



MENU

Relájese y déjese llevar de sabores suizos y chilenos. Nuestra filosofía es unir en la cocina lo mejor de los Andes y los Alpes. Así Usted encontrará especialidades típicas suizas al lado de comida chilena y también combinaciones de esas dos culturas. Buen Provecho!

Entspannen Sie sich und lassen Sie sich von Gaumenfreuden aus der Schweiz und Chile verwöhnen. La Suizandina vereint auch in der Küche das Beste aus Anden und Alpen. So finden Sie auf unserer Karte typisch schweizerische Gerichte und chilenische Spezialitäten sowie auch feine Kombinationen der beiden Esskulturen. Guten Appetit!

Relax and indulge yourself with rich savours of Switzerland and Chile. It is our philosophy to fuse in our cuisine the tastes of the Andes and the Alps. You will find typical Swiss dishes next to Chilean specialities as well as combinations of these two food cultures. Enjoy your meal!

En Guete Mitenand

Para preparar la boca y la barriga a una rica comida,
el equipo de La Suizandina recomienda comenzar con un

Pisco Sour

según nuestra receta casera
que lo deja muy suave.
Acompañada de maní.

2.300.-

Cosas ricas y livianas

Feine, leichte Sachen

Tasty light things

Sopas

Sopa de zapallo casera	como entrada	1.500.-
	en pocillo de greda	2.500.-
Crema de tomate con crema y queso	como entrada	1.500.-
	en pocillo de greda	2.500.-

Ensaladas

Ensalada surtida (según oferta del mercado)	como entrada	1.500.-
	grande	3.000.-
Ensalada de lentejas (mezclada con verduras según oferta del mercado)	como entrada	1.500.-
	grande	3.000.-
Ensalada surtida con atún		4.500.-

Tablita

Una tablita de jamón, queso, aceitunas y tomates con pan	chica	2.200.-
	grande	4.200.-

Schwiizer Spezialitete

Especialidades Suizas

Swiss Specialities

Rosti

La Rosti se hace como agregado para los platos de fondo. Es una tortilla de papa rallada hecha en el sarten. Rosti pertenece casi a la vida cotidiana de los Suizos y es un símbolo muy importante en la cultura suiza.

Una Rosti sóla 3.500.–

Recomendamos de combinar con uno de los siguientes:

Churrasco (100 grs.)	1.800.–
Lomo (250 grs.)	4.000.–
Chuleta (200 grs.)	2.500.–
Salsa champiñones en salsero	1.500.–
2 huevos fritos	1.000.–
Queso fundido encima	1.000.–
Jamón o tocino dentro	800.–

Ghackets mit Hornli und Opfelmues

Esto es un plato muy simple pero que tiene éxito con todos los Suizos, con los grandes y los pequeños. Es una porción de pasta qufaro con salsa de carne y al lado pure de manzanas. Así combina el salado con el dulce. Una maravilla.

Porción 5.500.–

Schwiizer Spezialitate

Especialidades Suizas

Swiss Specialities

Knopfli

Los Knopfli tambien son un agregado hecho con mucho amor y fuerza de la ama de casa. Es una pasta líquida hecha de harina y huevos que se tiene que pasar por un rallador especial. Cayendo en el agua caliente resulta una pasta riquísima.

Knopfli sólo 3.500.–

Recomendamos de combinar con uno de los siguientes:

Churrasco (100 grs.) 1.800.–

Lomo (250 grs.) 4.000.–

Chuleta (200 grs.) 2.500.–

Si se los combina con carne,
los Knopfli vienen salteados.

Queso 1.000.–

En ese caso los Knopfli vienen
cocidos con crema y queso fundido.

Recomendamos a todas las combinaciones
verduras salteadas como agregado. 1.800.–

Schwiizer Spezialitäte

Especialidades Suizas

Swiss Specialities

Fondue

La Fondue es la ama de los Suizos. Es queso fundido, puesto en una hoya especial reposada en un fuegito. Todo esto directamente en la mesa. Las personas comiendo cada uno con su tenedor y pan adicionado con el cual revuelve y extrae el queso. La Fondue se come frecuentemente durante la temporada de invierno. Entrando al frío, es buena ocasión para juntarse en familia alrededor de la hoya calentita.

Mínimo dos personas y con previa reserva

Por persona

7.000.–

Raclette

Como la Fondue, la Raclette es parte integrante de la cultura suiza. Se la come normalmente en invierno. Pero también se la vende en verano como comida rápida durante las fiestas nacionales. Son trozitos de queso que se pone debajo un horno eléctrico especial en la mesa. Está acompañado con papas cocidas, pepinillo y berenjenas en aceite.

