



**Bienvenidos
a su Bistro**



**Bienvenus dans
votre Bistro**



**Willkommen in
Ihrem Bistro**



**Welcome to
your Bistro**





Desayunos y cafetería de 08hoo a 12hoo



Desayunos Express

Canasta con variedad de panes y pan tostado, mantequilla Mondel, mermelada casera y miel servidos con una bebida caliente a elección (café, té, infusiones o chocolate) y jugo al gusto:

“Francés” - continental	\$ 4.50
“Suizo” - con una porción de Bircher muesli	\$ 5.90
“Americano” - con huevos revueltos con tocino o jamón	\$ 5.90

Sandwiches

Frío o caliente, preparados con pan baguette o integral, mantequilla Mondel, lechuga, tomate y con las salsas y pickles de su elección:

Jamón o salami ahumado	\$ 3.50
Jamón y queso (Gruyère o mozzarella)	\$ 4.50
Jamón Serrano	\$ 6.50
Tomate - mozzarella con pesto	\$ 4.50
Queso Camembert	\$ 5.00

Café, Chocolate & Té

Expreso	\$ 1.20
Café negro	\$ 1.20
Café con leche	\$ 1.60
Capuchino	\$ 2.20
Mokachino	\$ 2.40
Café Chantilly (con crema Chantilly)	\$ 3.00
Café helado (con helado de vainilla y crema Chantilly)	\$ 4.20
Café Suizo (con Grappa y una montaña de crema Chantilly)	\$ 7.90
Irish Coffee (con Whisky y un volcán de crema Chantilly)	\$ 7.50
Carajillo (expreso con Brandy)	\$ 4.90

Jugos y batidos

Jugos naturales de: mora, frutilla, naranjilla, piña, papaya mango, melón, maracuyá, tomate de árbol o babaco	\$ 2.50
Jugos naturales de: naranja y guanábana	\$ 2.80
Jarra de: limonada o naranjada	½ litro \$ 2.50
	1 litro \$ 3.50
	1 ½ litro \$ 4.50

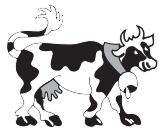
Adicionales “a la carte”

Bircher muesli con frutas frescas	normal \$ 2.50	grande \$ 3.50
Pastel del día	\$ 3.50	
Tarta de manzana	\$ 2.80	
Tostada de queso (a elección Gruyère o Mozzarella)	\$ 1.80	
Tostada mixta (jamón y queso a elección)	\$ 2.20	
Canasta de panes y tostadas con mantequilla, mermelada y miel	\$ 2.20	
Porción de quesos (Gruyère, Saint Paulin y Monte Caprino)	\$ 2.80	
Porción de queso Camembert con nueces y manzanas	\$ 3.20	
Porción de salchichas salteadas	\$ 2.80	
Porción de jamón y salamis	\$ 2.80	



Chocolate caliente	\$ 2.60
Chocolate caliente con crema Chantilly	\$ 3.00
Chocolate caliente con ron y crema Chantilly	\$ 4.50
Té y aguas aromáticas	\$ 1.20
Mate de coca	\$ 1.50
Guayusa con limón y panela	\$ 1.50
Limonada caliente con gengibre	\$ 1.80
Canelazo con aguardiente	\$ 2.80
Canelazo sin aguardiente	\$ 2.20

Batido de: mora, frutilla, naranjilla, papaya, mango, melón, tomate de árbol o banano	\$ 2.80
Batido de: guanábana	\$ 3.20
Frappé glacé - Batido de helado al gusto: Vainilla, mocca, frutilla, chocolate	\$ 4.20



Platos a la carta de 12h00 a 23h00



Entradas - Entrées - Vorspeisen - Starters



sin gluten
gluten free



sin azúcar
sugar free



vegetariano
vegetarian

Tablita suiza - Planchette Suisse Bistro - Schweizer Bistro Plättli - Swiss Bistro Snack

Queso Gruyère y Saint Paulin, jamón de pierna, salami ahumado, salchicha de ajo, salchichas cocktail y chipolata salteadas, servido con panes, mantequilla, pepinillos al vinagre, cebollitas y tomates

Fromage Gruyère et Saint Paulin, jambon cuit, salami fumé, saucisson à l'ail, saucisses cocktail et chipolata grillées, servi avec une corbeille de pains, du beurre, des cornichons et des tomates

