



CARTA

RESTAURANTE / POSTRES / HELADOS

Morpho Azul *Morpho peleides*

Vive en las selvas tropicales, pasando la mayor parte de su tiempo en el sotobosque. Pero mientras buscan pareja, vuelan a través de todas las partes del dosel e incluso son vistas por pilotos que sobrevuelan la selva.

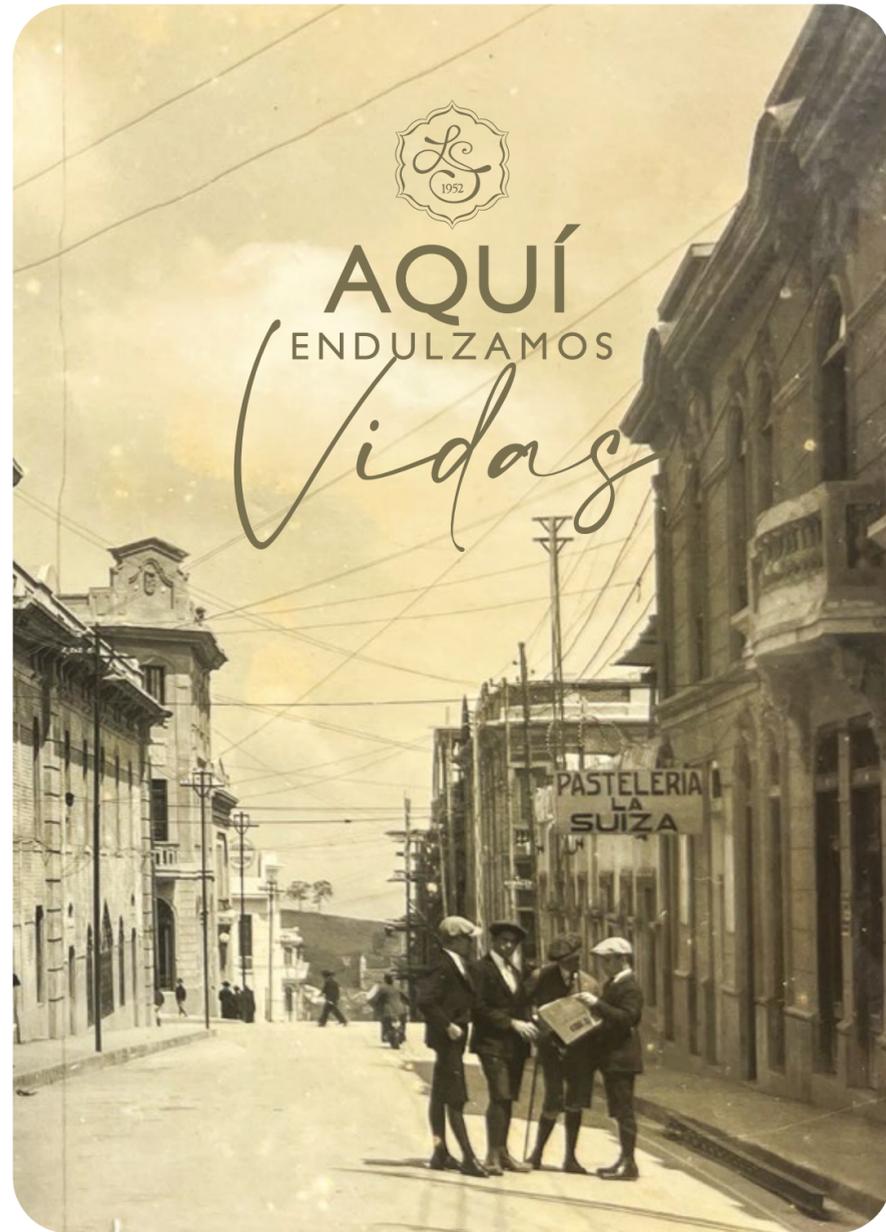
HATSU

EST. 1873
Heineken

Bretaña

3
CORDILLERAS
Cerveza artesanal premium

MA
RIPO
SAS
COLOMBIANAS
Ilustración: Arte y Conservación



El secreto de la trayectoria de más de medio siglo de esta empresa se debe en gran parte al tesón, dinamismo y perseverancia de todos los colaboradores, quienes participan activamente de las labores cotidianas garantizando un alto estándar de calidad, higiene y servicio, cuidando cada detalle que hace de La Suiza un lugar de tradición.

