

CUIDAMOS EL PLANETA 2024



se redujo hasta un 50% los desperdicios que van al rellenos sanitario

Reciclemos+
Aceites reciclados
1 ton

Be
eco
20.000
KGS

MOVIMIENTO
NO ES BASURA
"Reciclar es una actitud por la vida"
recolección
semanal

ENCUENTRA AQUÍ
NUESTRA
POLÍTICA DE
CAMBIOS

Ilustración: Arte y Conservación



CARTA

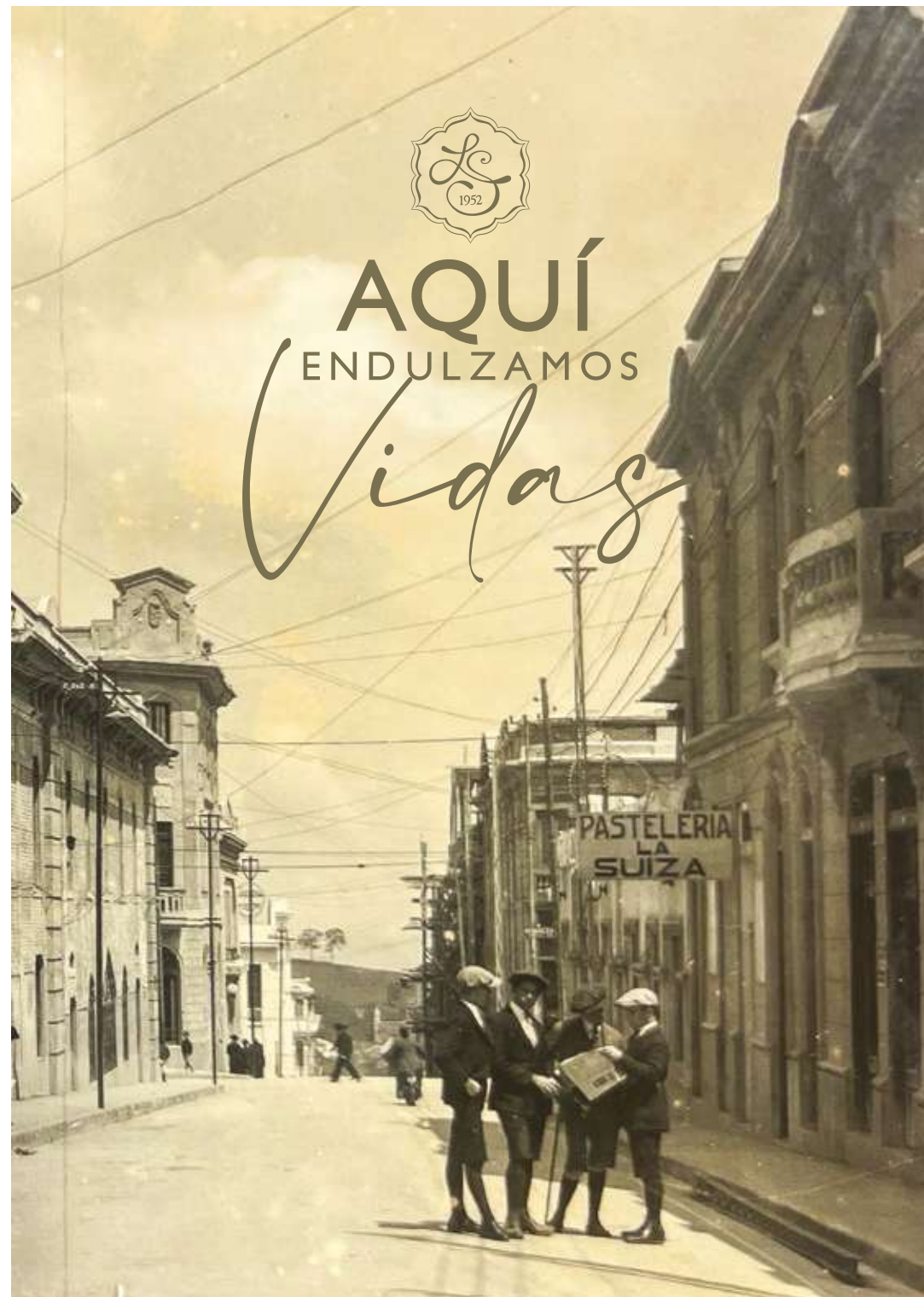
RESTAURANTE / POSTRES / HELADOS



ENDULZAMOS
Corazones

Cattleya Dowiana

Se encuentra habitando bosques húmedos premontanos y tropicales, entre alturas que van desde los 80 y 1600 msnm. donde las lluvias anuales promedian alrededor de los 1.000 mm y las temperaturas promedian máximas de 26°C y las mínimas 15°C.