Gruyère & Saint Paulin Käse, Schinken, geräucherter Salami, Knoblauchwurst, cocktail und chipolata Würstchen mit Brotkorb, Butter, Essiggurken und Tomaten serviert

Gruyère & Saint Paulin cheese, ham, smoked salami, garlic sausage and grilled sausages served with a basket of bread, butter, cornichons & tomatoes



Pequeña - petite - klein - small

\$ 9.50

Media - moyenne - mittel - medium

\$ 13.50

Grande - grande - gross - large

\$ 18.50

Tablita de quesos - Planchette de fromages - Käse Plättli - Cheese plater

6 quesos (Gruyère, Saint Paulin, Camembert, Brie, Roquefort y Monte Caprino) servido con panes, mantequilla, uvas, manzanas y nueces

6 fromages (Gruyère, Saint Paulin, Camembert, Brie, Roquefort et fromage de chèvre Monte Caprino) servi avec du pain, du beurre, pommes, raisins et noix.

6 Käse (Gruyère, Saint Paulin, Camembert, Brie, Roquefort und Ziegenkäse) mit Brotkorb, Butter, Äpfel, Trauben und Nüsse serviert

6 cheeses (Gruyère, Saint Paulin, Camembert, Brie, Roquefort and goat cheese) served with a basket of bread, butter, apples, grapes and nuts



Pequeña - petite - klein - small

\$ 9.80

Media - moyenne - mittel - medium

\$ 14.00

Grande - grande - gross - large

\$ 19.50

Camembert frito, servido con ensaladas, manzanas cocinadas al vino blanco, nueces y salsa de mora

Camembert frit, petite salade, pommes au vin blanc, noix et sauce aux mûres

Frittierter Camembert Käse mit kleinem Salat, Weissweinsäpfel, Nüsse und Brombeersauce

Fried Camembert cheese, served with salad, apples cooked in white wine, nuts and blackberry sauce

entrada

\$ 8.90

plato fuerte

\$ 12.50

Espárragos con jamón Serrano

Asperges avec jambon cru Serrano

Spargeln mit rohem Serrano Schinken

Asparagus with raw Serrano ham

entrada

\$ 10.50

plato fuerte

\$ 14.50

Filetes de trucha ahumada, servida con queso crema "roulé de hierbas" y rúcola

Filets de truite fumée servi avec du fromage frais aux herbes et rucola

Geräucherte Forellenfilets mit frischem Kräuterkäse und Rucola serviert

Smoked trout fillets served with fresh cheese with herbs and rucola

entrada

\$ 9.20

plato fuerte

\$ 12.80

Tomates y mozzarella "Fior di Latte" con aceite de oliva y albahaca

Tomates et mozzarella "Fior di Latte" à l'huile d'olive et basilic frais





Tomaten und Mozzarella "Fior di Latte" mit Olivenöl und frischem Basilikum

Tomato & mozzarella "Fior di Latte" with olive oil and fresh basil
















\$ 6.80

Ensaladas - Salades - Salate - Salads

Elija el tamaño: de entrada (Ent.) o como plato fuerte (P.F.) - Servies en entrée (Ent.) ou comme plat principal (P.F.) - Als Vorspeise (Ent.) oder als Hauptgang (P.F.) serviert - Choose your size: starter (Ent.) or maindish (P.F.)

 Mixta a la manera suiza	Ent. \$ 4.80	 Con langostinos salteados en finas hierbas y ajo	Ent. \$ 9.20
 Mêlée à la manière suisse	P.F. \$ 8.20	Aux langoustines sautées provençale	P.F. \$ 12.80
Gemischter nach schweizer Art		Mit sautierten Langustinen "Provençale"	
Mixed swiss style		With sauted langostinos "Provençale"	
Campesina (con Gruyère, salchichas, jamón y huevo)	Ent. \$ 7.50	 Con pechuga de pollo al grill	Ent. \$ 7.80
Paysanne (Gruyère, saucisse, jambon et œuf dur)	P.F. \$ 10.80	Avec suprême de poulet au grill	P.F. \$ 11.50
Bauernart (Gruyère, Würstchen, Schinken und gekochtes Ei)		Mit gegrillter Hähnchenbrust	
Farmer style (Gruyère, sausage, ham & boiled egg)		With grilled chicken breast	

