

# Buffet Desayuno

## *Z'Morge - Buffet*

Local Tumbaco Sábados, domingos y feriados de 08h00 a 11h30

*Nada mejor que disfrutar el fin de semana y feriados  
con un completo y siempre variado*

*Brunch al puro estilo **Swisscorner***

*Ven y deléitate con nuestras especialidades regionales y por  
supuesto, antojitos ecuatorianos.*

*Variedad de panes y bizcochos,*

*Frutas frescas de temporada,*

*Yogurt, leche, cereales,*

*Tostadas francesas,*

*Finos patés y crujientes hojaldres,*

*Embutidos de nuestra carnicería, quesos variados,  
vos a su gusto y la típica papa Röstli Bernesa,*

*Estación caliente con carnes,*

*Bebidas frías, calientes y mucho más.*

***En Guete!***

***Guten Appetit - Bon Appétit – Buon Profitto***

***Enjoy your meal – Buen provecho***

## *Desayunos \*Z'morge*

### Para un buen despertar!!!

De Lunes a Domingo hasta las 11h30

#### Alphorn

Dos huevos fritos, con jamón, tomate y queso gratinado, anillos crocantes de cebolla perla y papa Rösti.

Pan, mantequilla y mermelada de la casa

#### El Gaucho

Medallón de res, montado con un huevo frito, salsa Café de París, salpicado de champiñones salteados, menestra de lenteja y papa Rösti.

Pan, mantequilla y mermelada de la casa

#### Huevo ranchero

Dos huevos fritos sobre pastel de ternera, salpicados con pimiento, champiñones y aceitunas, papa Rösti.

Pan, mantequilla y mermelada de la casa

#### Robin Hood

Dos huevos pochés, croutones de pan integral, salsa forestiere y tocino picado.

Pan, mantequilla y mermelada de la casa

#### Stramer Max

Jamón de pierna ahumado de nuestra carnicería, dos huevos fritos, rebanada de pan integral con mostaza o papa Rösti.

Pan, mantequilla y mermelada de la c

# *Desayunos \*Z'üni* Para empezar el día con energía

De Lunes a Domingo hasta las 11h30

## **Rösti Swisscorner**

Dos huevos fritos, con jamón de pierna ahumado, tocino

Chipolata, schweinswurst y chorizo de la casa

Pan, mantequilla y mermelada de la casa

## **Rösti con omelet de camarón**

Omelet rellena con camarones salteados, pimientos y tomate concasé

Pan, mantequilla y mermelada de la casa

## **Rösti con chipolata**

Mini salchicha de ternera enrollada con tocino, un huevo frito

cebolla dorada, champiñones y tomate concasé

Pan, mantequilla y mermelada de la casa

## **Rösti gratinado**

Jamón de pierna ahumado de nuestra carnicería y queso fundido sobre la

tradicional papa Rösti, rociado con pickles y aros de cebolla

Pan, mantequilla y mermelada de la casa

## **Rösti con huevos a su gusto**

Huevos revueltos, o dos huevos fritos, o dos huevos a la copa (5 o 7 min),

U omelet (jamón de pierna ahumado, tocino, champiñones, tomate, cebolla, queso).

Pan, mantequilla y mermelada de la casa

Bircher muesli  
Porción de frutas de temporada  
Embutidos de la casa y quesos  
Quesos variados  
Tostadas francesas con miel de abeja  
Omelet natural  
Porción extra de pan variado, mantequilla y mermelada

## *A la hora del almuerzo\* Z'mittag*

### SOPAS

**Locro de papa**

**Crema de tomate**

*Tomates de guayllabamba, guarnición de crema de leche, croutones de pan*

**Pot au feu**

*Típica de la parte francesa, guisado de res y salchicha de col en caldo de lenteja y vegetales*

**Sopa húngara (algo picante)**

*Goulash de res, pimientos rojos y papa, servido en pozuelo de pan semi integral*

### ENTRADAS

**Carpaccio de trucha ahumada y queso gruyère**

*Rebanadas de trucha ahumada rociadas con aceto balsámico, aceite de oliva  
Y finas lascas de queso gruyère*

**Cocktail de camarón**

*Selectos camarones de mar, bañados en salsa calypso con guarnición de aguacate*

**Jamón de pavo ahumado al tonato**

*Jamón de la casa rociado con cremosa salsa de atún, anillos de cebolla y alcaparras*

