



COMPARTE DULCES
DETALLES EN
NUESTRA
PÁGINA WEB



CARTA

RESTAURANTE / POSTRES / HELADOS

Ilustración: Camila Leon

CUIDAMOS EL PLANETA



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



ENCUENTRA AQUÍ
NUESTRA
POLÍTICA DE
CAMBIOS



1 ton



20.000
KGS



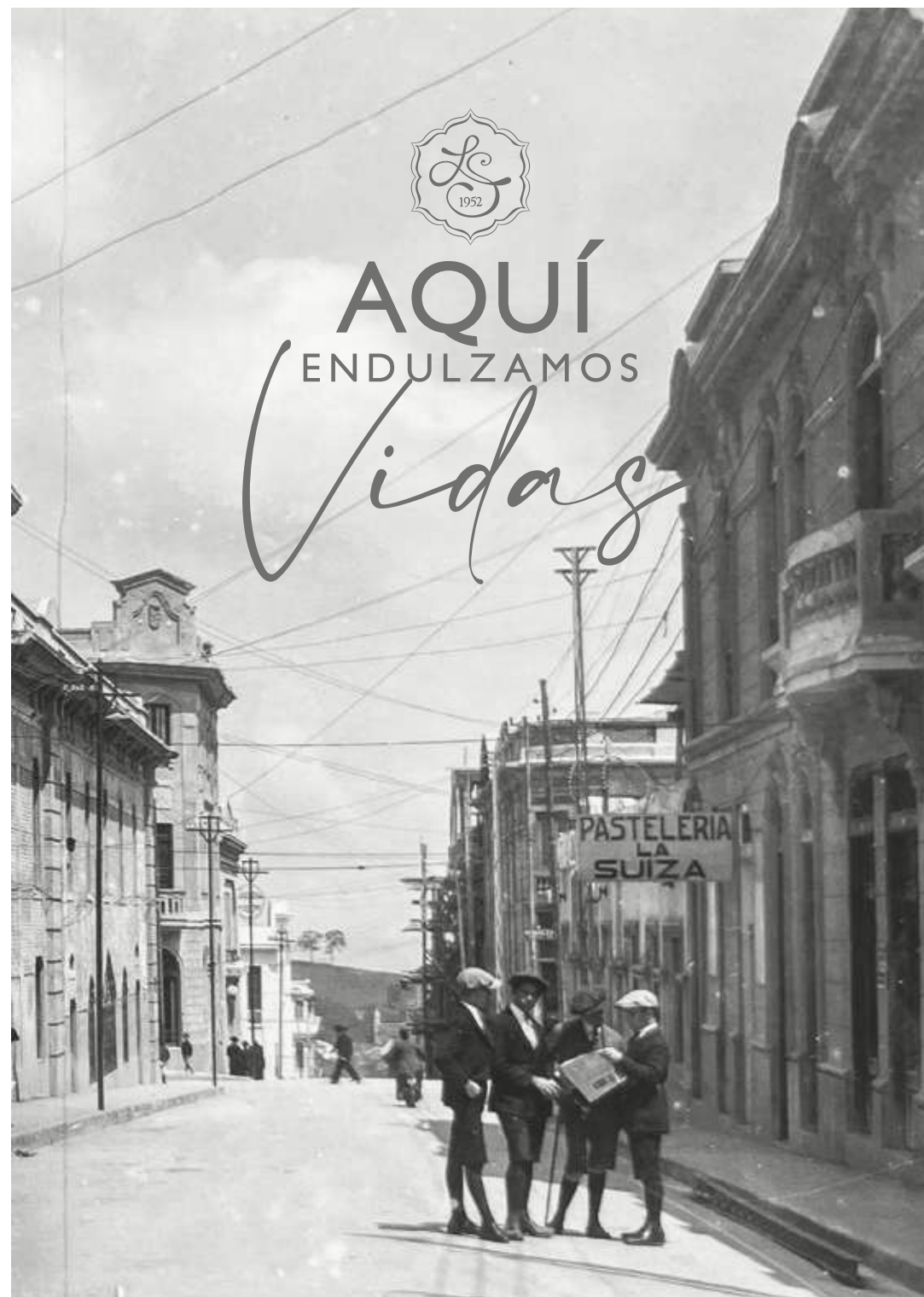
MOVIMIENTO
NO ES BASURA
"Reciclar es una actitud por la vida"

recolección
semanal



LA SUIZA
MANIZALES

La fotografía de los productos en esta carta pueden tener variaciones con la presentación final.