Sopas - Potages - Suppen - Soups

Consomé de res con puntas de espárragos	\$ 4.50	Gratin de macaroni "Alpes" (crema, jamón, queso Raclette)	\$ 9.50
Consommé de bœuf aux pointes d'asperges		Gratin de Macaroni (crème, jambon, fromage Raclette)	
Rindskraftbrühe mit Spargelspitzen		Makkronengratin (Rahm, Schinken, Raclette Käse)	
Beef consommé with asparagus tips		Alp Macaroni gratin (cream, ham and Raclette cheese)	
 Sopa de cebolla gratinada con queso Gruyère	\$ 7.20	Spaghetti con salsa de carne molida y tomate	\$ 8.90
 Soupe à l'oignon gratinée au Gruyère		Spaghetti bolognaise	
 Zwiebelsuppe mit Gruyère Käse gratiniert		Spaghetti Bolognese	
 Onion soup gratinated with Gruyère cheese		Spaghetti Bolognese (tomato and meat sauce)	
Bisque de langostinos	\$ 9.50	 Spaghetti al pesto (albahaca, nueces, ajo y aceite de oliva)	\$ 8.90
Bisque de langoustines		 Spaghetti au pesto	
Langustinencremesuppe		Spaghetti Pesto	
Langostinos bisque		Spaghetti with pesto	
 Crema de tomates con albahaca	\$ 4.90	 Spaghetti con salsa champiñones, crema y queso Gruyère	\$ 10.50
 Crème de tomates au basilic		 Spaghetti sauce champignon, crème et Gruyère	
 Tomatencremesuppe mit Basilikum		Spaghetti mit Pilz-Rahmsauce und Greyerzer Käse	
 Tomato cream soup with basil		Spaghetti with mushroom cream sauce and Gruyère cheese	
 Crema de zapallo al curry	\$ 4.90	Tagliatelle al salmón	\$ 13.50
 Crème de courge au curry		Tagliatelle au saumon	
 Kürbiscremesuppe mit Curry		Tagliatelle mit Lachssauce	
 Pumpkin cream soup with curry		Tagliatelle with salmon sauce	

Capuns de Graubünden !

Enrollado de pasta spätzli en una joven hoja de acelga ligeramente gratinado en su salsa cremosa y queso parmesano entrada \$ 7.90
servido en dos versiones al gusto:  clásica con salami ahumado o   vegetariana con champiñones plato fuerte \$ 11.50

Rouleaux de côte de bette et pâte spätzli gratinés avec sauce crème-parmesan. Deux versions à choix :
 La classique au salami fumé ou la végétarienne aux champignons

"Capuns" - Mangoldwickel mit Spätzliteig gefüllt und mit einer feiner Parmesan-Rahmsauce gratiniert. Zwei Varianten zur Auswahl:
 die Klassische mit geräuchertem Salami oder die Vegetarianische mit Pilzen.

"Capuns" chard rolls filled with Spätzli pasta & gratinated in a parmesan cream sauce. Served in two variants:
 the classic with smoked salami or the vegetarian with mushrooms

Swiss Rösti – Galletas de papas gratinadas



sin gluten
gluten free



sin azúcar
sugar free



vegetariano
vegetarian

Un plato sencillo y rico ! Elija su favorita:

Berna, con jamón, queso Gruyère y un huevo frito
Zurich, con champiñones a la crema y queso Gruyère
Ticinese, con tomates y queso mozzarella
Campesina, con salchicha, cebolla y queso Gruyère
Hawaï, con piña, jamón y queso mozzarella
Francesa, con queso Camembert, tocino ahumado y peras



Einfach und gut ! Wählen Sie ihre Lieblings Rösti:

Berner, mit Schinken und Gruyère Käse, dazu ein Spiegelei
Zürcher, mit einer Pilz- Rahmsauce und Gruyère Käse
Tessiner, mit Tomaten und Mozzarella überbacken
Bauernart, mit Wurst, Zwiebeln und Gruyère Käse
Hawaï, mit Ananas, Schinken und Mozzarella
Frankreich, mit Camembert Käse, geräuchertem Speck und Birnen

