

Platos fríos – Plats froids – Kalte Speisen – Cold dishes

Salade verte Grüner Salat Green salad Ensalada de lechuga			\$ 2.20
Salade mée Gemischter Salat nach schweizer Art Variety of salads Swiss style Ensalada mixta a la manera suiza	pequeña grande		\$ 3.20 \$ 4.20
Salade paysanne (Gruyère, saucisse, jambon, œufs et croûtons) Bauernsalat (Gruyère, Würstchen, Schinken, gekochte Eier und Brotcroûtons) Farmer salad (Gruyère cheese, sausage, ham, boiled eggs & croutons) Ensalada campesina (Queso Gruyère, salchicha, jamón, huevos y crotones)	pequeña grande		\$ 4.20 \$ 5.80
Salade de foie de volaille au vinaigre de framboise Salat mit, an Himbeeressig sautierten Hähnchenlebern Salad with sauted chicken liver and raspberry vinagre Ensalada con hígado de pollo saltado en vinagre de frambuesa	pequeña grande		\$ 4.20 \$ 5.80
Salade de tomates et mozzarella à l'huile d'olive et basilic frais Tomaten und Mozzarella Salat mit Olivenöl und frischem Basilikum Tomato & mozzarella salad with olive oil and fresh basil Ensalada de tomates y mozzarella con aceite de oliva y albahaca			\$ 4.70
Saumon fumé avec pain toast et beurre Geräucherter Lachs mit Toastbrot und Butter Smoked salmon with toasts and butter Salmón ahumado con pan tostado y mantequilla			\$ 7.50

Como en la casa – Comme à la maison – Wie Zuhause – Like at home

Planchette Swiss Bistro

**Fromage Gruyère et raclette, jambon cuit, salami fumé, saucisson à l'ail et saucisses cocktail grillées
servi avec du pain baguette, du beurre frais, des cornichons et des tomates**

Swiss Bistro Plättli

Gruyère & Raclette Käse, gekochter Schinken, geräucherter Salami, Knoblauchwurst und gegrillte cocktail Würstchen mit Pariser Brot und frischer Butter, Essiggurken und Tomaten serviert

Swiss Bistro Snack

Gruyère & Raclette cheese, ham, smoked salami, garlic sausage and grilled cocktail sausages served with baguette bread, butter, cornichons & tomatoes

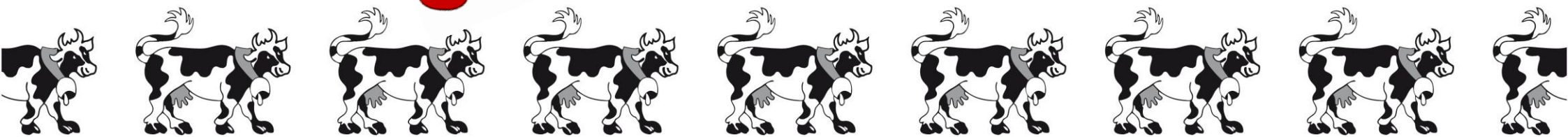
Picadita Swiss Bistro

Queso Gruyère y Raclette, jamón de pierna, salami ahumado, salchicha de ajo y salchichas cocktail salteadas servido con pan baguette con mantequilla, pepinillos al vinagre y tomates



Petite – klein – small – pequeña
Moyenne – mittel – medium – media
Grande – gross – large – grande

\$ 6.50
\$ 8.50
\$ 10.50



Sopas – Potages – Suppen – Soups

Consommé de bœuf au Sherry Rindskraftbrühe mit Sherry Consommé with Sherry Consomé de res al Sherry	\$ 3.20
Soupe à l'oignon gratinée au Gruyère Zwiebelsuppe mit Gruyère Käse gratiniert Onion soup gratinated with Gruyère cheese Sopa de cebolla gratinada con queso Gruyère	\$ 4.90
Crème de tomates au basilic Tomatencremesuppe mit Basilikum Tomato cream soup with basil Crema de tomates con albahaca	\$ 3.40
Crème de courge Kürbiscremesuppe Pumpkin cream soup Crema de zapallo	\$ 3.40

Contribuyente simplificado RISE

Swiss Rösti – Galletas de papas gratinadas

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 mozzarella gratinée
Paysanne, saucisse, oignons et Gruyère
Hawaï, ananas, jambon et mozzarella