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





Café Moka



Malteada de Matcha



Granizado de Café



Latte Caramelo



Matcha Latte

LA SUIZA

MANIZALES

BEBIDAS



SODAS SABORIZADAS



Chai



Affogato

• Bebidas calientes con café •

Tinto	\$4.000
Café con leche	\$5.800
Capuchino	\$10.300
Capuchino saborizado	\$10.800
Sirope de masmelo o vainilla.	
Café crema	\$10.500
Café expreso, leche cremada y crema chantilly.	
Capucheers.....	\$11.500
Capuchino con crema de ron cheers.	
NUEVO Affogato	\$12.500
Helado de tiramisú y café expreso	

• Bebidas calientes con café y licor •

Mocaccino	\$13.500
Chocolate, café, leche y brandy.	
Carajillo	\$13.500
Café, miel, leche, brandy y crema chantilly.	

• Bebidas calientes •

Té (Lipton)	\$5.000
Té en leche (Lipton)	\$8.800
Té verde en agua (TWININGS).....	\$5.000
Infusión Natural	\$11.300
Frutas, hierbas aromáticas y panela.	
Aromáticas (TWININGS)	\$5.000
Manzanilla, miel y vainilla, Manzanilla pura, Menta, fresa y mango, Limón Twist, Frutos Silvestres, Limón y Jengibre	

Chocolate caliente con galletas	\$10.800
Milo caliente	\$11.000
Té Chai	\$10.000
Infusión de especias + Té negro (agua).	
Infusión de especias + Té negro (leche).	
\$12.000	

NUEVO Matcha Latte	\$12.000
---------------------------------	----------

• Bebidas frías con café •

Café frío con chocolate o arequipe	\$12.000
Malteada de café	\$14.500
Café moka (Mayores de 18 años)	\$13.500
Helado de café, brandy y crema chantilly.	
Café ópera (Mayores de 18 años)	\$16.000
Helado de café, amaretto, crema, almendras y salsa de chocolate.	
Granizado de café	\$11.500
Café y hielo .	
NUEVO Latte Caramelo	\$11.500
Sirope de caramelo, leche, café expreso y hielo.	

NUEVO Caramelo Frappé	\$17.000
Granizado de café, sirope de caramelo, crema chantilly y salsa de caramelo.	

• Bebidas frías •

Sodas Saborizadas	
Sandía-Frutos Rojos- Frutos Amarillos - Tamarindo	\$12.000
Limonada natural	\$6.800
Limonada de coco	\$14.800
Limonada de mango biche	\$12.500
Limonada de fresa	\$10.000
Limonada de jengibre	\$8.500
Limonada de yerbabuena	\$8.500
Limonada de cereza	\$10.000
Jugo de naranja natural	\$9.200
Jugo de mandarina	\$13.500
Jugo de mandarina-fresa	\$11.000

NUEVO Piña Colada	\$19.500
Base piña colada, Zumo de limón y leche	
Piña Colada (con licor)	\$30.000
Base piña colada, Zumo de limón, leche y ron blanco.	

Jugos naturales	
Guanábana, mango, fresa, mora, maracuyá y guayaba agria.	
• En agua.....	\$9.500
• En leche.....	\$10.500
Malteadas.....	\$14.500
Café, tiramisú, cheesecake, vainilla, chocolate, pistacho, almendras, arequipe, frutos rojos, mora, fresa, lulo, mandarina, guanábana y chai.	