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.

WhatsApp

Sede Centro Sede El Cable
320 6969140 314 865 8266



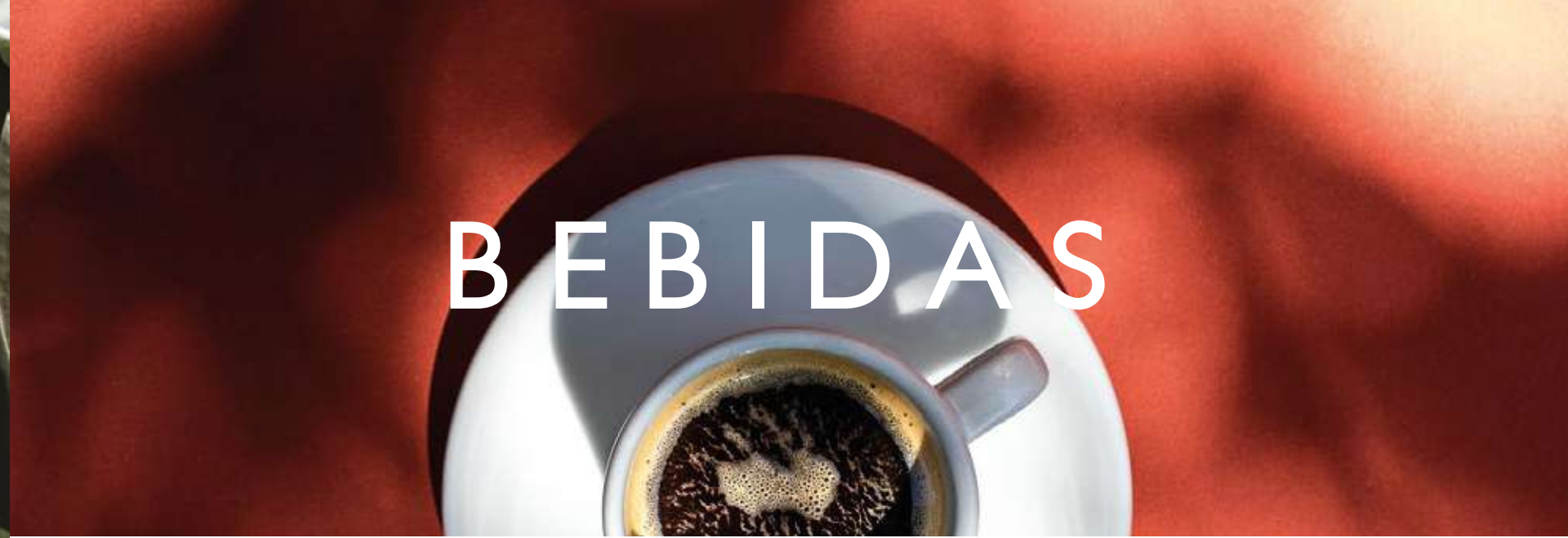
LaSuizaManizales



En La Suiza somos conscientes de que cada acción tiene su efecto, por eso, hemos empezado una alianza estratégica con la empresa BeEco de la región, quienes recogen semanalmente nuestros residuos orgánicos debidamente separados en cada una de nuestras áreas y sedes (casacas de huevo, residuos de hortalizas, borra de café, cáscaras de naranja, entre otros), para transformarlos y crear abono (compost), el cual será utilizado en nuestras próximas siembras de lechugas, cebollin, cilantro, entre otra variedad de hortalizas. Estas son sembradas en un pequeño espacio de tierra fértil, ubicado en la zona rural del municipio de Villamaria, Caldas "El Encenillo".