\$ 10.80

French, with Camembert cheese, smoked bacon and pears

Simple et bon ! Choisissez votre préférée :

Bernoise, jambon, Gruyère, servi avec un œuf au plat
Zurichoise, avec des champignons à la crème et Gruyère
Tessinoise, tomates et mozzarelle gratinée
Paysanne, saucisse, oignons et Gruyère
Hawaï, ananas, jambon et mozzarella
Française, Camembert, lard fumé et poires

Simple and good ! Choose your favourite one:

Bern, with ham, Gruyère cheese and a fried egg
Zurich, with mushrooms cream and Gruyère cheese
Ticinese, with tomatoes and mozzarella
Farmer, with sausage, onion and Gruyère cheese
Hawaï, with pineapple, ham and mozzarella
French, with Camembert cheese, smoked bacon and pears

Pescado – Poisson – Fischgerichte – Fish



Trucha con salsa cremosa de uvas, papas al vapor, trío de legumbres

Truite aux raisins, pommes nature, trio de légumes
 Forelle an Trauben-Weissweinsauce, Salzkartoffeln, Gemüsetrio
 Trout with a creamy grape & white wine sauce, boiled potatoes, three vegetables

\$ 12.80



Trucha al vapor, papas cocinadas, trío de legumbres

Truite pochée au vin blanc, pommes nature, trio de légumes
 Forelle in Weisswein pochiert, Salzkartoffeln, Gemüsetrio
 Steamed trout, boiled potatoes, three vegetables

\$ 11.50



Filete de salmón al grill, salsa miel y vinagre balsámico, arroz con espárragos, rúcola con nueces y mozzarella "Fior di latte"

Filet de saumon au grill, sauce au miel et vinaigre balsamique, riz aux asperges, rucola avec noix et mozzarelle
 Gegrilltes Lachsfilet, Honig- und Balsamico-Essig Sauce, Reis mit Spargeln, Rucola mit Nüssen und Mozzarella
 Grilled salmon fillet, honey & balsamic vinegar sauce, rice with asparagus, rucola with nuts and mozzarella

\$ 16.80



Steak de atún flameado al Pastis, salsa de vino blanco, arroz pilaf, trío de legumbres

Steak de thon flambé au Pastis, sauce vin blanc, riz pilaf, trio de légumes
 Thunfischsteak mit Pastis flambiert, Weissweinsauce, Pilaf Reis, Gemüsetrio
 Tuna fish steak flamed with Pastis, white wine sauce, rice pilaf style, three vegetables

\$ 15.50

Pollo – Poulet – Hähnchengerichte – Chicken

Milanesa de pollo Cordonbleu rellena con queso Gruyère y jamón, papas roesti, ensaladas

Cordonbleu de poulet, roestis, salades de saison
 Hähnchen Cordonbleu, Roesti, Salat Garnitur
 Chicken Cordonbleu, roesti, seasonal salad

\$ 12.90

Dedos de pechuga de pollo a la manera de Zurich (salsa de champiñones), papas roesti, legumbres

Emincé de poulet Zurichoise (aux champignons), roestis, trio de légumes
 Zürchergeschnetzeltetes vom Hähnchen (Pilz-Rahmsauce), Roesti, Gemüsetrio
 Chicken Zurich Style (mushroom cream sauce), roesti, three vegetables

\$ 11.80



Pechuga de pollo gratinada con queso Gruyère, salsa de tomate casera con hierbas, papas roesti

Suprême de poulet gratiné au Gruyère, sauce tomates aux herbes, roestis
 Hähnchenbrust mit Gruyère überbacken, Tomatensauce mit Kräutern, Roesti
 Chicken breast gratinated with Gruyère cheese, tomato sauce with herbs, roesti

\$ 14.50



Carnes – Viandes – Fleischgerichte – Meat

Ladrillo de lomo fino de res, salsa a elección, gratín de papas, trío de legumbres

Steak de filet de bœuf, sauce à choix, gratin de pommes de terre, trio de légumes
Rindsfiletsteak, Sauce nach Wahl, Kartoffelgratin, Gemüse trio
Beef steak, sauce of your choice, potatoes gratin, three vegetables



“Café de Paris” mantequilla de hierbas, Kräuterbutter, herbs butter, beurre “Café de Paris”



