Plateau de charcuterie / Schweizer Aufschnittplatte / Piatto di salumi

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 SZYNKĄ I SEREM

Salade de cervelas et Gruyère / Salat mit Cervelat und Gruyère / Instalata di cervelas e Gruyère

FOUNDUE SEROWE

Fondue au fromage / Käsefondue / Fonduta di formaggio

BUFET SAŁATKOWY

Buffet de salades, crudités / Salatbuffet / Buffet di insalate

MASŁO I PIECZYWO WŁASNEGO WYPIEKU

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

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



MENU

DANIE GŁÓWNE / PLATS PRINCIPAUX /HAUPTSPEISEN/SECONDI PIATTI

PANIEROWANY SZNYCEL DROBIOWY Z SEREM PLEŚNIOWYM (CORDON BLEU)

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

UDZIEC Z KACZKI CONFIT

Cuisse de canard confit / Entenbeinconfit / Coscia di anatra confit

GULASZ CIEŁĘCY Z PIECZARKAMI W SOSIE KREMOWYM (ZÜRCHER GESCHNETZELTES)

Emincé de veau à la Zurichoise / Zürcher Geschnetzeltes / Stracetti di vitello

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 JADALNYMI KASZTANAMI

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

MARCHEWKA W MIODZIE CYNAMONOWYM

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

POLENTA W OLIWIE TRUFLOWEJ

Polenta à l'huile de truffes / 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 / Röstli / Röstli



MENU

DESERY/ DESSERTS / NACHSPEISEN / DOLCI

TARTA TRUSKAWKOWA Z KREMEM WANILIOWYM

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

CIASTO MARCHEWKOWE Z LUKREM CYTRYNOWYM

Cake de carottes avec glaçage au citron / Karottttenkuchen mit Zitronenglasur / Torta di carote con glassa al limone

TARTA JABŁKOWA Z KRUSZONKĄ

Tarte aux pommes avec son crumble / Apflekuchen mit Streusel / Crostata di mele ed il suo crumble

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!

PLACKI ZIEMNIACZANE

Galettes de pommes-de-terres / Kartoffelpuffer / Frittatine di patate

LODY Z SOSAMI I POSYPKAMI

Glaces avec accompagnements / Eis mit Beilagen / Gelato con accompagnamenti



MENU

NAPOJE/ BOISSONS / GETRAENKE/BEVANDE

WODA, SOK POMARAŃCZOWY, KAWA, HERBATA
Eau minérale, jus de fruits, café, thé / Mineralwasser, Fruchtsaft, Kaffee, Tee /
Acqua minale, succo di frutta, caffè, tè