NUEVO Malteada de Té Matcha	\$16.500
--	----------

Té helado.....	\$6.800
Milo.....	\$11.000
Leche.....	\$5.500
Gaseosa.....	\$7.300
Agua en botella.....	\$6.500

• Licores •

Botella de vino Tinto (Castillo de Liria)	\$125.000
Botella de vino Blanco o Rosado (Castillo de Liria).....	\$120.000
Copa de vino	\$25.000

Trago de licor	
(Ron –brandy-cheers-amaretto-ron blanco).....	\$15.000
Cerveza Nacional	\$11.000
Cerveza Heineken	\$13.000
Cerveza 3 cordilleras	\$14.000

Si deseas tu bebida con leche de almendras, tendrá un adicional de \$3.000

ACORDEÓN HELADO



COPA DE AREQUIPE



PASTELES Y POSTRES

MILHOJA



TIRAMISÚ



TORTA ZANAHORIA

Milhoja \$ 6.200

Acordeones
· Tradicional \$ 6.200
· Acordeón de café \$ 7.200
· Acordeón Helado \$ 9.500

Rollo de limón, maní, coco o chocolate \$ 6.200
Fantasía de chocolate \$ 12.000
Genovesa de frutos rojos \$ 11.000
Sapitos \$ 8.400
Cuadrado de chocolate..... \$ 6.200
Trufa cubierta de chocolate..... \$ 6.200
Bavarois de maracuyá \$ 12.000
Cheesecake crocante de mora \$ 12.500
Tiramisú (Contiene licor) \$ 15.000
Crème brûlée..... \$15.000

Porción torta de zanahoria \$ 9.500
Porción torta margarita \$ 6.500
Porción torta multicereal \$ 7.200
Herradura de hojaldre \$ 7.500

Cero Azúcar
Brownie..... \$ 8.200
Porción de torta..... \$ 9.500
Galleta..... \$ 4.500

Pasteles de sal
Pastel de carne \$ 7.500
Pastel de jamón y queso..... \$ 7.500
Pastel de pollo \$ 8.000
Palito de queso \$ 7.000

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.



OMELETTE ESPECIAL



AVENA CON FRUTA



DESAYUNO ÁRABE



DESAYUNO CAMPESINO



HUEVO RANCHERO



TOSTADAS FRANCESAS

• DESAYUNOS •

PORCIÓN DE FRUTA
Fruta de temporada \$13.800

PORCIÓN DE TOSTADAS
Con mantequilla y mermelada \$8.200

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..... \$24.000

DESAYUNO CAMPESINO
Tradicional calentado de frijoles con arroz, huevos fritos, hogao y arepa con queso..... \$35.000

HUEVOS LA SUIZA
Huevos fritos con tocineta y queso parmesano, acompañados con tostadas de pan o arepa..... \$25.000

HUEVOS EN CACEROLA
Acompañados con tostadas de pan o arepa..... \$11.000

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) \$29.000

DESAYUNO AMERICANO
Huevos fritos al gusto con tocineta, acompañados de hash brown, tostadas, jugo de mandarina pequeño y café..... \$34.000

OMELETTE ESPECIAL
Omelette (queso, jamón, maíz tierno, cebolla, tomate cherry), acompañado de tostadas, ensaladita orgánica, y chocolate.....\$34.000

HUEVOS REVUELTOS.
Acompañados con tostadas de pan o arepa \$11.000

- Hogao \$16.400
- Jamón & Queso \$17.700
- Con Todo \$21.500

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, queso sabana, acompañado de nachos y guacamole\$37.000

MIGAS
Tradicional preparación con trocitos de arepa, hogao y huevos batidos, con opción de:
• Queso parmesano \$24.000
• Carne desmechada..... \$25.000

TOSTADA FRANCESA.
Pan molde La Suiza humedecido en crema inglesa & dorado en mantequilla. Servido con frutos rojos, banano y miel de abejas..... \$21.000

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 \$32.500



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.....\$21.000
- MUSLITOS DE POLLO APANADOS
Con salsa agridulce de pimentón ahumado y
papas a la francesa.....\$25.000
- DEDITOS HOJALDRADOS DE QUESO
Acompañados de salsa de frutos rojos.....\$17.000
- DEDITOS DE QUESO
Acompañados de salsa pomodoro.....\$19.500
- PAPAS A LA FRANCESA.....\$16.000

• SOPAS •

SOPA MEXICANA.
Servida con queso fresco crocante, aguacate, maíz tierno y
chips de platan verde.\$24.000

PREGUNTA POR NUESTRA DELICIOSA SOPA DE TEMPORADA.