La calidad de las verduras, que crecen en esta huerta, se debe a la constante dedicación de nuestro colaborador, Don Jesús, quien dedica su tiempo en devolver a la tierra con amor, a través del compost, todos los nutrientes que las plantas necesitan, retribuyéndonos con alimentos orgánicos ricos en vitaminas y minerales, libres de pesticidas, que garantizan un excelente sabor a los comensales de La Suiza, quienes pueden disfrutar con placer y confianza de las preparaciones elaboradas en La Suiza.

Nuestro propósito como organización es poder minimizar la huella de carbono generada por las actividades diarias y contribuir con alimentos saludables para gozar de una vida sana.



BEBIDAS

• Bebidas calientes con café •

Tinto	\$3.600
Café con leche	\$5.200
Capuchino	\$9.000
Capuchino saborizado	\$9.400
<small>Sirope de masmelo o vainilla.</small>	
Café crema	\$9.000
<small>Café expreso, leche cremada y crema chantilly.</small>	
Capucheers.....	\$10.000
<small>Capuchino con crema de ron cheers.</small>	

• Bebidas calientes con café y licor

Mocaccino	\$12.000
<small>Chocolate, café, leche y brandy.</small>	
Carajillo	\$12.000
<small>Café, miel, leche, brandy y crema chantilly.</small>	

• Bebidas calientes

Té (Lipton)	\$4.500
Té en leche (Lipton)	\$7.800
Té verde en agua (Twinings)	\$4.400
Infusión Natural	\$9.900
<small>Frutas, hierbas aromáticas y panela.</small>	
Aromáticas (Twings)	\$4.500
<small>Manzanilla, miel y vainilla, Manzanilla pura, Menta, fresa y mango, Limón Twist, Frutos Silvestres, Limón y Jengibre</small>	

Chocolate caliente con galletas	\$9.400
Milo caliente	\$9.700
Té Chai	\$8.800
<small>Infusión de especias + Té negro (agua)</small>	
<small>Infusión de especias + Té negro (leche)</small>	
	\$10.500

• Bebidas frías con café

Café frío con chocolate o arequipe	\$10.800
Malteada de café	\$13.000
Café moka (<i>Mayores de 18 años</i>)	\$12.000
<small>Helado de café, brandy y crema chantilly.</small>	
Café ópera (<i>Mayores de 18 años</i>)	\$14.000
<small>Helado de café, amaretto, crema, almendras y salsa de chocolate.</small>	
Granizado de café (<i>Mayores de 18 años</i>)	\$9.700
<small>Café, hielo y amaretto.</small>	

• Bebidas frías •

Sodas Saborizadas	
Sandia-Frutos Rojos- Frutos Amarillos - Mojito	\$10.500
Mojito (con licor).....	\$24.000
Limonada natural	\$6.000
Limonada de coco	\$13.000
Limonada de mango biche	\$11.000
Limonada de fresa	\$9.000
Limonada de jengibre	\$7.500
Limonada de yerbabuena	\$7.500
Limonada de cereza	\$9.000
Jugo de naranja natural	\$8.000
Jugo de mandarina	\$12.000
Jugo de mandarina-fresa.....	\$9.700

Jugos naturales

Guanábana, mango, fresa, mora, piña, maracuyá y guayaba agria.

• En agua.....	\$8.500
• En leche.....	\$9.500

Malteadas.....	\$13.000
<small>Café, tiramisú, cheesecake, vainilla, chocolate, pistacho, almendras, arequipe, frutos rojos, mora, fresa, lulo, mandarina, kiwi, guanábana.</small>	

Té helado.....	\$6.000
Milo.....	\$9.700
Leche	\$5.000
Gaseosa.....	\$6.400

•Licores•

Copa de vino	\$22.000
Trago de licor	\$11.000
<small>(Ron -brandy-cheers-amaretto-ron blanco)</small>	
Cerveza Nacional.....	\$9.000
Cerveza Heineken	\$11.000
Cerveza 3 cordilleras	\$14.000



LIMONADAS

CARAJILLO



INFUSIÓN NATURAL



ACORDEÓN HELADO



COPA DE AREQUIPE



PASTELES Y POSTRES

MILHOJA



Milhoja	\$ 5.700
Acordeones	
· Unidad	\$ 5.700
· Caja x 5	\$32.000
· Caja x 10	\$60.000
· Caja x 20	\$114.000
· Acordeón de café	\$ 6.300
· Acordeón Helado	\$ 8.600

