



Chalet Suizo



ENTRADAS FRIAS

COLD APPETIZERS KÄLTE VORSPEISEN

Ceviche Fusion

Sea bass-Salmon "FUSION" Ceviche marinated with Shoyu sauce, extra virgin Olive oil and lemon juice. 12

Paté de la casa House made pâté. 7

Carpaccio de Res

Carne cruda finamente rebanada con lechuga mixtas, hongos, alcaparras y queso Parmesano.
Sliced raw beef over mixed lettuce mushrooms, cappers and Parmesan. 14

Bündnerfleisch ~ Viande des Grisons

Carne secada al saire puro de las montañas Suiza. Plato 16
Swiss air dried meat. Bandeja 30

Tabla Ibérica

Pata negra, lomo y chorizo Ibérico y queso Manchego
Iberian selection 10 oz. Cured Spanish loin, chorizo, Pata Negra and Manchego. 86

Lengua en vinagreta de tomate Tongue with tomato vinaigrette. 6

ENTRADAS CALIENTES

HOT APPETIZERS WÄRME VORSPEISEN

Plato Especial Suizo

Tostada con hongos y dos chorizos en trozos.
Mushrooms toast and two sausages. 15

Escargots a la Bourguignonne

Caracoles a la Borgoña. (6) 9
Snails Bourguignon Style. (10) 13
(12) 16

Quiche de Espinaca

Tarta de espinacas con hongos y queso.
Spinach quiche with mushrooms and cheese. 6

Raclette en plato

(80 gr.) Queso Suizo derretido en plato con papa cocida.
The Famous Swiss dish: melted cheese with potato. 9

Berner Rösti

Papas al esilo Suizo con cebolla, tocino y chorizo.
Swiss potatoes with onion, bacon and sausage. 8

Hongos Portobello al ajillo

Portobello mushrooms with garlic. 12

Tostada de Hongos

Tostada con hongos.
Mushrooms toast. 7

Camembert Gratinado

Semi fundido con coulis de maracuya y bayas pimentas verde.
Warm Camembert cheese with green peppercorn over Passion fruit coulis. 11

SOPAS

SOUPS

SUPPE

Sopa del Día ~ Soup of the day. 5

Bisque de langostino ~ Shrimp Bisque with Armagnac. 12

Sopa de cebolla gratinada ~ Gratinated onion soup. 8

Crema de Tomate ~ Cream of Tomato. 5

Sopa Goulash ~ Goulash soup. 6

ACOMPAÑANTES

SIDE ORDERS

BEILAGEN

Rösti (Papas Suizas). 4

Salsa de tomate fresca. 4

Berner Rösti (con Tocino y cebolla). 8

Salsa de Pimienta. 4

Bratkartoffeln (Papas salteadas). 4

Salsa Bearnesa. 6

Spätzli (Pasta hecha en casa). 4

Salsa de hongos a la crema. 5

Hongos Frescos. 8
(Salteados o al ajillo)

Espinacas salteadas. 5

Variedad de vegetales chico 4
(al vapor o salteados) grande 12

ENSALADAS

SALADS

SALATE

Mozzarella di Bufala

Mozzarella fresca con tomate, albahaca y aceite de oliva extra virgen.

Fresh mozzarella with tomatoes, basil and extra virgin olive oil. 15

Ensalada Italiana

Tomate, variedad de lechugas con vinagreta al Balsamico.

Tomato, variety of lettuce with balsamic vinaigrette. 7

Ensalada Carmine

Pechuga de pollo a la plancha sobre lechugas, tomates maduros y anillos de cebolla frescos. 14

Chicken breast grilled on lettuce, ripe tomatoes and fresh onion rings. 14

Ensalada Parmesano

Lechuga con una salsa de queso Parmesano, miel, aceite oliva y vinagre.
Green lettuce salad with a delicious dressing of honey and Parmesan cheese. 7

MARISCOS

SEA FOOD

MEERESFRUCHETE

Trio de Marisco

Langosta, Langostinos y Corvina, cada uno con una salsa diferente.

Seafood trio, lobster, jumbo shrimps and corvina each with its special sauce. 36

Langostinos al ajillo

Grilled fresh jumbo shrimps with garlic sauce. 24

Langostinos Danieli

con salsa de vinos blanco, hierbas, crema y Cognac.
Jumbo shrimps with a creamy cognac and herb sauce. 24

Langosta a la Parrilla con mantequilla

Grilled Lobster tails with melted butter. 36

Langosta Eneldo

Colitas de langosta en una deliciosa crema de eneldo.
Lobster tails in a delicious dill cream. 36

Provenzal

Langosta en salsa de vino blanco con hierbas y provenza.
Lobster in a with wine sauce with provençal herbs. 36

Thermidor

Langosta con crema de brandy y mostaza gratinada.
Lobster with brandy cream sauce and mustard gratin. 39

PASTAS

NOODLES

TEIGWAREN

Grana Padana

Pasta preparada en una rueda de Parmesano Grana Padano frente a su mesa con hongos y aceite de trufas.