• ENSALADAS •

- ENSALADA VERDE
- SALMÓN\$55.000
 - POLLO CROCANTE.....\$39.000
 - SETAS DE TEMPORADA.....\$39.000
- Acompañadas con vinagreta de cilantro, cebolla roja en plumas,
mango, tomate Chérry, garbanzos crocantes, semillas de calabaza y
crotones de pan.

• PASTA •

- ESPAGUETI O FETTUCINE
- POLLO & CHAMPIÑONES.....\$39.000
 - CARBONARA.....\$39.000
 - SETAS DE TEMPORADA & PESTO.....\$38.000
 - PRIMAVERA.....\$32.000
 - SALMÓN EN SALSА TOSCANA.....\$49.000
 - BEEF STROGANOFF.....\$41.000

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\$39.000

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.....\$45.000

• 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.....\$30.000
- PICADA VEGANA
Timbal de humus de remolacha y zapallo, acompañado
de berenjenas en escabeche y tostadas de pan
baguette de la casa.....\$19.000

SÁNDUCHES

- COMBINADO.....\$12.500
- JAMÓN.....\$11.500
- QUESO.....\$11.300

ATÚN
Preparación especial de atún y mayonesa de La Suiza,
servida en pan árabe. Acompañado con yuca frita y
ensaladita orgánica.....\$25.000

MILANESA DE POLLO
Pan de masa madre tostado con mantequilla, mayonesa de
ajo, queso fundido, cebolla roja, cilantro & chips de platan
verde. Acompañado con ensalada de temporada.....\$29.000

POLLO
Pan tajado La Suiza, trozos de pechuga en nuestra deliciosa
salsa blanca, acompañado con ensalada de temporada.....\$35.000

CARNE DESMECHADA
Pan árabe relleno de nuestra deliciosa preparación con
carnita desmechada bañada en una salsa agridulce con un
toque ahumado, cebolla en plumas y cilantro, acompañado
de chips de plátano verde y suero costeño.\$25.000



SOPA MEXICANA



SÁNDUCHE DE ATÚN



MILANESA DE POLLO



SÁNDUCHE CARNE DESMECHADA



• CLÁSICOS •

VOLOVÁN DE POLLO
Canasta de hojaldre con pollo en salsa blanca, acompañada con
ensalada de la casa\$35.000

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.....\$43.000

HAMBURGUESA LA SUIZA
Carne de res seleccionada (150 gr), tocineta, queso, tomate, lechuga,
cebolla encurtida, y salsa rosada de la casa.....\$33.000

HAMBURGUESA EN COMBO
Papas a la francesa y gaseosa\$43.000

• 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 Chérri, mix de semillas, crotones y vinagreta de vino
tinto)\$49.000

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 Chérri, cebolla encurtida y
vinagreta de vino tinto).....\$39.000

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 Chérri, mix de semillas, crotones y vinagreta
de vino tinto)\$61.000

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 Chérri, cebolla encurtida y vinagreta de vino
tinto).....\$43.000

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 Chérri, cebolla encurtida y
vinagreta de vino tinto).....\$41.000

MENÚ INFANTIL
Filete de pollo apanado, papas a la francesa con salsa rosada de la
casa y porción de helado.....\$29.000