Rollo de limón, maní, coco o chocolate	\$ 5.700
Fantasía de chocolate	\$ 10.700
Genovesa de frutos rojos	\$ 10.300
Sapitos	\$ 7.300
Cuadrado de chocolate.....	\$ 5.700
Trufa cubierta de chocolate.....	\$ 5.700
Bavarois de maracuyá	\$ 10.700
Cheesecake crocante de mora	\$ 11.200
Tiramisú (Contiene licor).....	\$ 13.000
Crème brûlée.....	\$14.000
Porción torta de zanahoria	\$ 8.300
Porción torta margarita	\$ 5.700
Porción torta multicereal	\$ 6.500
Herradura de hojaldre	\$ 6.600

Cero Azúcar	
Brownie.....	\$ 7.300
Porción de torta.....	\$ 8.300
Galleta.....	\$ 4.000

Pasteles de sal	
Pastel de carne	\$ 5.700
Pastel de jamón y queso.....	\$ 6.900
Pastel de pollo	\$ 7.000
Palito de queso	\$ 6.300

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.

TIRAMISÚ



TORTA ZANAHORIA



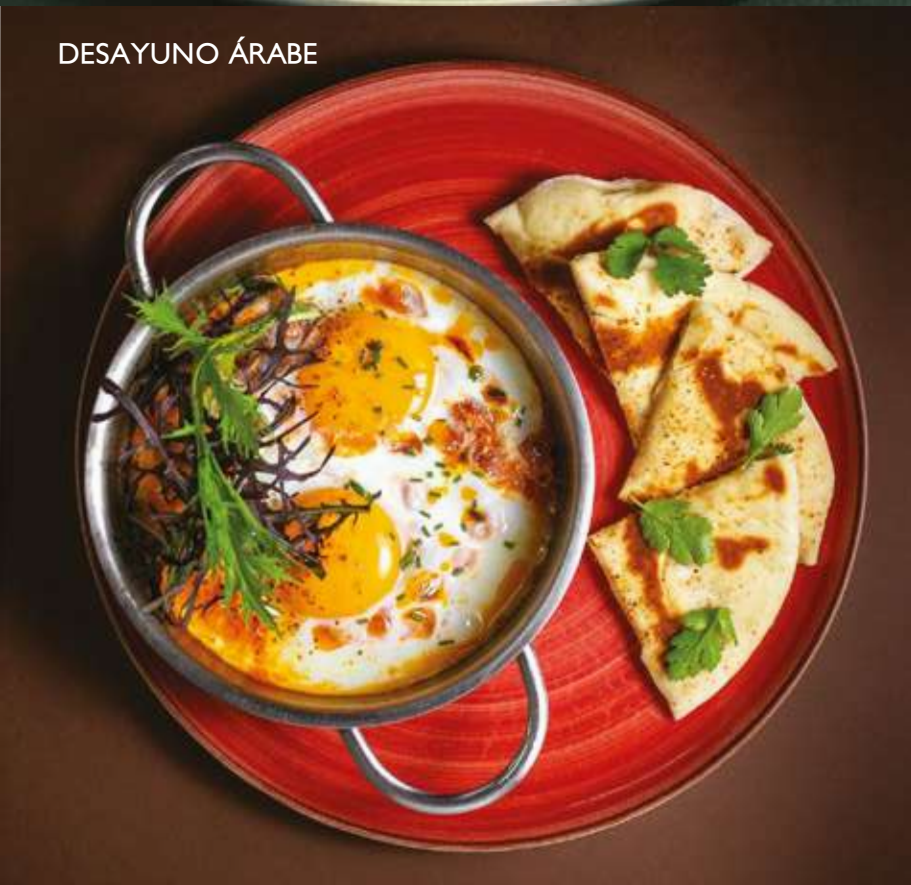
OMELETTE ESPECIAL



AVENA CON FRUTA



DESAYUNO ÁRABE



DESAYUNO CAMPESINO



HUEVO RANCHERO



TOSTADAS FRANCESAS



• DESAYUNOS •

PORCIÓN DE FRUTA

Fruta de temporada \$12.000

PORCIÓN DE TOSTADAS

Con mantequilla y mermelada \$7.200

NUEVO

AVENA CON FRUTA

Avena caliente en leche de tu elección (entera, deslactosada o de almendras), acompañada de fresas, rodajas de banana y miel de abejas..... \$21.000