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



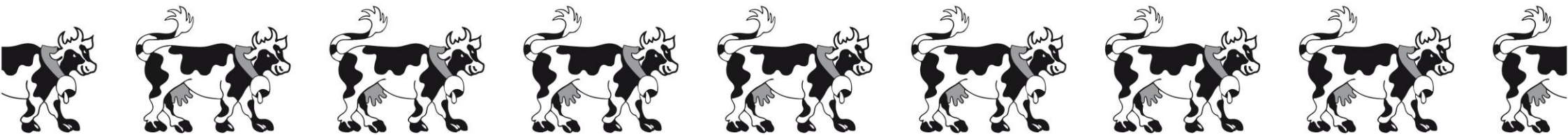
\$ 6.50

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

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

Pasta – Pâtes – Teigwaren – Pasta

Spaghetti Bolognese Spaghetti Bolognese Spaghetti Bolognese (with tomato & meat sauce) Spaghetti boloñesa (con salsa de carne y tomate)	\$ 5.20
Spaghetti sauce champignon, crème et Gruyère Spaghetti mit Pilz-Rahmsauce und Greyerzer Käse Spaghetti with mushroom cream sauce and Gruyère cheese Spaghetti con salsa de champiñones, crema y queso Gruyère	\$ 6.50

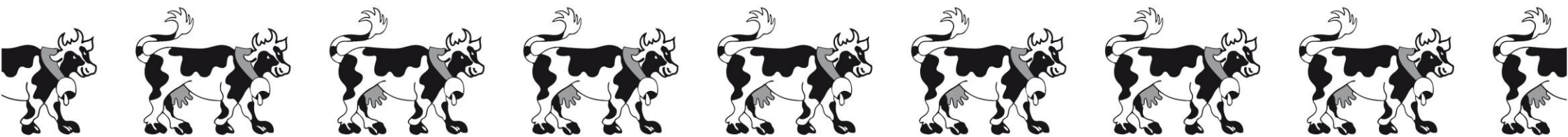


Carnes – Viandes – Fleischgerichte – Meat

Steak de filet de bœuf “Café de Paris”, gratin de pommes de terre, trio de légumes Rindsfiletsteak “Café de Paris” (Kräuterbutter), Kartoffelgratin, Gemüsetrio Beef steak “Café de Paris” (herbs butter), potatoes gratin, three vegetables Steak de lomo fino “Café de Paris” (mantequilla de hierbas), gratin de papas, trío de legumbres	\$ 8.50
Steak de filet de bœuf à la moutarde, gratin de pommes de terre, trio de légumes Rindsfiletsteak an Senf-Rahmsauce, Kartoffelgratin, Gemüsetrio Beef Steak with mustard cream sauce, potatoes gratin, three vegetables Steak de lomo fino a la mostaza, gratin de papas, trío de legumbres	\$ 9.50
Médaille de filet de bœuf aux champignons, gratin de pommes de terre, trio de légumes Rindsfiletmédaille mit Pilz-Rahmsauce, Kartoffelgratin, Gemüsetrio Beef fillet medallion with mushroom cream sauce, potatoes gratin, three vegetables Medallones de lomo fino en salsa de champiñones, gratin de papas, trío de legumbres	\$ 9.90
Filet de bœuf Stroganov, roestis, trio de légumes Rindsfilet Stroganov, Roesti, Gemüsetrio Beef fillet Stroganov, roesti, three vegetables Lomo fino Stroganov, papas roesti, trío de legumbres	\$ 7.90
Goulasch de bœuf hongroise, salade verte Rindsgulasch, grüner Salat Hungarian beef goulash, green salad Estofado de res al paprika, ensalada verde	\$ 7.20
Saucisse de veau “Olma”, sauce aux oignons, roesti Olma Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce, Roesti Veal sausage “Olma” with onion sauce, roesti Salchicha de ternera “Olma” con salsa de cebolla, papas roesti	\$ 6.50

Pollo – Poulet – Hahnhengerichte – Chicken

Cordonbleu de poulet, roestis, salades de saison Hahnhachen Cordonbleu, Roesti, Salat Garnitur Chicken Cordonbleu, roesti, seasonal salad Milanesa de pollo Cordonbleu rellena con queso Gruyère y jamón, papas roesti, ensaladas	\$ 7.90
Emincé de poulet Zurichoise (aux champignons), roestis, trio de légumes Zurchergeschnetzeltes vom Hahnhachen (Pilz-Rahmsauce), Roesti, Gemüsetrio Chicken Zurich Style (mushroom cream sauce), roesti, three vegetables Dedos de pechuga de pollo a la manera de Zurich (salsa de champiñones), papas roesti, legumbres	\$ 7.50
Suprême de poulet gratine au Gruyère, sauce tomates aux herbes, roestis Hahnhachenbrust mit Gruyère überbacken, Tomatensauce mit Kräutern, Roesti Chicken breast gratinated with Gruyère cheese, tomato sauce with herbs, roesti Pechuga de pollo gratinada con queso Gruyère, salsa de tomate casera con hierbas, papas roesti	\$ 8.90



