

POUR PARTAGER / IDÉAL POUR L'APÉRITIF

El Plato Iberico – pour partager

assiette froide avec le meilleur de l'Espagne:
Jamon Iberico de Bellota (affiné pendant au
moins 36 mois), Chorizo de Bellota, Queso
Manchego, olives vertes38

Saucisse du fermier

avec de la moutarde de Dijonpar pièce 8

Entrée aux fruits de mer

demi-homard, coquille Saint-Jacques au gratin
et crevettes géantes „Ca Mau“ avec
chutney d'abricots et de tomates24

ENTRÉES & SOUPES

Tartare de bœuf fumé de viande suisse biologique

bœuf haché avec sel de piment habanero.....23

Salade „The Steakhouse“

laitue mélangée, juliennes de betteraves,
grenade, œuf, croûtons faits à la maison
et vinaigrette maison..... 14

Saumon mariné au gin et à l'aneth

avec mayonnaise au wasabi, légumes au
vinaigre et pousses de petits pois.....21

Soupe de grand radis et de radis

avec des radis marinés, du sésame noir
et des pousses 14

Thon à nageoires jaunes grillé court avec sésame

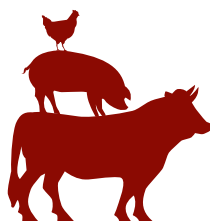
avec une salade d'algues wakame et
guacamole au wasabi.....21

Soupe

du jour 12

Crevettes géantes „Ca Mau“ grillées

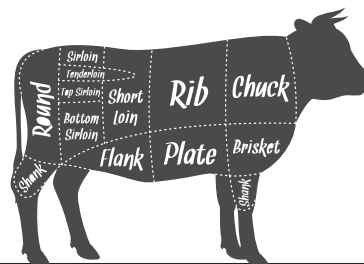
2 pièces, avec salade d'algues wakame
et chutney ananas-mangue 14



Suivez-nous sur Facebook
et Instagram!

 marinalachen

 marinalachen



VIANDE

Blanc de poulet suisse (élevé en liberté) avec os	220 g	30
Steak de porc „montagne des Grisons“ avec notre propre BBQ-rub	250 g	34
Paillard de veau	180 g	48

Le prix comprend un beurre aux herbes, une sauce au piment fort et un accompagnement de choix

LE MEILLEUR BŒUF

Prix en CHF pour env.	150 g	200 g	250 g	300 g	400 g
Entrecôte de bovins de pâturage (AR)		56	66	76	91
Filet de bœuf „Irish Nature“ (IE)	64	74	84	94	114
Faux-filet de bœuf „Hereford“ (US)			66	76	92

Le prix comprend un beurre aux herbes, une sauce au piment fort et un accompagnement de choix

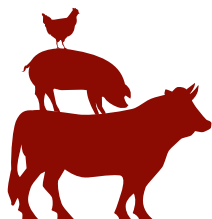
UNE QUESTION DE LA SCIE

Prix en CHF pour env.	350 g	400 g	500 g	600 g
Côte de veau de Muotatal	72	79	93	107
Côte de boeuf suisse, dry aged		89	104	119
T-Bone „Angus“ (IE)		89	107	125

Le prix comprend un beurre aux herbes, une sauce au piment fort et un accompagnement de choix

SPECIAL CUTS

Il s'agit de morceaux spéciaux de viande, qui diffèrent des morceaux connus. Nous avons plusieurs de ces coupes spéciales dans notre offre quotidienne et nous serons heureux de vous en informer!