DESAYUNO CAMPESINO

Tradicional calentado de frijoles con arroz, huevos fritos, hogao y arepa con queso..... \$33.000

HUEVOS LA SUIZA

Huevos fritos con tocineta y queso parmesano, acompañados con tostadas de pan o arepa..... \$23.000

HUEVOS EN CACEROLA

Acompañados con tostadas de pan o arepa..... \$9.600

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) \$27.500

DESAYUNO AMERICANO

Huevos fritos al gusto con tocineta, acompañados de hash brown, tostadas, jugo de mandarina pequeño y café..... \$29.000

OMELETTE ESPECIAL

Omelette (queso, jamón, maíz tierno, cebolla, tomate cherry), acompañado de tostadas, ensaladita orgánica, y chocolate..... \$29.000

HUEVOS REVUELTOS.

Acompañados con tostadas de pan o arepa \$9.600

- Hogao \$14.300
- Jamón & Queso \$15.400
- Con Todo \$18.700

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..... \$36.000

MIGAS

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

- Queso parmesano \$21.000
- Carne desmechada..... \$22.000

TOSTADA FRANCESA.

Pan molde La Suiza humedecido en crema inglesa & dorado en mantequilla. Servido con frutos rojos, banana y miel de abejas..... \$18.200

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 \$29.000



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.....\$19.800
- MUSLITOS DE POLLO APANADOS
Con salsa agrídulce de pimentón ahumado y papas a la francesa.....\$22.000
- DEDITOS HOJALDRADOS DE QUESO
Acompañados de salsa de frutos rojos.....\$15.400
- DEDITOS DE QUESO
Acompañados de salsa pomodoro.....\$18.000
- PAPAS A LA FRANCESA.....\$14.500

• SOPAS •

- SOPA MEXICANA.
Servida con queso fresco crocante, aguacate, maíz tierno y chips de plátano verde.\$21.000

PREGUNTA POR NUESTRA DELICIOSA SOPA DE TEMPORADA.

• ENSALADAS •

- ENSALADA VERDE
- SALMÓN \$48.000
 - POLLO CROCANTE \$34.000
 - SETAS DE TEMPORADA \$34.000

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.....\$36.000
 - CARBONARA.....\$35.000
 - SETAS DE TEMPORADA & PESTO \$36.000
 - PRIMAVERA \$28.000
 - SALMÓN EN SALSA TOSCANA \$47.000
 - BEEF STROGANOFF \$36.000

- PASTA CORTA CON ATÚN **NUEVO**
Pasta corta con atún, preparada con cebolla finamente picada, un toque de ajo y nuestra deliciosa salsa pomodoro rústica, una combinación que te encantará \$38.500

- RAVIOLIS **NUEVO**
Nuestra pasta casera rellena con salmón, una deliciosa combinación de quesos, espinaca y almendras, bañados en una salsa de tomate rústica y albahaca fresca..... \$43.000

• 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.....\$26.400

- PICADA VEGANA
Timbal de humus de remolacha y zapallo, acompañado de berenjenas en escabeche y tostadas de pan baguette de la casa.....\$17.000

SÁNDUCHES

- COMBINADO \$11.000
- JAMÓN \$10.000
- QUESO \$10.000

- ATÚN
Preparación especial de atún y mayonesa de La Suiza, servida en pan árabe. Acompañado con yuca frita y ensaladita orgánica..... 23.000

- 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.....\$27.500

- POLLO
Pan tajado La Suiza, trozos de pechuga en nuestra deliciosa salsa blanca, acompañado con ensalada de temporada.....\$33.000

- 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.\$23.000

SOPA MEXICANA



SÁNDUCHE DE ATÚN



MILANESA DE POLLO



SÁNDUCHE 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 \$33.000

VOLOVÁN 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..... \$39.000

HAMBURGUESA LA SUIZA
Carne de res seleccionada (135 gr), tocineta, queso, tomate, lechuga, cebolla encurtida, y salsa rosada de la casa..... \$30.000