A la pimienta, au poivre, Pfeffersauce, pepper sauce

Salsa crema mostaza, Senf-Rahmsauce, mustard cream sauce, à la moutarde

Salsa barbecue, sauce barbecue, Barbecuesauce, BBQ sauce

	200 gr.	350 gr.
“Café de Paris” mantequilla de hierbas, Kräuterbutter, herbs butter, beurre “Café de Paris”	\$ 14.50	\$ 21.50
A la pimienta, au poivre, Pfeffersauce, pepper sauce	\$ 15.50	\$ 22.50
Salsa crema mostaza, Senf-Rahmsauce, mustard cream sauce, à la moutarde	\$ 15.50	\$ 22.50
Salsa barbecue, sauce barbecue, Barbecuesauce, BBQ sauce	\$ 14.50	\$ 21.50

Medallones de lomo fino de res en salsa de champiñones, gratín de papas, trío de legumbres

Médailles de filet de bœuf aux champignons, gratin de pommes de terre, trio de légumes
Rindsfiletmédailles mit Pilz-Rahmsauce, Kartoffelgratin, Gemüse trio
Beef filet medallions with mushroom cream sauce, potatoes gratin, three vegetables

Medallones de lomo fino de res en salsa de champiñones, gratín de papas, trío de legumbres	\$ 17.50	\$ 25.50
--	----------	----------

Lomo fino de res Stroganov, papas roesti, trío de legumbres

Filet de bœuf Stroganov, roestis, trio de légumes
Rindsfilet Stroganov, Roesti, Gemüse trio
Beef filet Stroganov, roesti, three vegetables

\$ 13.60

Estofado de res al paprika, ensalada verde

Goulasch de bœuf hongroise, salade verte
Rindsgulasch, gruner Salat
Hungarian beef goulash, green salad

\$ 11.50

Medallones de lomo fino de cerdo en salsa de moras y vino tinto, papas roesti, trío de legumbres

Médailles de filet de porc aux mûres et vin rouge, roesti, trio de légumes
Schweinsfilet-Médailles mit Brombeer-Rotweinsauce, Roesti, Gemüse trio
Pork filet medallion with blackberry and red wine sauce, roesti, three vegetables

\$ 16.80

Finas rebanadas de lomo de cerdo con salsa de queso azul, mini papas salteadas con romero, trío de legumbres

Escalopines de porc sauce Roquefort, pommes nouvelles sautées au romarin, trio de légumes
Schweinsschnitzel an Roquefort Käse-Sauce, mit Rosmarin sautierten Fruhlingskartoffeln, Gemüse trio
Pork schnitzel with Roquefort cheese sauce, spring potatoes with rosemary, three vegetables

\$ 15.50

Salchicha de ternera “Olma” con salsa de cebolla, papas roesti y col morada al vino

Saucisse de veau “Olma”, sauce aux oignons, roesti, choux rouge au vin rouge
Olma Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce, Roesti und Rotkohl in Rotwein
Veal sausage “Olma” with onion sauce, roesti, red wine cabbage

\$ 12.80

Todos nuestros platos se sirven con su guarnición clásica o según sus deseos a elección:

- Gratín de papas
- Papas Roesti
- Papas fritas
- Mini papas salteadas con romero
- Macaroni al parmesano
- Tagliatelle con mantequilla
- Arroz Pilaf
- Ensalada Mixta

Guarnición adicional \$ 2.80

Fondue de queso – Cheese fondue Fondue au fromage – Käsefondue



sin gluten
gluten free



sin azúcar
sugar free



vegetariano
vegetarian

Preparados según nuestra receta tradicional con tres quesos diferentes (Gruyère, Raclette y Tilsit), nuestros fondue de queso vienen servidos con pan baguette, papas cocinadas y rodajas de tomates.

Préparées selon notre recette traditionnelle avec trois fromages (Gruyère, Raclette et Tilsit), nos fondues au fromage sont servies avec du pain baguette, des pommes de terre et une petite assiette de tomates.

Unsere Käsefondues werden nach unserem traditionellen Rezept mit drei verschiedenen Käsen (Gruyère, Raclette und Tilsiter) zubereitet und mit Baguette Brot, Kartoffeln und einem Tomatensalat serviert.