Gracias a la gran acogida por parte de sus clientes y a sus sugerencias recibidas, La Suiza es hoy por hoy punto de referencia obligada, no solo de los manizaleños sino también de foráneos y turistas que se llevan una impresión dulce de la ciudad.



**PROPINAS: SEGÚN LA LEY, TE SUGERIMOS UN 10% DEL VALOR DE TU COMPRA PERO...
LA PROPINA QUE DECIDAS DAR ES VOLUNTARIA.**

TEXTOS APROBADOS EN COMISIÓN DEL PROYECTO DE LEY 57 DE 2014 SENADO, 070 DE 2013 CÁMARA
Se informa a nuestros clientes que este establecimiento de comercio sugiere una propina correspondiente al 10% sobre el valor total de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado u modificado por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado.
Al momento de solicitar la cuenta indique a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indique el valor que quiere dar como propina.

En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina comuníquese con la Línea de atención de la Superintendencia de Industria y Comercio para que indique su queja, a los teléfonos: Contact center 5920400 o línea de atención gratuita: 018000910165.

Los precios incluyen el 8% del Impuesto al Consumo



BEBIDAS

• Bebidas calientes con café •

Tinto	\$3.200
Café con leche	\$4.300
Capuchino	\$8.000
Capuchino saborizado	\$8.500
<small>Sirope de masmelo o vainilla.</small>	
Café crema	\$8.000
<small>Café expreso, leche cremada y crema chantilly.</small>	
Capucheers.....	\$9.500
<small>Capuchino con crema de ron cheers.</small>	

• Bebidas calientes con café y licor

Mocaccino	\$11.000
<small>Chocolate, café, leche y brandy.</small>	
Carajillo	\$11.000
<small>Café, miel, leche, brandy y crema chantilly.</small>	

• Bebidas calientes

Té (Lipton)	\$4.000
Té en leche (Lipton)	\$5.300
Té verde en agua (Twinings)	\$4.000
Infusión Natural Frutas, hierbas aromáticas y panela.....	\$8.500
Aromáticas (Twings)	\$4.000
<small>Manzanilla, miel y vainilla, Manzanilla pura, Menta, fresa y mango, Limón Twist, Frutos Silvestres, Limón y Jengibre</small>	

Chocolate caliente con galletas	\$8.500
Milo caliente	\$8.800
Té Chai Infusión de especias + Té negro (leche).....	\$9.500

• Bebidas frías con café

Café frío con chocolate o arequipe	\$9.800
Malteada de café	\$12.000
Café moka (Mayores de 18 años)	\$11.000
<small>Helado de café, brandy y crema chantilly.</small>	
Café ópera (Mayores de 18 años)	\$13.000
<small>Helado de café, amaretto, crema, almendras y salsa de chocolate.</small>	
Granizado de café (Mayores de 18 años).....	\$8.800
<small>Café, hielo y amaretto.</small>	

• Bebidas frías •

Sodas Saborizadas	
Sandia-Frutos Rojos- Frutos Amarillos - Mojito	\$8.000
Mojito (con licor).....	\$22.000
Limonada natural	\$5.200
Limonada de coco	\$10.500
Limonada de mango biche	\$10.500
Limonada de fresa	\$8.000
Limonada de jengibre	\$6.500
Limonada de yerbabuena	\$6.500
Limonada de cereza	\$8.000
Jugo de naranja natural	\$7.000
Jugo de mandarina	\$8.500
Jugo de mandarina-fresa.....	\$8.800