Mínimo dos personas y con previa reserva

Por persona

7.000.–

Especialidades Chilenas Chilenische Spezialitäten Chilean Specialities

Sandwich

Los sandwich integran parte de la cultura chilena. Estamos orgulloso de presentarle aquí nuestra oferta larga y una creación especial de la casa. Todos los sandwich están hechos con pan casero.

Sandwich sólo Churrasco (mayonesa según deseo)	2.600.-
Combinado con tomate, palta o queso; por ingrediente	300.-
Sandwich queso caliente	2.000.-
Sandwich con queso caliente y jamón	2.300.-
Sandwich Atún, mayonesa y pepinillo	2.800.-
Sandwich La Suizandina 4 tostadas, con pechuga de pollo, tocino, tomate, lechuga, pepinillo y salsa cocktail	4.500.-

Especialidades Chilenas Chilenische Spezialitäten Chilean Specialities

Once Suizandina

Probablemente siempre queda una leyenda de donde viene la palabra “Once”. Si alguien nos puede explicar, por favor avísanos.

2 Tostadas, 1 Mantequilla, Mermelada, Jamón y Queso
1 trozo de Kuchen
1 Jugo
Té o Café 4.500.–

Kuchen

Siempre tenemos a vuestra disposición Kuchen diferentes.
Se los puede pedir por trozo o entero y para llevar.

Trozo 900.–
Enteros según tamaño

Pasta y Postres

Teigwaren und Nachspeisen

Pasta and Dessert

Pasta

Spaghetti con salsa	Bolognese	4.500.-
	Tomate	4.000.-
	Champiñones	4.500.-
Torteloni caseros con salsa	Bolognese	5.500.-
	Tomate	5.000.-
	Champiñones	5.500.-

Postres

Helado casero (dos bolitas)	1.500.-
Parfait casero	1.500.-
Kuchen trozo	900.-
Apfelstrudel	1.200.-
Apfelstrudel con salsa de vainilla	1.500.-

Bebidas Getränke Drinks

Fría

Vaso de bebida 300 ml (Coca Cola, Coca Cola light, Sprite)	600.−
Botella de bebida 350 ml (Ginger Ale, Limón soda, Pepsi, Pepsi light, Tonic, Cachantún con gas)	900.−
Néctar (Damasco, Durazno)	1.000.−
Jugo natural 300 ml (según oferta del mercado)	1.200.−

Calientes

Té, Agua de hierbas o Nescafé	800.−
Chocolate Caliente grande con crema	1.500.−
Café de grano	grande 1.200.− chica 1.000.−
Porción de leche natural	300.−

Bebidas alcohólicas

Alkoholische Getränke

Alcoholic drinks

Cervezas nacionales

Escudo	330 ml	1.200.-
	1000 ml	2.500.-
Cristal	330 ml	1.200.-

Cervezas regionales

Grassau de Villarica	Lager, Allipén Ale, Trigo	1.700.-
Kunstmann de Valdivia	Torobayo	1.700.-

Vino

Hace solamente dos decenas que los dueños de las viñas chilenas tuvieron que romper con viejas estructuras y renovarse para sobrevivir. Hoy los vinos chilenos son reconocidos como unos de los mejores del mundo.

Como somos nosotros mismos aficionados de la viticultura constantemente cambiamos nuestra oferta de vino. Por favor vea una selección equilibrada en nuestra exposición. Se encuentran vinos conocidos y de nueva generación, vinos fuertes y suaves, cepas diferentes. Salud.

Copa de vino de casa	blanco o tinto	1.200.-
----------------------	----------------	---------

Bebidas alcohólicas

Alkoholische Getränke

Alcoholic drinks

Tragos

Pisco Sour La Suizandina	2.300.-
Pisco Mistral Especial 35°, 4 cl	2.500.-
Pisco Capel 35°, 4 cl	2.000.-
Martini bianco, 4 cl	2.000.-
Martini rosso, 4 cl	2.000.-
Jerez Zalamero, 4 cl	2.000.-
Oporto Diamante, 4 cl	2.000.-
Whisky Johnnie Walker Red Label, 4 cl	3.000.-
Coñac Tres Palos, 4 cl	2.500.-
Ron Bacardi, 4 cl	2.000.-
Ron Madero, 4 cl	2.000.-
Vodka Stolichnaya, 4 cl	2.000.-
Gin, 4 cl	2.000.-
Licor de sauco hecho en casa, 4 cl	1.200.-
Araucano Bitter, 4 cl	1.500.-
Grappa Viña Tierra y Fuego, 4 cl	2.000.-