Combinaison „Surf & Turf“ pour tous les plats de viande:

+ 2 pc. crevettes géantes „Ca Mau“	+12
+ 1 pc. queue de homard	+17



FRUITS DE MER & POISSONS

Nous recommandons	premier plat	plat principal		
Crevettes géantes „Ca Mau“	2–3 pc.	5–7 pc.	env. 45 g	7 / pc.*
Coquilles Saint-Jacques	3–4 pc.	6–8 pc.	env. 30 g	5 / pc.*
Queue de homard	1 pc.	2–3 pc.	env. 100 g	21 / pc.*
Thon à nageoires jaunes			200 g	42 ¹⁾
			300 g	52 ¹⁾

* Prix sans accompagnement

¹⁾ Le prix comprend un chutney ananas-mangue, une salade d'algues wakame, un accompagnement de choix

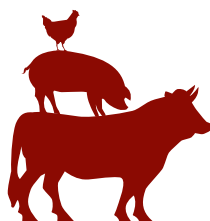
Filet de hamachi (160 g) mariné avec sauce teriyaki
avec salade d'asperges et de fenouil 41

LES LÉGUMES À L'HONNEUR

Falafel à la patate douce avec houmous de betterave, laitue grillée et tzatziki26	Planted pulled BBQ burger (voir page suivante)28
--	--

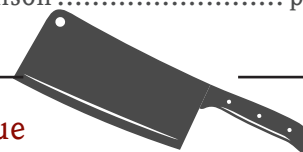
ACCOMPAGNEMENTS & SAUCES

Steakhouse frites / frites de patate douce * / pommes de terre au four avec crème aigre / risotto à l'ail d'ours / salade d'orange et de fenouil avec vinaigrette au miel et balsamique / épinards en branches avec de l'ail et du paprika doux / cole slaw / légumes grillés/ oignons frits en pâte à bière	Steakhouse-Sauce / chimichurri / beurre aux herbes / sauce au piment fort / sauce BBQ / chutney ananas-mangue / guacamole au wasabi / sauce aïoli / moutarde au miel / moutarde piment habanero / moutarde de Dijon par 3
Comme deuxième accompagnement..... 6	Sauce crème au poivre / sauce béarnaise / jus de veau fait maison par 5
* Comme accompagnement avec un petit supplément..... 3	
* Comme deuxième accompagnement 9	



Meat Boutique

Vous en voulez un peu plus?
Les meilleures viandes, saucisses, poissons
et fruits de mer dans notre propre bouche-
rie, également à emporter.



HAMBURGER

The Steakhouse burger

Nos hamburgers sont composés de viande de bœuf 100 % suisse provenant de la boucherie Rickenbach et sont fabriqués à la main au restaurant The Steakhouse, c'est pourquoi ils peuvent être commandés avec un degré de cuisson.

Les burgers sont servis avec de la laitue iceberg, des tomates, des oignons rouges, de la Steakhouse-Sauce et des frites.

Le reste dépend de vous ...

VEUILLEZ DONC CHOISIR 1-3

1) VOTRE TAILLE

130 g	single beefpatty.....	26
260 g	double beefpatty	35

2) VOTRE BUN (y compris)

Bun au sésame / Bun à l'épeautre /
Bun brioche / Bun sans gluten

3) EXTRAS

Fromage à raclette / Bacon / Œuf au plat / Rondelle d'oignon frit en pâte à bière ...chacun	3
Blauer Büffel (Fromage bleu de Suisse)	5
Crevettes géantes „Ca Mau“	6
Saucisse du fermier.....	6
Single beefpatty supplémentaire	9
Sauce supplémentaire.....	3
Sauce aïoli / Sauce BBQ / Guacamole au wasabi / Chimichurri / Sauce au piment fort / Chutney ananas-mangue / Moutarde au miel / Moutarde piment habanero / Moutarde de Dijon	

Veau effiloché à la mode fermière

Viande de veau cuite sous vide pendant 48 heures à la bière et à la sauce BBQ, craquelin au parmesan, œuf miroir, courgettes jaunes marinées et cole slaw dans un petit pain d'épeautre, avec des frites Steakhouse32

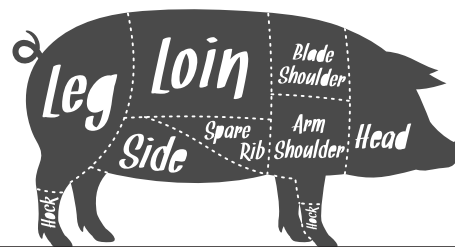
Planted pulled BBQ burger

«planted.pulled» avec avocat, tomate, oignons rouges, laitue iceberg et cresson dans un petit pain d'épeautre, avec des frites de patate douce28



Le dimanche est le jour des hamburgers!