Jugos naturales

<small>Guanábana, mango, fresa, mora, piña, maracuyá, guayaba agria, feijoa.</small>	
• En agua.....	\$7.500
• En leche.....	\$8.700
Malteadas.....	
<small>Café, tiramisú, oreo, cheesecake, vainilla, chocolate, pistacho, almendras, arequipe, frutos rojos, mora, fresa, lulo, mandarina, kiwi, guanábana.</small>	

Té helado.....	\$5.000
Milo.....	\$8.800
Leche	\$4.600
Gaseosa.....	\$5.800

•Licores•

Copa de vino	\$20.000
Trago de licor	
<small>(Ron -brandy-cheers-amaretto-ron blanco).....</small>	
Cerveza Nacional.....	\$8.000
Cerveza Heineken	\$10.000
Cerveza 3 cordilleras	\$13.000



LIMONADAS

CARAJILLO



INFUSIÓN NATURAL



ACORDEÓN HELADO



COPA DE AREQUIPE



PASTELES Y POSTRES

MILHOJA



Milhoja \$ 5.200

Acordeones

· Unidad \$ 5.200
 · Caja x 5 \$29.200
 · Caja x 10 \$54.600
 · Caja x 20 \$102.300

· Acordeón de café \$ 5.700
 · Acordeón Helado \$ 7.800

Rollo de limón, maní, coco o chocolate \$ 5.200

Fantasía de chocolate \$ 9.700

Genovesa de frutos rojos \$ 9.300

Sapitos \$ 6.600

Cuadrado de chocolate..... \$ 5.200

Trufa cubierta de chocolate..... \$ 5.200

Bavarois de maracuyá \$ 9.700

Cheesecake crocante de mora \$ 10.200

Tiramisú (Contiene licor) \$ 11.800

Crème brûlée..... \$12.800

Porción torta de zanahoria \$ 7.500

Porción torta margarita \$ 5.200

Porción torta multicereal \$ 5.900

Herradura de hojaldre \$ 6.000

Cero Azúcar

Brownie..... \$ 6.600

Porción de torta..... \$ 7.500

Galleta..... \$ 3.600

Pasteles de sal

Pastel de jamón y queso..... \$ 6.300

Pastel de pollo \$ 6.400

Palito de queso \$ 5.700

TIRAMISÚ



TORTA ZANAHORIA



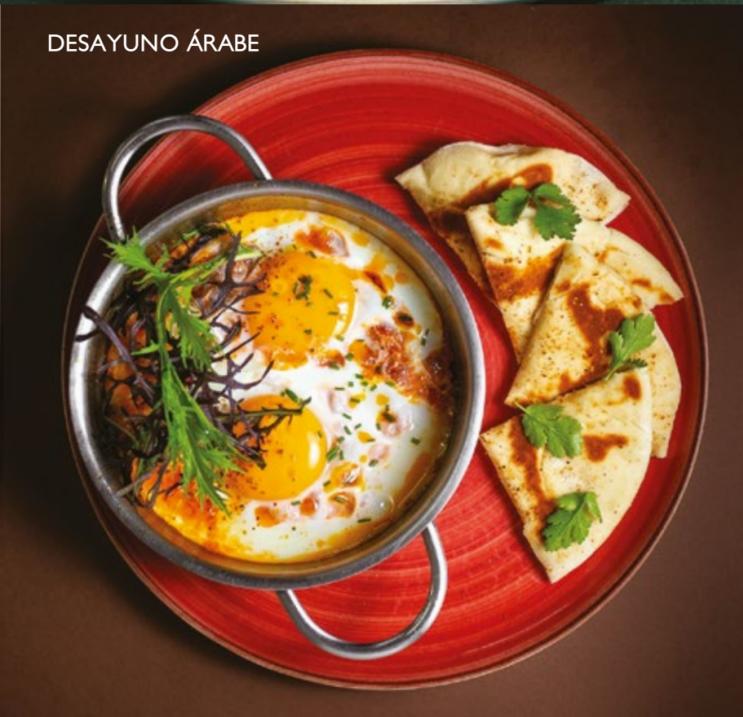
OMELETE ESPECIAL



AVENA CON FRUTA



DESAYUNO ÁRABE



DESAYUNO CAMPESINO



HUEVO RANCHERO



TOSTADAS FRANCESAS



• DESAYUNOS •

PORCIÓN DE FRUTA

Fruta de temporada \$11.000

PORCIÓN DE TOSTADAS

Con mantequilla y mermelada \$6.500

NUEVO

AVENA CON FRUTA

Avena caliente en leche de tu elección (entera, deslactosada o de almendras), acompañada de fresas, rodajas de banano y miel de abejas..... \$19.000

DESAYUNO CAMPESINO

Tradicional calentado de frijoles con arroz, huevos fritos, hogao y arepa con queso..... \$26.000

HUEVOS LA SUIZA

Huevos fritos con tocineta y queso parmesano, acompañados con tostadas de pan o arepa..... \$18.500

HUEVOS EN CACEROLA