CHEESECAKE



TENTACIÓN DE ORIENTE



TUTIFRUTI



ROMANOFF



GENOVESA DE FRUTOS ROJOS



IRLANDESA



LULADA HELADA



ITALIANA



TORTA DE MANZANA CON HELADO

PORCIÓN DE HELADO.....	\$ 9.000
COPA DOS SABORES.....	\$23.000
Dos porciones de helado a su elección, acompañado con crema chantilly.	
COPA PARA NIÑOS.....	\$20.000
Helado a su elección, con crema chantilly, salsa de fresa y galleta cubierta de chocolate.	
PEACH MELBA.....	\$25.000
Helado de vainilla y fresa, durazno en almíbar, crema chantilly salsa de fresa, almendras tostadas y galleta.	
COPA ROMANOFF.....	\$25.000
Fresas frescas, acompañadas de helado de fresa y vainilla, decorado con crema chantilly, salsa de fresa y galleta.	
COPA TUTTI FRUTTI.....	\$21.000
Ensalada de papaya, piña, manzanas frescas, helado a su elección, decorado con crema chantilly y galleta.	
COPA LA SUIZA.....	\$25.000
Helado de vainilla, chocolate y arequipe, salsa de caramelo, salsa de chocolate, acompañado con crema chantilly, suspiro y galleta.	
CASSATA SICILIANA.....	\$21.000
Helado con capa de vainilla, fresa y chocolate, con centro de frutas cristalizadas, decorado con crema chantilly, salsa de fresa y galleta.	
MERENGÓN HELADO.....	\$25.000
Helado de guanábana y vainilla, suspiros, salsa de caramelo, con fruta fresca y crema chantilly.	

MERENGÓN ACARAMELADO.....	\$29.000
Helado de almendras y vainilla, acompañado de suspiro, crema chantilly, caramelo líquido, almendras tostadas y galletas.	
COPA CHEESECAKE.....	\$25.000
Helado de cheesecake y vainilla, salsa de frutos rojos, galleta triturada, crema chantilly y galleta.	
BANANA SPLIT.....	\$25.000
Banano acompañado de helado de vainilla y chocolate, crema chantilly, salsa de chocolate y almendras.	
COPA FRUTOS ROJOS.....	\$25.000
Helado de frutos rojos, fresa y mora con salsa de frutos rojos, crema chantilly y galleta.	
LULADA HELADA.....	\$25.000
Helado de lulo y vainilla, suspiro, salsa de lulo, decorado con crema chantilly.	
COPA DINAMARCA.....	\$25.000
Helado de vainilla, salsa de chocolate, decorado con crema chantilly, almendra tostada y galleta.	
COPA ITALIANA.....	\$25.000
Helado de vainilla, café y tiramisú, acompañado con crema chantilly, almendras y galleta.	
COPA IRLANDESA (Mayores de 18 años).....	\$25.000
Helado de vainilla, crema de whisky, decorado con crema chantilly, uchuva y galleta.	

BROWNIE CON HELADO.....	\$24.000
Brownie caliente con helado de vainilla, salsa de chocolate, crema chantilly y galleta.	

NUEVO	WAFFLEBONO.....	\$25.000
Waffle de pandebono, helado de queso, dulce de guayaba decorado con crema chantilly y galleta,		

WAFFLE DE CHOCOLATE O AREQUIPE.....	\$25.000
Waffle con helado de vainilla y salsa de chocolate o arequipe decorado con crema chantilly y galleta.	

FRESAS CON CREMA.....	\$21.000
Fresas frescas bañadas en salsa de fresa, decoradas con crema chantilly y galleta.	

NUEVO	COPA AMARETTO.....	\$25.000
Helado de amareto, vainilla y café, decorado con crema chantilly, chocolate en escamas y galleta.		

NUEVO	TORTA DE MANZANA CON HELADO.....	\$20.000
Torta de manzana con helado de vainilla y salsa de caramelo, decorada con crema chantilly.		

NUEVO	COPA TENTACIÓN DE ORIENTE.....	\$29.000
Helados de café, chai y pistacho, salsa de caramelo salado, decorado con crema chantilly y almendras tostadas		

NUEVO	COPA GENOVESA DE FRUTOS ROJOS.....	\$25.000
Helado de frutos rojos y vainilla con trocitos de bizcuelo remojado en 3 leches, salsa de frutos rojos, decorado con crema chantilly y galleta		

NUESTROS Sabores