Chaque dimanche, nous vous servons cinq différentes variantes de hamburgers. Vous pouvez trouver la sélection actuelle sur notre site web: www.marinalachen.ch



SAUCISSES ET CÔTES LEVÉES

Saucisse du fermier (80 g)
avec de la moutarde de Dijon8 / pc.

Côtes courtes (ca. 250 g)
de bœuf suisse avec sauce BBQ,
incluant 1 accompagnement au choix.....36

PLATS – À PARTIR DE 2 PERSONNES

„The Swiss BBQ Platter“ avec beaucoup de viande suisse

Côte de veau de Muotatal
Swiss Prime entrecôte de bœuf
Côtes courtes
Saucisse du fermier
Hamburger

Y compris une petite salade comme entrée
ainsi que des frites, de la sauce au piment fort,
beurre aux herbes et chimichurri. ... par pers. 82

„The Seafood Platter“

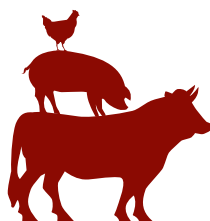
Steak de thon à nageoires jaunes
Crevettes géantes „Ca Mau“
Poulpe
Queue de homard
Coquilles Saint-Jacques
Poisson selon l'offre du jour

Y compris une petite salade comme entrée,
risotto au vin blanc, salade d'algues wakame,
chutney ananas-mangue et guacamole
au wasabi..... par pers. 89

Créez votre propre plat

Créez votre propre plat avec de la viande,
saucisse, du poisson et des fruits de mer.

Nos employés se feront un plaisir de vous
conseiller; également à la „Meat Boutique“,
où votre composition individuelle est calculée
en poids.



SCAN ME

Promotions et événements

Restez à jour avec la lettre
d'information mensuelle
de la Marina Lachen
(en allemand).

DESSERT & FROMAGE

Eclair fait à la maison

avec crème à la vanille
et sorbet aux myrtilles..... 14

Trilogie de la rhubarbe

confit, mousse et sorbet 15

Brownie au chocolat

grillé en papillote
avec des baies sauvages, du porto
et 1 boule de glace Vanilla Dream..... 12

Steakhouse Cheesecake.....9

Assiette de fromages régionaux

Urschwyzer Käse (Lachen)
Jersey Camembert (Wald)
Blauer Büffel (Toggenburg)
Pain grillé
Noix caramélisées
Miel d'Altendorf SZ..... 15

Crème glacée et sorbet faits à la maison

Sorbet à l'ananas et au poivre rose... par boule 5
Sorbet aux myrtilles par boule 5
Crème glacée au Snickers par boule 5

The Steakhouse split

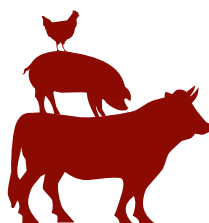
Banane grillée au chocolat avec
1 boule de glace Vanilla Dream et
1 mini-boule crème glacée au Snickers 15

The ice coffee

2 boules de glace Espresso Croquant, 1 boule
de glace Vanilla Dream, sauce au café,
ristretto, crème fouettée..... 14

Crème glacée de Mövenpick

Vanilla Dream
Swiss Chocolate
Espresso roquant
Cookies & Caramel
Citron-Lime
Framboise-Fraise
Fruit de la passion-Mangue
Par boule4
Crème fouettée..... 1.50
Sauce: chocolat / caramel / café /
sauce aux fruits de saison 1.50





DEGRÉS DE CUISSON DE LA VIANDE

rare	bleu	blutig	La viande est grillée très chaude et courte. Idéal pour: filet de bœuf, thon à nageoires jaunes (jusqu'à 45°C).
medium rare	saignant	english	La viande est grillée à feu moyen. Idéal pour: filet de bœuf, entrecôte, faux-filet (48°–52°C).
medium	medium	rosa	La viande est cuite à feu moyen jusqu'à ce qu'elle soit rose. Idéal pour: T-Bone, côte de bœuf, entrecôte, faux-filet (55°–60°C).
medium well	à point	halbrosa	La viande est lentement grillée à feu moyen. Idéal pour: côte de bœuf, faux-filet, côte de veau (65°–70°C).
well done	bien cuit	durch	La viande est lentement grillée à feu doux jusqu'à ce qu'elle soit bien cuite (à partir de 70°C).