Traditionally prepared with three different cheeses (Gruyère, Raclette & Tilsit), our cheese fondues are served with french bread, boiled potatoes and sliced tomatoes.



Descubre nuestras 3 opciones – découvrez nos 3 options – entdecken Sie unsere 3 Optionen – discover our 3 options

- | | | |
|---|---|----------|
| + | La clásica, la classique, das Klassische, the classic one | \$ 19.00 |
| + | Al tomate, à la tomate, mit Tomaten, with tomatoes | \$ 19.50 |
| + | La cremosa con leche y Camembert, la crèmeuse au lait et Camembert, das cremige mit Milch und Camembert, the creamy one with milk & Camembert | \$ 20.50 |

Todos los fondue de queso se preparan a partir de 1 persona, la porción es por persona (200 gramos de queso)

Fondue de carne – Meat fondue Fondue Bourguignonne – Fleischfondue



Lomo fino de res servido con cuatro salsas caseras, papas fritas y una ensalada mixta.

Filet de bœuf servi avec quatre sauces maison, des pommes frites et une salade mêlée.

Rindsfilet serviert mit vier hausgemachten Saucen, Pomme frite und ein gemischter Salat.

Beef fillet served with four homemade sauces, french fries and a large mixed salad.

\$ 21.50 por persona (200 gramos de carne) – se prepara a partir de 2 personas

**Swiss Bistro utiliza productos Mondel “Un mundo delicioso en quesos”
Descúbrelos aquí y disfrútalos también en casa, somos un punto de venta oficial**

- Andean Blue leche de vaca
- Andean Blue leche de cabra
- Brie
- Camembert
- Saint Paulin



- Andean Montain / Gruyère
- Roulé de hierbas
- Roulé de cabra
- Monte caprino / Manchego
- Parmesano / Romano

Brochetas "al gusto" - Brochette "à choix" - Spiesse "nach Auswahl" - Skewer "as you wish"

Combine los ingredientes de su brocheta al gusto (5 u 8 piezas) escogiendo entre: lomo fino de res, lomo fino de cerdo, filete de pollo, camarones gigantes y filete de atún. Adicionalmente, las brochetas son preparadas con pequeñas salchichas mixtas, pimientos, cebollas, zuchinis y acompañadas con una ensalada mixta, mini papas salteadas y 3 salsas caseras.

Filet de bœuf, filet de porc, suprême de poulet, crevettes géantes et filet de thon ; choisissez les ingrédients de votre choix (5 ou 8 morceaux) pour créer votre brochette personnalisée. Toutes les brochettes sont préparées avec des petites saucisses, des poivrons, oignons et courgettes et sont accompagnées d'une salade mêlée, de pommes nouvelles sautées et de 3 sauces maison.

Rindsfilet, Schweinsfilet, Hähnchenbrust, Riesenkrevetten und Thunfischfilet, wählen Sie die Zutaten Ihrer Wahl (5 oder 8 Stücke) um Ihr personalisierter Spieß zu erstellen. Alle Spiesse werden mit kleinen Würstchen, Peperoni, Zwiebeln und Zucchini vorbereitet und werden mit einem gemischten Salat, gebratenen Kartoffeln und drei hausgemachten Saucen serviert.

Beef tenderloin, pork tenderloin, chicken filet, jumbo shrimp and tuna fish, choose your ingredients (5 or 8 pieces) to create your personalized skewer. We prepare it with sausages, red & yellow peppers, onions and zucchini and serve it with a mixed salad, roasted potatoes and three homemade sauces.

Tamaño normal (5 piezas)

Standard size (5 pieces)

\$ 15.50



Tamaño gigante (8 piezas)

XXL size (8 pieces)

\$ 22.50

Heidi & Peter Menu (para los niños)

Arme el menú favorito para sus niños, nuestro Chef se lo prepara en seguida según sus deseos... Le sugerimos las siguientes opciones:



Deditos de pechuguita de pollo apanados

o

Dúo de mini salchichas salteadas

o

Lomito de res a la parilla

servido con:

Papas fritas

o

Papas roestis

o

Arroz blanco

y de postre:

Mini copa suiza (helado con salsa de chocolate y crema)

o

Frutillas con crema Chantilly

\$ 8.90

Entre amigos, en familia o con tus compañeros de trabajo, para tus grupos de turistas o para cualquier otra ocasión, Swiss Bistro organiza tus eventos según tus deseos