Pasta prepared in a Grana Padana Cheese wheel at your table with mushrooms and truffle oil. 18

Linguini con langostinos

Al aglio e olio y un toque de picante
Pasta with garlic shrimp, extra virgin olive oil and a touch of red hot pepper. 24

Penne al Salmón

Con salmón y brocoli en una crema de albahaca.
With salmon and broccoli in a creamy basil sauce. 22

Tallarines con trio de hongos

En salsa de crema con porcini, portobello y champiñones.
In a creamy sauce with porcini, portobello and champignons. 18

Risotto Langostino

Risotto con Parmesano, vino blanco y langostinos
Arborio risotto with Parmesan, white wine and jumbo shrimp. 24

Risotto Tres Hongos

Risotto con Porcini, Portobello y Champiñones
Arborio risotto with Porcini, Portobello and Champignon. 20

Penne Vodka

Flambeado en su mesa con vodka, tomate y crema fresca
Fambéed at your table with vodka, tomato and fresh cream. 24





PESCADO

FISH

FISCH

Filete de Salmón fresco

Con salsa cremosa de pimienta rosada o eneldo.

With a creamy pink peppercorn sauce or dill cream sauce. 24

Medallones de atún en tres salsas

limon con jengibre, tamarindo y pimienta verde.

Tuna medallions in three sauces, fresh lemon, tamarind and green peppercorns. 22

Pescado del Día

Con almendras o jengibre fresco o salsa mostaza.

Catch of the day

With almonds or fresh ginger or mustard sauce. 22

Corvina al Cognac

Corvina en salsa de vino blanco, crema y Cognac.

Sea bass in a creamy white wine sauce with Cognac. 22

Corvina Espinaca

Corvina en salsa de crema y espinacas.

Seabass served in our delicious creamy spinach sauce. 22

FILETE DE POLLO

CHICKENBREAST

HUHNERBRUST

Pechuga Porcini

En salsa de hongos Porcini y Jerez

In a creamy Porcini mushroom Sherry sauce. 22

Pechuga Limón

En salsa de crema y limón.

In a creamy lemon sauce. 16

FILETE DE PUERCO

PORK FILLET

SCHWEINSFILET

Medallones con champiñones

En salsa blanca con hongos.

In a creamy mushrooms sauce. 18

Medallones a la Mostaza

En nuestra delicada salsa de mostaza.

In our fine mustard sauce. 17

TERNERA

VEAL

KALBFLEISCH

Kalbskotlett mit Morcheln

Chuleta de ternera con hongos morilles.

Veal chop with morels mushrooms. 48

Zürcher Geschnetzeltes

Ternera picada en salsa de hongos al estilo de Zurich.

Chopped veal in a creamy mushroom sauce. 18

Rahmschnitzel

Escalope en salsa de crema, servida con tallarines.

Veal cutlet in a creamy sauce, served with pasta. 17

FONDUE Y RACLETTE

(PARA DOS / FOR TWO)

Fondue con Langostinos fresco (400 grs) 58

Shrimps fondue with bouillon. (600 grs) 81

Fondue de queso con vino y Kirsch (150 grs) 24

Cheese fondue with wine and Kirsch. (300 grs) 39

Fondue de queso con hongos (300 grs)

Cheese fondue with mushrooms. 42

Fondue de queso sin vino (300 grs)

Cheese fondue without wine. 38

Fondue Chinoise

Fondue de filete de res con caldo (400 grs) 49

Meat fondue with bouillon. (600 grs) 73

Raclette

Queso derretido al Estilo Suizo. (300 grs)

Melted cheese, Swiss style. 39

FILETES DE RES

TENDERLOIN

RINDFLEISCH

Filete a la Pimienta Verde

Filete con salsa de vino tinto y pimienta verde.

Tenderloin in a red wine sauce

with green peppercorn. 24

Filete Migñon

Filete en salsa de hongos.

Grilled tenderloin in a mushrooms sauce. 26

Filete Café de París

Filete con mantequilla de hierbas.

Grilled tenderloin with our spicy butter sauce. 18

Filete Chasseur

Filete picado con salsa de hongos, tocino y vino tinto.

Chopped tenderloin with red wine, bacon and mushroom sauce. 18

Filete Portobello

Filete con salsa de vino tinto y hongos Portobello.

Tenderloin in red wine sauce and Portobello mushrooms. 26

Trio de Filete

Tres Filete con tres deliciosas salsas.

Three fillets each one with a different sauce. 28

Entraña importada (US)

marinada con salsa B.B.Q.

US Imported Outside Skirtsteak

marinated in B.B.Q sauce. 29

ESPECIALIDADES

OUR SPECIALS

UNSERE SPEZIALITATEN

Entenbrust

Magret de pato a la parrilla en salsa de tamarindo.

Grilled duck breast in a sweet and sour tamarind sauce. 32

Ungarischer Gulasch

Goulash Hungaro con Spatzli.

Hungarian Goulash with Spatzli. 18

Kasseler

Chuletas ahumadas a la parrilla acompañadas con repollo agrio.

Grilled smoked pork chops with sauerkraut. 16

Wiener Schnitzel

Escalope vienés apanado.

The traditional breaded veal cutlet. 16

Bratwurst

Chorizo de Ternera con salsa de cebolla.

Veal sausage with onion sauce. 13

Cordon Bleu

Escalope apanado relleno con jamón y queso.

Breaded schnitzel filled with ham and cheese. 17

Kalbsleber

Hígado de ternera picado con hierbas frescas y cebolla.

chopped veal liver with fresh herbs and onions. 15

Zunge

Lengua de res en salsa de vino tinto y Jerez.

Tongue in a red wine Sherry sauce. 17

Paleta de cordero

deshuesada sauzizada al horno.

Boneless Braised lamb shoulder from Magallanes (Chile). 32

Lamm

Chuleta de cordero al romero fresco.

Rack of lamb with a red wine and fresh rosemary sauce. 39

Menu