ORIGINE DE LA VIANDE

Nous achetons la viande et les produits de charcuterie chez les boucheries Hornecker et Keller à Zurich et chez la boucherie Rickenbach à Galgenen. Les régions privilégiées pour l'élevage sont le Zürcher Oberland, le Knonaueramt, le Limmattal, le Muotatal et l'Emmental.

Viande de bœuf de Suisse

Notre côte de bœuf provient de la boucherie Hornecker, qui aide les agriculteurs de la région de Zurich à élever et à nourrir le bétail. Les hamburgers et le tartare de bœuf sont fabriqués avec du bœuf suisse.

Filet de bœuf d'Irlande „Irish Nature“

Grâce à la douceur du climat irlandais, le bétail peut se nourrir exclusivement d'herbe et des épices pendant près de 300 jours. Cela signifie que l'Irlande a la saison de pâturage la plus longue d'Europe. Le bœuf irlandais est surtout remarquable pour ses fines marbrures de graisse et sa couleur bordeaux foncé. L'air salé de l'océan Atlantique contribue à donner au bœuf irlandais une saveur aromatique et épicée.

Viande de bœuf d'Irlande et des États-Unis

Nous n'utilisons que de la viande sans hormones provenant des États-Unis. L'entrecôte irlandaise est de la race „Hereford“. Le T-Bone est de la race „Irish Angus“ (sans hormones).

Viande de veau de Suisse

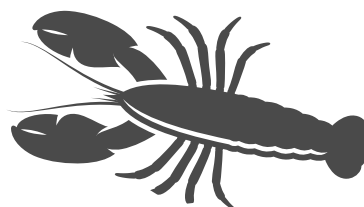
Les côtes proviennent exclusivement de veaux de la région Muotatal.

Porc de la Suisse

La viande provient de la Suisse, les saucisses de la boucherie Keller AG (propre production à Zurich).

Blanc de poulet suprême

Élevage libre en Suisse.



ORIGINE DES FRUITS DE MER & DES POISSONS

Nous achetons du poisson et des fruits de mer chez Bianchi Comestibles et FrischeParadies Zürich. Bianchi compose sa gamme selon les normes du Marine Stewardship Council, du WWF et de Biosuisse et propose de nombreux produits respectant l'environnement.

Crevettes géantes „Ca Mau“

Seules 250 à 500 crevettes (normalement jusqu'à 10'000) vivent par mètre cube dans la station d'élevage de Bianchi au sud-ouest du Vietnam. De plus, ils ne sont pas nourris.

Thon à nageoires jaunes

Notre „thon à nageoires jaunes“ certifié est pêché exclusivement au milieu du Pacifique occidental. L'organisation „Friend of the Sea“ s'intéresse à la pêche durable et le classe sans risque.

Poulpe

La poulpe est originaire de l'Atlantique Centre-Est, zone FAO n° 34.

Coquilles Saint-Jacques

La plus grande moule comestible cultivée par „Friend of the Sea“ provient de l'Atlantique Nord-Ouest.

Queue de homard

Le homard canadien est pêché dans le golfe du Maine (homard du Maine), est un décapode et peut peser entre 0,5 et 4 kilogrammes.

Le Saumon est de la pisciculture alpine de Lostallo, dans les Grisons.

Plie et hamachi

La plie vient de Hollande et le hamachi de Japon.

ALLERGÈNES / PRIX

Si vous souffrez d'une intolérance ou d'une allergie alimentaire, veuillez informer nos employés, ils seront heureux de vous fournir des informations détaillées.

Tous les prix sont en francs suisses, y compris la TVA.