### ENSALADAS

**Ensalada Swisscorner**

*Tiritas de pechuga de pollo a la plancha , queso dambo*

*Tajadas de huevo duro y variedad de ensaladas*

### **Ensalada servelat con queso**

*Salchicha servelat de la casa, pickles, queso y salsa vinagreta*

### **Ensalada primavera**

*Lechuga, cebolla, pimientos, zanahoria y col*

*Con camarones al ajillo*

*Con deditos de pollo en ajonjolí*

*Con queso brie frito*

### **Ensalada mixta especial**

*Lechuga, choclo, queso fresco, jamón ahumado y huevo picado*

### **Ensalada capresé**

*Tomates de gayllabamba, queso mozzarella, vinagre balsámico y aceite de oliva*

# *Especialidades de la casa* *\*Eüsi Spezialitäten*

## **Parrillada Swisscorner**

*Pollo, costilla de cerdo, lomo de res, salchichas y chorizos de la casa,  
Berner Rösti y ensalada primavera*

## **Choucroute— Sauerkraut**

*Col fermentada, salchicha Schweinswurst, jamón, gnagi, lengua de res tocino y papa  
torneada al vapor*

## **Raclette Duo (previa reserva)**

*Una combinación de queso raclette, carnes y embutidos,  
Papa raclette, pickles, vegetales y ensalada fresca*

## **Raclette Tradicional**

*Tradición Suiza, queso raclette, papa raclette, pickles y ensalada fresca con un toque  
picante*

## **Emince de ternera al estilo Zürich**

*Lomo fino de ternera en una cremosa salsa de champiñones frescos,  
Berner Rösti y vegetales*

## **Chateaubriand en salsa bernesa**

*El clásico filete de res bañando en cremosa salsa con toque de estragón  
Berner Rösti y vegetales*

## **Äplermagronen**

*Pasta macaroni, jamón ahumado, tocino, queso, papa, en salsa cremosa con  
Crocantes aros de cebolla, con ensalada primavera*

## *A la carta \*Hauptspeise*

### **Salmón en salsa de camarones**

*Filete de salmón fresco chileno en salsa cremosa de camarones*

### **Steak de res al romero (250g)**

*Lomo fino de res en salsa a base de carne perfumada con romero fresco*

### **Tournedos de res Rosini**

*Dos medallones de lomo fino de res rociado con salsa demiglace y hongos secos*

### **Lomo stroganoff**

*Dados de lomo fino de res cocidos en cremosa salsa con paprika y pimienta cayena con un toque picante*

### **Escalope de pavo gratinado**

*Pechuga de pavo con tomate y pina, gratinada con queso*

### **Filete de trucha meunire**

*Exquisita trucha salmonada, salsa de finas hierbas al puro estilo Swisscorner*

### **Camarones al ajillo (ligeramente picante)**

*Camarones de mar en exquisita salsa de ajo, algo picante*

### **Medallones de cerdo a la Pimienta Verde**

*Tres medallones de lomo fino de cerdo, baados en salsa de pimienta verde*

### **Costilla de cerdo**

*Costilla de cerdo a la plancha en salsa BBQ*

### **Cordon bleu de pollo**

*Pechuga de pollo rellena con jamn de la casa y queso*

### **Chorizo bauernbratwurst o salchicha de ternera**

*Hecho en casa, a la plancha y baado en salsa al vino con cebolla*

### **Piccata de pollo**

*Pechuga de pollo rebosada en queso parmesano y huevo, baada en salsa napolitana*

### **Spaghetti con ragout**

*Ragout de lomo fino de res y pasta italiana al dente, jugosa salsa de carne y ensalada primavera*

### **Spaghetti carbonara**

*Pasta italiana al dente, cremosa salsa con tocino y jamn, con ensalada primavera*

*Nuestras sugerencias van acompaadas de vegetales calientes o ensalada primavera  
Papa Rosti bernesa, preparada al tradicional estilo de Swisscorner*

# Nuestros sánduches \*Z´vieri

Desde las 16h00 hasta el cierre

## Sánduches fríos

### Montañés Entero

*Elija el ingrediente de su preferencia*

*Jamón, pastel de ternera, pernil, salami, queso ó roasfbeeef*

*Lechuga, tomate, pickles, mostaza y queso crema especial*

## Sánduches calientes

### Sánduches Swisscorner

*Pan redondo, pernil en salsa de carne, aguacate, vinagreta, cebolla y tomate*

### Hawaian

*Rebanada de pan campesino, pechuga de pollo fileteada, apio y piña con queso gratinado*