Pescado – Poisson – Fischgerichte – Fish

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

\$ 7.90

Truite pochée au vin blanc, pommes nature, trio de légumes

Forelle in Weisswein pochiert, Salzkartoffeln, Gemüsetrio
 Steamed trout, boiled potatoes, three vegetables
 Trucha al vapor, papas cocinadas, trío de legumbres

\$ 7.50

Steak de thon flambé au Pastis, sauce vin blanc, riz pilaf, trio de légumes

Thunfischsteak mit Pastis flambiert, Weissweinsauce, Reis, Gemüsetrio
 Tuna fish steak flamed with Pastis, white wine sauce, rice, three vegetables
 Steak de atún flameado al Pastis, salsa de vino blanco, arroz, trío de legumbres

\$ 8.90

Mucha hambre ? – Une grande faim ? – Einen grossen Hunger ? – Very hungry ?

Pavé de filet de boeuf (320 gr.), sauce au choix, gratin de pommes de terre, trio de légumes,

Rindsfilet (320 Gr.), sauce nach Ihrer Wahl, Kartoffelgratin, Gemüsetrio
 Beef fillet pavé (320 gr.), sauce of your choice, potatoes gratin, three vegetables
 Ladrillo de lomo fino de res (320 gr.), salsa a elección, gratín de papas y trío de legumbres

\$ 14.90

“Duo Mar y Tierra”

Steak de filet de bœuf “Café de Paris” ou sauce moutarde et steak de thon flambé au pastis, sauce vin blanc, roesti et trio de légumes

Rindsfiletsteak “Café de Paris” oder an Senf Rahmsauce und Thunfischsteak mit Pastis flambiert, Weissweinsauce, Roesti und Gemüsetrio
 Beef steak “Café de Paris” or with mustard cream sauce & Tuna fish flamed with Pastis, white wine sauce, roesti and three vegetables
 Steak de lomo fino “Café de Paris” o a la mostaza y steak de atún flameado al Pastis, salsa vino blanco, papas roesti y trío de legumbres

\$ 16.90

Heidi & Peter Menu (para los niños)

Sus niños también están con mucha hambre? Arme rápidamente el menú favorito para ellos y nuestro Chef se lo prepara en seguida según sus deseos... Le sugerimos siguientes opciones:



Deditos de pechuguita de pollo apanados

o

Mini salchichas cocktail salteadas

o

Lomito de res a la parrilla

Papas roestis con zanahorias glaseadas

o

Arroz blanco con vainitas

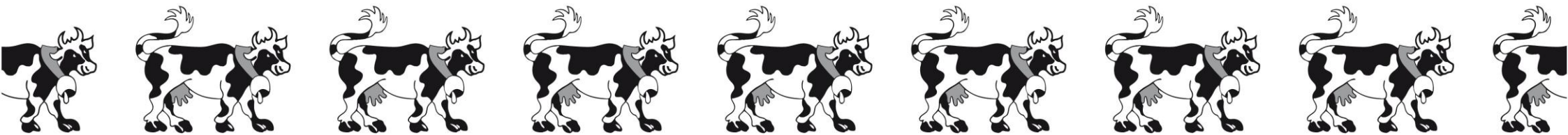
Mini copa suiza

o

Frutillas con crema Chantilly



\$ 5.90



Fondue de queso – Cheese fondue Fondue au fromage – Käsefondue

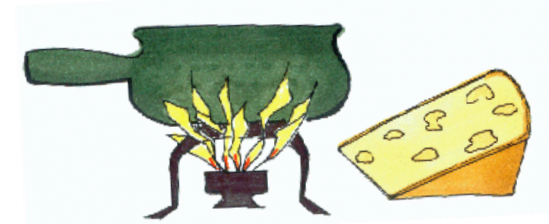
Préparée selon notre recette traditionnelle avec trois fromages (Gruyère, Raclette et Tilsit), notre fondue au fromage est servie avec du pain baguette, des pommes de terre et une petite assiette de tomates.

Unser Käsefondue wird nach unserem traditionellen Rezept mit drei verschiedenen Käse (Gruyère, Raclette und Tilsiter) vorbereitet und mit Baguette Brot, Kartoffeln und einen Tomatensalat serviert.