HAMBURGUESA EN COMBO
Papas a la francesa y gaseosa \$41.000

• 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 (Mezclum, tomate Chéry, mix de semillas, crotones y vinagreta de vino tinto) \$47.000

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 (Mezclum, tomate Chéry, cebolla encurtida y vinagreta de vino tinto) \$38.000

SALMÓN TOSCANA
Filete de salmón en salsa cremosa de vino blanco, tomates cherry, albahaca y espinaca. Acompañado de arroz verde y ensalada de temporada (Mezclum, tomate Chéry, mix de semillas, crotones y vinagreta de vino tinto) \$59.000

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 (Mezclum, tomate Chéry, cebolla encurtida y vinagreta de vino tinto)..... \$42.000

CAZUELA 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 (Mezclum, tomate Chéry, cebolla encurtida y vinagreta de vino tinto)..... \$38.000

MENÚ INFANTIL
Filete de pollo apanado, papas a la francesa con salsa rosada de la casa y porción de helado..... \$27.000



COPA FRUTOS ROJOS



PEACH MELBA



TORTA DE MANZANA CON HELADO



HELADOS

COPAS



COPA IRLANDESA



COPA AMARETTO

PORCIÓN DE HELADO.....	\$ 8.000	MERENGÓN ACARAMELADO.....	\$25.400
COPA DOS SABORES.....	\$20.000	Helado de almendras y vainilla, acompañado de suspiro, crema chantilly, caramelo líquido, almendras tostadas y galletas.	
COPA PARA NIÑOS.....	\$17.300	COPA CHEESECAKE.....	\$21.300
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.....	\$21.300	BANANA SPLIT.....	\$21.300
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.....	\$21.300	COPA FRUTOS ROJOS.....	\$21.300
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.....	\$18.500	LULADA HELADA.....	\$21.300
Ensalada de papaya, piña, manzanas frescas, helado a su elección, decorado con crema chantilly y galleta.		Helado de lulo, suspiro, salsa de lulo, decorado con crema chantilly.	
COPA LA SUIZA.....	\$21.300	COPA DINAMARCA.....	\$21.300
Helado de vainilla, chocolate y arequipe, salsa de caramelo, salsa de chocolate, acompañado con crema chantilly, suspiro y galleta.		Helado de vainilla, salsa de chocolate, decorado con crema chantilly, almendra tostada y galleta.	
CASSATA SICILIANA.....	\$18.500	COPA ITALIANA.....	\$21.300
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, café y tiramisú, acompañado con crema chantilly, almendras y galleta.	
MERENGÓN HELADO.....	\$21.300	COPA IRLANDESA (Mayores de 18 años).....	\$21.300
Helado de guanábana, suspiros, salsa de caramelo, con fruta fresca y crema chantilly.		Helado de vainilla, crema de whisky, decorado con crema chantilly, uchuva y galleta.	
		COPA FRUTOS VERDES.....	\$21.300
		Helado de kiwi, lulo y vainilla con salsa de lulo, y crema chantilly y galleta.	
		BROWNIE CON HELADO.....	\$20.800
		Brownie caliente con helado de vainilla, salsa de chocolate, crema chantilly y galleta.	
		ACORDEÓN HELADO.....	\$8.600
		El tradicional acordeón ahora relleno con helado de chocolate, vainilla o pistacho.	
		WAFFLE DE CHOCOLATE O AREQUIPE.....	\$21.000
		Waffle con helado de vainilla y salsa de chocolate o arequipe decorado con crema chantilly y galleta.	
		FRESAS CON CREMA.....	\$17.300
		Fresas frescas bañadas en salsa de fresa, decoradas con crema chantilly y galleta.	
		NUEVO COPA AMARETTO.....	\$21.300
		Helado de amareto, vainilla y café, decorado con crema chantilly, chocolate en escamas y galleta.	
		NUEVO TORTA DE MANZANA CON HELADO.....	\$17.000
		Torta de manzana con helado de vainilla y salsa de caramelo, decorada con crema chantilly.	

NUESTROS Sabores

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