En Baños de Agua Santa

- ✚ capacidad para hasta 60 personas
- ✚ espacios privados para banquetes, eventos y reuniones
- ✚ garden-lounge con música y servicio de bar personalizado



En Cumandá - "Finca de la Vaca"

- ✚ capacidad para hasta 80 personas
- ✚ espacios para presentaciones, talleres y capacitaciones
- ✚ organización de actividades y motivaciones al aire libre

Ofrecemos una selección de menús especiales y soluciones adaptadas a tus necesidades. Más información: [aquí](#)

Postres – Dessert – Desserts – Sweets



sin gluten
gluten free



sin azúcar
sugar free



vegetariano
vegetarian

Pastel de zanahoria

Gâteau aux carottes
Rüeblikuchen
Carrot cake

\$ 4.50

Pastel del día

Tarte du jour
Tageskuchen
Pie of the day

\$ 3.50

Copa helada suiza (helado de vainilla, chocolate caliente, crema Chantilly)

Coupe Suisse (glace vanille, sauce chocolat chaude, crème Chantilly)
Schweizer Eiscoupe (Vanilleeis, warme Schokolade, Rahm)
Swiss Ice cream (vanilla ice cream, hot chocolate sauce, cream)

pequeña
grande

\$ 3.50

\$ 4.90

Pera al vino tinto con helado de vainilla

Poires au vin rouge et glace vanille
Rotweinbirne mit Vanilleeis
Red wine pear with vanilla ice cream

\$ 4.50



Banano flambeado

Banane flambée
Flambierte Banane
Flamed banana

\$ 4.50

Banana split (plátano, helado de vainilla y frutilla, salsa chocolate caliente, frutillas y crema Chantilly)

Banana split (banane, glace vanille-fraise, sauce chocolat chaude, fraises et crème Chantilly)
Banana split (Banane, Vanille- und Erdbeer-Eis, warme Schokolade, Erdbeeren, Rahm)
Banana split (banana, vanilla & strawberry ice cream, hot chocolate sauce, strawberries, cream)

\$ 7.50

Dúo de mousse de chocolate sobre espejo de naranjas Sevillas

Duo de mousses au chocolat sur coulis d'oranges amères
Zweierlei Schokoladenmousse auf Bitterorangen-Spiegel
Chocolate mousse duo on a bitter orange mirror

\$ 5.90

Frutillas con helado de vainilla y crema Chantilly

Coupe Romanoff (glace vanille, fraises, crème Chantilly)
Coupe Romanoff (Vanilleeis mit Erdbeeren und Rahm)
Strawberry Romanoff (with vanilla ice cream and cream)

pequeña
grande

\$ 3.50

\$ 4.90

Fondue de chocolate – Chocolate Fondue Fondue au chocolat – Chokolade Fondue

Servido con seis frutas de la temporada y coco rallado, sugerimos cuatro sabores diferentes:

Servi avec six fruits de la saison et de la noix de coco râpée, nous vous proposons quatre saveurs différentes :
Mit sechs Früchten der Saison und Kokosraspeln serviert, in vier Variationen zur Auswahl!
Served with six fruits of the season and coconut, we offer four different flavors:

puro chocolate, au chocolat pur, reine Schokolade, pure chocolate,
con manjar, au caramel au lait, mit Milchkaramel, with milk caramel,
con maracuyá, au fruit de la passion, mit Passionsfrucht, with passion fruit,
con Amaretto, à l'Amaretto, mit Amaretto, with Amaretto

\$ 7.50

\$ 8.50

\$ 8.50

\$ 10.50





Bebidas de 12hoo a 24hoo



Aguas y colas

Agua sin gas	(33 cl)	\$ 1.20
Agua Güitig con gas	(33 cl)	\$ 1.20
Coca-Cola, Fanta, Sprite, Fioravanti	(33 cl)	\$ 1.80
Coca-Cola light o zero	(50 cl)	\$ 2.20
Te helado de la casa	½ litro	\$ 1.80
Guayusa con limón y panela	½ litro	\$ 1.80
Agua de Jamaica	½ litro	\$ 1.80