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

Preparado según nuestra receta tradicional con tres quesos diferentes (Gruyère, Raclette y Tilsit), nuestro fondue de queso viene servido con pan baguette, papas cocinadas y rodajas de tomates.

\$ 10.90 por persona



Fondue de carne – Meat fondue Fondue Bourguignonne – Fleischfondue



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

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

Beef fillet served with four homemade sauces, roesti potatoes and a large mixed salad.

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

\$ 12.90 por persona - mínimo 2 personas

Raclette de queso – Cheese Raclette Raclette – Käse Raclette

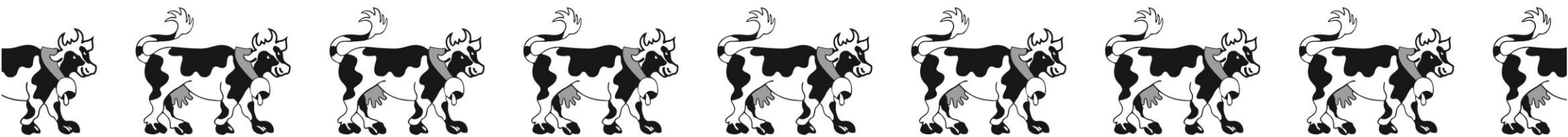
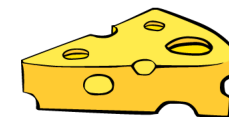
Servie avec des pommes de terre, des petites saucisses cocktail grillées, des cornichons et des tomates.

Serviert mit Kartoffeln, kleine gegrillte cocktail Würstchen, Essiggurken und Tomaten.

Served with boiled potatoes, grilled cocktail sausages, pickles and tomatoes.

Servido con papas cocinadas, pequeñas salchichas cocktail salteadas, pepinillos al vinagre y tomates.

\$ 11.90 por persona



Postres – Dessert – Desserts – Sweets

Gâteau aux carottes Rüeblikuchen Carrot cake Pastel de zanahoria		\$ 3.00
Coupe Suisse (glace vanille, sauce chocolat chaude, crème Chantilly) Schweizer Eiscoupe (Vanilleeis, warme Schokolade, Rahm) Swiss Ice cream (vanilla ice cream, hot chocolate, cream) Copa helada suiza (helado de vainilla, chocolate caliente, crema Chantilly)	pequeña grande	\$ 2.50 \$ 3.50
Poires au vin rouge et glace vanille Rotweinbirne mit Vanilleeis Red wine pear with vanilla ice cream Pera al vino tinto con helado de vainilla		\$ 3.20
Banane flambée Flambierte Banane Flamed banana Banano flambeado		\$ 3.00
Coupe Romanoff Coupe Romanoff (Vanilleeis mit Erdbeeren und Rahm) Strawberry Romanoff (with vanilla Ice cream and cream) Frutillas con helado de vainilla y crema Chantilly	pequeña grande	\$ 2.50 \$ 3.50

Café, Chocolate & Té

Expreso	\$ 1.00	Chocolate caliente	\$ 1.90
Café negro	\$ 1.00	Chocolate caliente con crema Chantilly	\$ 2.20
Café con leche	\$ 1.50	Chocolate caliente con ron y crema Chantilly	\$ 3.50
Capuchino	\$ 1.80		
Mokachino	\$ 1.90	Té y aguas aromáticas	\$ 1.00
Café Suizo (con grappa y una montaña de crema Chantilly)	\$ 5.90	Maté de coca	\$ 1.20
Irish Coffee (con whisky y un volcán de crema Chantilly)	\$ 4.90	Canelazo con aguardiente	\$ 2.50
Carajillo (expreso con brandy)	\$ 3.00	Canelazo sin aguardiente	\$ 1.50

Agua, colas, jugos, batidos y cervezas

Agua con gas o sin gas	\$ 1.00	Cerveza Pilsener, grande	\$ 2.20
Coca-Cola, Fanta, Sprite, Fior	\$ 1.20	Cerveza Club, pequeña	\$ 1.50
Té helado Nestea (negro o verde)	\$ 1.40	Cerveza Heineken	\$ 3.50
Jugos de frutas naturales	\$ 1.90	Cerveza Corona	\$ 3.50
Jugo de naranja	\$ 2.50		
Jarra de limonada o de naranjado (½ litro)	\$ 1.80	Frappé – Batido de helado al gusto	
Batido de frutas naturales	\$ 2.80	Vainilla, mocca, frutilla, chocolate	\$ 3.50