Acompañados con tostadas de pan o arepa..... \$8.500

DESAYUNO ÁRABE

Huevos horneados sobre Sofrito de Tomates & Pimientos Rostizados, aromatizados con Ras El Hanout, acompañados con pan árabe y ensaladita orgánica, Café o Jugo de Mandarina (3.7oz) \$25.000

DESAYUNO AMERICANO

Huevos fritos al gusto con tocineta, acompañados de hash brown, tostadas, jugo de mandarina pequeño y café..... \$26.000

DESAYUNO ESPECIAL

Omelette (queso, jamón, maíz tierno, cebolla, tomate cherry), acompañado de tostadas, ensaladita orgánica, y chocolate.....\$25.000

HUEVOS REVUELTOS.

Acompañados con tostadas de pan o arepa \$8.500

- Hogao \$13.000
- Jamón & Queso \$14.000
- Con Todo \$17.000

NUEVO

HUEVO RANCHERO

Huevo servido en cacerola, con rodajas de chorizo de ternera, nuestra deliciosa salsa roja con un toque de picante, frijoles, maíz tierno, huevo, queso sabana, acompañado de nachos y guacamole..... \$25.000

MIGAS

Tradicional preparación con trocitos de arepa, hogao y huevos batidos, con opción de:

- Queso parmesano \$19.000
- Carne desmechada..... \$20.000

TOSTADA FRANCESA.

Pan molde La Suiza humedecido en crema inglesa & dorado en mantequilla. Servido con frutos rojos, banano y miel de abejas..... \$16.500

OMELETE ITALIANO.

Setas de temporada (champiñón u orellanas según disponibilidad), tomate cherry, ricotta artesanal, pesto de albahaca y semillas de calabaza. Acompañado con ensalada orgánica \$25.000



DEDITOS DE QUESO



CROQUETAS DE SALMÓN



ENSALADA VERDE CON SALMÓN



PASTA CORTA CON ATÚN



RAVIOLIS DE SALMÓN

• PARA COMPARTIR •

- NUEVO** CROQUETAS DE SALMÓN
Acompañadas de salsa tártara.....\$18.000
- MUSLITOS DE POLLO APANADOS
Con salsa agrídulce de pimentón ahumado y papas a la francesa.....\$20.000
- DEDITOS HOJALDRADOS DE QUESO
Acompañados de salsa de frutos rojos.....\$14.000
- DEDITOS DE QUESO
Acompañados de salsa pomodoro.....\$16.500
- PAPAS A LA FRANCESA\$13.000

• SOPAS •

SOPA MEXICANA.
Servida con queso fresco crocante, aguacate, maíz tierno y chips de plátano verde.\$19.000

PREGUNTA POR NUESTRA DELICIOSA SOPA DE TEMPORADA.

• ENSALADAS •

- ENSALADA VERDE**
- SALMÓN \$44.000
 - POLLO CROCANTE \$31.000
 - SETAS DE TEMPORADA \$31.000

Acompañadas con vinagreta de cilantro, cebolla roja en plumas, mango, tomate Chéry, garbanzos crocantes, semillas de calabaza y crotones de pan.