Cervezas

Club	(33 cl)	\$ 2.20
Pilsener	(60 cl)	\$ 2.80
Pilsener light	(33 cl)	\$ 2.50
Heineken (NL)	(33 cl)	\$ 4.80
Stella Artois (BE)	(33 cl)	\$ 4.80
Corona (MX)	(33 cl)	\$ 4.80

Jugos y batidos

Jugos naturales de: mora, naranjilla, piña, papaya, frutilla, mango, melón, maracuyá, tomate de árbol o babaco		\$ 2.50
Jugos naturales de: naranja y guanábana		\$ 2.80
Jarra de: limonada o de naranjada	½ litro	\$ 2.50
	litro	\$ 3.50
	1 ½ litro	\$ 4.50

Batido de: mora, frutilla, naranjilla, papaya, mango, melón, tomate de árbol o banano		\$ 2.80
Batido de: guanábana		\$ 3.20
Frappé glacé - Batido de helado al gusto: Vainilla, mocca, frutilla, chocolate		\$ 4.20

Aperitivos & Digestivos

Cinzano blanco o rojo	\$ 4.80
Campari	\$ 4.80
Ricard	\$ 7.50
Aperol	\$ 4.80
Whisky Regular	\$ 5.50
Whisky Premium	\$ 13.50
Ron nacional	\$ 3.50
Rhum Bacardi	\$ 5.50
Gin, vodka de marca	\$ 7.50
Brandy	\$ 5.50
Cognac	\$ 14.50
Tequila	\$ 5.50



Aguardiente y licores dulces del Puyo	\$ 2.50
Jaegermeister	\$ 9.00
Fernet Branca	\$ 9.00
Bailey's	\$ 7.50
Chinchón dulce o seco	\$ 6.00
Sambuca	\$ 6.50
Limoncello	\$ 6.50
Amaretto di Saronno	\$ 9.50
Grappa	\$ 9.50
Cointreau	\$ 12.50
Kirsch (cuando tenemos)	\$ 9.50

Long Drinks & Cocktails

Spritz	\$ 5.50
Gespritzter Weisswein - seco o dulce	\$ 5.50
Dry Martini	\$ 7.50
Alexander	\$ 6.50
Cosmopolitan	\$ 7.50
Cuba libre (ron nacional)	\$ 4.50
Bacardi Coca-Cola	\$ 6.50
Vodka limonada	\$ 8.50
Vodka naranja	\$ 8.50



Caipirinha	\$ 4.50
Mojito	\$ 5.50
Piña colada	\$ 5.50
Daiquiri frutilla	\$ 6.50
Daiquiri maracuyá	\$ 6.50
Whisky Coca-Cola	\$ 7.50
Gin tonic	\$ 8.50
Gin mora	\$ 7.50
Gin limonada	\$ 7.50



Swiss Bistro Baños

📍 Luis Martínez y Eloy Alfaro
atrás CC Bodega 99
Baños de Agua Santa

☎ 032 742 262

📞 0994 004 019

📞 0994 296 365

📘 swissbistro.banos

📷 sbbanos

- Atención todos los días de 08h00 – 24h00
- Organización de eventos para hasta 60 personas

Swiss Bistro Cumandá

📍 Finca de la Vaca
Vía Baños-Puyo, entre
Río Negro y Mera cruzando
Río Pastaza
Parroquia Cumandá

☎ 0994 004 019

📘 SB.Cumanda

📷 sbcumanda

- Atención restaurant con platos a la carta:

Viernes 18h00 – 23h00

Sábado 12h00 – 23h00

Domingo 12h00 – 18h00

y todos los días:

- Camping "todo listo"
- Servicio de bar, cafetería, snacks y platos al gusto "como en casa"
- Piscinas temperadas para niños y adultos
- Ríos para bañarse
- Pesca de truchas y tilapias
- Paseos en la selva
- Organización de eventos para hasta 80 personas

proximamente:

- Elegantes habitaciones ecológicas "todo confort"

www.swiss-bistro.com
welcome@swiss-bistro.com



Su bienestar
es nuestro
placer



Votre
bien-être
est notre
plaisir



Ihr
Wohlbefinden
ist unsere
Freude



Your
well-being is
our pleasure



Tarjeta de
Crédito

Produbanco
Grupo Promerica