### Club sándwich

*Pan molde, roast beef, pernil, jamón, tomate, pepinillo y huevo, con salsa vinagreta*

### Croque Monsieur

*Pan molde, jamón, pickles, salsa bechamel y queso gratinado*

### Croute au fromage

*Rebanada de pan campesino con un toque de vino blanco, Jamón, tomates, pickles y queso gratinado*

### Sánduche de lomito o pollo

*Pan campesino abierto y tostado, con steak de res o pechuga de pollo fileteado y champiñones salteados*

## Extras

*Porción de papas fritas*

*Todos nuestros sándwiches van acompañados con ensalada primavera*

## *De nuestra pastelería*

*★Öpis Süeses*

Déjese llevar por nuestras dulces creaciones y disfrute de un delicioso helado hecho en casa

### Helados

#### **Banana Split**

*Base de banano con helado de vainilla y chocolate, almendras tostadas,*

*Bañado con salsa de chocolate calientes, crema chantilly y bricelet*

#### **Copa Melba**

*Helado de vainilla, durazno, salsa de frambuesas y crema chantilly*

#### **Copa de frambuesas tibias**

*Parfait glacé, frambuesas flambeadas, salsa tibia y crema chantilly*

#### **Vacherin Glacé**

*Suspiro con helado de frambuesa, vainilla y chocolate, decorado con frutos rojos y crema chantilly*

#### **Copa Dinamarca**

*Helado de vainilla, salsa de chocolate caliente, crema chantilly y bricelet*

#### **Copa Romanoff**

*Helado de vainilla, frutillas frescas, crema chantilly y bricelet*

#### **Café Glacé**

*Helado de café, decorado con crema chantilly y bricelet*

### Tortas y tartas

*Tarta de manzana crocante, helado de vainilla y crema chantilly*

*Torta de cerezas, tradición suiza*

*Torta swisscorner con coulis y bricelet*

*Flan caramel (hecho en casa)*

# *Bebidas sin alcohol*

## Jugos naturales

Jugo natural de frutas

Jugo de frambuesa

## Gaseosas/ Té frío

Agua con gas o sin gas

Gaseosas

Limonada

Té frío

## Milk shakes

Batido de leche con fruta

Milkshake (chocolate, vainilla, mora, banano, frutilla)

Milkshake de frambuesa

## Del café

Café capuccino

Capuccino de vainilla

Café con leche

Café expreso

Café negro

Café suizo con crema de leche

Chocolate frío o caliente

Mocaccino

Café amaretto

Té y aguas aromáticas

## *De los viñedos*

### *\*Es Gläslì Vii*

“El vino alegra el corazón del hombre y la alegría es la madre de todas las virtudes”

von Goethe

Johann Wolfgang

#### En blancos

Trapiche	Sauvignon Blanc / Argentina 187ml
Trapiche	Sauvignon Blanc / Argentina 375ml
Trapiche	Sauvignon Blanc / Argentina 750ml
León de Tarapacá	Sauvignon Blanc / Chile 750ml
Casillero del diablo	Sauvignon Blanc / Chile 375 ml
Casillero del diablo	Sauvignon Blanc / Chile 750 ml

#### En tintos

Trapiche	Malbec / Argentina 187ml
Trapiche	Malbec / Argentina 375ml
Trapiche	Malbec / Argentina 750ml
Trapiche	Malbec roble / Argentina 750ml
León de Tarapacá	Cabernet sauvignon / Chile 750ml
Memoro piccini	Vino Rosso / Italia 750ml
Casillero del diablo	Cabernet sauvignon / Chile 375 ml
Casillero del diablo	Cabernet sauvignon / Chile 750 ml

#### Espumantes

Trapiche	Extra brut 187ml
Henkel Trocken	Alemania/ 750 ml
Prosecco Piccini	Extra dry/ 750 ml

## Aperitivos

Campari orange

Cinzano

## Cervezas

Budweiser 355 ml

Club 330 ml

Corona 355 ml

Erdinger negra 500 ml

Erdinger rubia 500 ml

Heineken 330 ml

Pilsener 330 ml

Stella artoise 330 ml