• PASTA •

- ESPAGUETI O FETTUCINE**
- POLLO & CHAMPIÑONES.....\$33.000
 - CARBONARA.....\$29.500
 - SETAS DE TEMPORADA & PESTO \$33.000
 - PRIMAVERA \$25.000
 - SALMÓN EN SALSA TOSCANA \$44.000
 - BEEF STROGANOFF \$33.000

PASTA CORTA CON ATÚN
Pasta corta con atún, preparada con cebolla finamente picada, un toque de ajo y nuestra deliciosa salsa pomodoro rústica, una combinación que te encantará **NUEVO** \$35.000

RAVIOLIS
Nuestra pasta casera rellena con salmón, una deliciosa combinación de quesos, espinaca y almendras, bañados en una salsa de tomate rústica y albahaca fresca..... **NUEVO** \$37.000

• VEGANOS •

HAMBURGUESA VEGANA
A base de frijol, acompañada de lechuga, escabeche de berenjena, tomate, zucchini, aros de pimentón, aros de cebolla y humus de garbanzo.....\$24.000

PICADA VEGANA
Timbal de humus de remolacha y zapallo, acompañado de berenjenas en escabeche y tostadas de pan baguette de la casa.....\$15.000

SÁNDUCHES

- COMBINADO \$10.000
- JAMÓN \$9.000
- QUESO \$9.000

ATÚN
Preparación especial de atún y mayonesa de La Suiza, servida en pan árabe. Acompañado con yuca frita y ensaladita orgánica..... 21.000

MILANESA DE POLLO
Pan de masa madre tostado con mantequilla, mayonesa de ajo, queso fundido, cebolla roja, cilantro & chips de plátano verde. Acompañado con ensalada de temporada.\$25.000

POLLO
Pan tajado La Suiza, trozos de pechuga en nuestra deliciosa salsa blanca, acompañado con ensalada de temporada.....\$30.000

CARNE DESMECHADA **NUEVO**
Pan árabe relleno de nuestra deliciosa preparación con carnita desmechada bañada en una salsa agrídulce con un toque ahumado, cebolla en plumas y cilantro, acompañado de chips de plátano verde y suero costeño.\$19.000

SOPA MEXICANA



SÁNDUCHE DE ATÚN



MILANESA DE POLLO



CARNE DESMECHADA



ROLLITOS DE POLLO



SALMÓN TOSCANA



VOLOVÁN STROGANOFF



CAZUELA DE POLLO



• CLÁSICOS •

VOLOVÁN DE POLLO
Canasta de hojaldre con pollo en salsa blanca, acompañada con ensalada de la casa \$30.000

VOLOVAN DE BEEF STROGANOFF
Canasta de hojaldre con carne de res estofada en salsa demi-glace, vino tinto, cebolla y champiñón. Acompañada con ensalada de la casa..... \$34.000

HAMBURGUESA LA SUIZA
Carne de res seleccionada (135 gr), tocineta, queso, tomate, lechuga, cebolla encurtida, y salsa rosada de la casa..... \$28.000

HAMBURGUESA EN COMBO
Papas a la francesa y gaseosa \$38.000

• FUERTES •

ROLLITOS POLLO
Filete de pechuga relleno con pimientos asados y setas de temporada. Envuelto en tocino, servido con mantequilla de hierbas aromáticas. Acompañado con papas a la francesa y ensalada de temporada\$43.000

CERDO AGRIDULCE
Bastoncitos de lomo de cerdo en salsa agridulce, cebollín y cilantro fresco. Servido con arroz blanco y ajonjolí tostado. Acompañado de ensaladita orgánica\$35.000

SALMÓN TOSCANA
Filete de salmón en salsa cremosa de vino blanco, tomates cherry, albahaca y espinaca. Acompañado de arroz verde y ensalada de temporada\$52.000

POLLO A LA PARMESANA **NUEVO**
Jugoso filete de pollo apanado, sobre una cama de pasta fresca a tu elección (spaguetti o fettuccine) bañados en salsa pomodoro y gratinado con queso sabana y parmesano, acompañado de ensaladita orgánica.....\$39.000

CAZUELITA DE POLLO **NUEVO**
Trocitos de pollo, preparados con cebolla finamente picada, zanahoria, pimentón y champiñones, en una deliciosa salsa blanca, gratinada con queso parmesano, acompañada de crotones de pan, arroz blanco y ensaladita orgánica.....\$35.000

MENÚ INFANTIL
Filete de pollo apanado, papas a la francesa con salsa rosada de la casa y porción de helado.....\$25.000



COPA FRUTOS ROJOS



PEACH MELBA



COPAS



COPA IRLANDESA



COPA AMARETTO



HELADOS

PORCIÓN DE HELADO.....	\$ 7.300	MERENGÓN ACARAMELADO.....	\$23.100
COPA DOS SABORES.....	\$18.300	Helado de almendras y vainilla, acompañado de suspiro, crema chantilly, caramelo líquido, almendras tostadas y galletas.	
COPA PARA NIÑOS.....	\$15.700	COPA CHEESECAKE.....	\$19.400
Helado a su elección, con crema chantilly, salsa de fresa y galleta cubierta de chocolate.		Helado de cheesecake y vainilla, salsa de frutos rojos, galleta triturada, crema chantilly y galleta.	
PEACH MELBA.....	\$19.400	BANANA SPLIT.....	\$19.400
Helado de vainilla y fresa, durazno en almíbar, crema chantilly salsa de fresa, almendras tostadas y galleta.		Banano acompañado de helado de vainilla y chocolate, crema chantilly, salsa de chocolate y almendras.	
COPA ROMANOFF.....	\$19.400	COPA FRUTOS ROJOS.....	\$19.400
Fresas frescas, acompañadas de helado de fresa y vainilla, decorado con crema chantilly, salsa de fresa y galleta.		Helado de frutos rojos, fresa y mora con salsa de frutos rojos, crema chantilly y galleta.	
COPA TUTTI FRUTTI.....	\$16.800	COPA OREO.....	\$19.400
Ensalada de papaya, piña, manzanas frescas, helado a su elección, decorado con crema chantilly y galleta.		Helado de Oreo, café expreso, decorado con galleta Oreo y crema chantilly.	
COPA LA SUIZA.....	\$19.400	LULADA HELADA.....	\$19.400
Helado de vainilla, chocolate y arequipe, salsa de caramelo, salsa de chocolate, acompañado con crema chantilly, suspiro y galleta.		Helado de lulo, suspiro, salsa de lulo, decorado con crema chantilly.	
CASSATA SICILIANA.....	\$16.800	COPA DINAMARCA.....	\$19.400
Helado con capa de vainilla, fresa y chocolate, con centro de frutas cristalizadas, decorado con crema chantilly, salsa de fresa y galleta.		Helado de vainilla, salsa de chocolate, decorado con crema chantilly, almendra tostada y galleta.	
MERENGÓN HELADO.....	\$19.400	COPA ITALIANA.....	\$19.400
Helado de guanábana, suspiros, salsa de caramelo, con fruta fresca y crema chantilly.		Helado de vainilla, café y tiramisú, acompañado con crema chantilly, almendras y galleta.	
		COPA IRLANDESA (Mayores de 18 años).....	\$19.400
		Helado de vainilla, crema de whisky, decorado con crema chantilly, uchuva y galleta.	

NUESTROS Sabores

M MANDARINA	T TIRAMISÚ	CH CHOCOLATE	F FRESA
O OREO	G GUANABANA	M MORA	V VAINILLA
FR FRUTOS ROJOS	C CAFÉ	P PISTACHO	A ALMENDRAS
A AREQUIPE	K KIWI	CH CHEESECAKE	L LULO

NUEVO

COPA AMARETTO..... \$19.400
Helado de amaretto, vainilla y café, decorado con crema chantilly, chocolate en escamas y galleta.