

À PARTAGER / IDÉAL POUR L'APÉRITIF

Échantillon The Steakhouse

Tuna tataki, Wiedikerli saucisse,
crostini avec tartare de bœuf bio suisse
et une petite soupe du jour

A partir de 2 personnes, par personne23

Wiedikerli (saucisse)

avec de la moutarde de Dijonpar pièce 8

ENTRÉES & SOUPES

Tartare de bœuf fumé de viande suisse

bœuf haché avec sel de piment habanero.....26

Entrée aux fruits de mer

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

salsa verde asiatique28

Thon à nageoires jaunes grillé

avec salade de nouilles soba

et vinaigrette au sésame grillé.....26

Crevettes géantes „Ca Mau“ grillées

2 pièces, avec salsa verde asiatique

et chutney ananas-mangue 14

Falafel à la patate douce

avec houmous de betterave,

laitue grillée et tzatziki 19

Fattoush

salade de pain avec pain pita, mini laitue,
feuilles d'épinards et menthe 14

Salade „The Steakhouse“

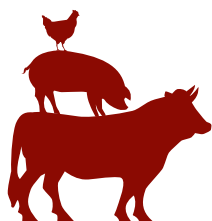
laitue mélangée, juliennes de betteraves,
grenade, œuf, croûtons faits à la maison
et vinaigrette maison..... 15

Soupe de chou-fleur grillé

avec des pignons de pin..... 14

Soupe

du jour 12



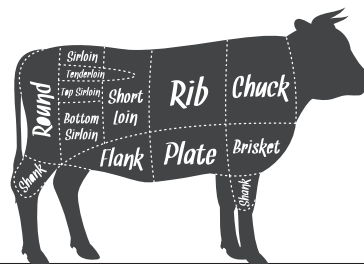
Suivez-nous sur Facebook
et Instagram!



marinalachen



marinalachen



VIANDE

Blanc de poulet suisse (élevé en liberté) avec os	220 g	32
Steak de porc „montagne des Grisons“ avec notre propre BBQ-rub	250 g	34
Paillard de veau	180 g	55

Le prix comprend un beurre aux herbes, une sauce piquante au chili et un accompagnement de choix

LE MEILLEUR BŒUF

Prix en CHF pour env.	150 g	200 g	250 g	300 g
Entrecôte „Hereford“ (IE)		56	66	76
Filet de bœuf „Irish Nature“ (IE)	68	78	88	98
Faux-filet de bœuf „Hereford“ (US)			76	86

Le prix comprend un beurre aux herbes, une sauce piquante au chili et un accompagnement de choix

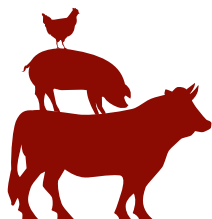
UNE QUESTION DE LA SCIE

Prix en CHF pour env.	300 g	350 g	400 g	500 g
Côte de porc „Niederglatte Edelsäuli“	42		46	52
Côte de veau de Muotatal		88	98	
Côte de boeuf suisse, dry aged			97	117
T-Bone „Angus“ (IE)			95	111

Le prix comprend un beurre aux herbes, une sauce piquante au chili et un accompagnement de choix

SPECIAL CUTS

Grandes pièces et morceaux spéciaux de viande – nous serons heureux de vous en informer sur notre offre du jour.



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

+ 2 pc. crevettes géantes „Ca Mau“	+12
+ 1 pc. queue de homard	+24



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	7 / pc.*
Queue de homard	1 pc.	2–3 pc.	env. 100 g	24 / pc.*
Thon à nageoires jaunes			200 g/300 g	43 / 53¹⁾

* Prix sans accompagnement

¹⁾ Le prix comprend un chutney ananas-mangue, une salsa verte asiatique, un accompagnement de choix

Recommandation de poisson du jour Le prix varie selon l'offre

SANS VIANDE

Asperges vertes grillées

sur purée de pommes de terre, avec radis marinés, champignons shiitake frits, poireaux et piment doux sautés et sauce miso hollandaise29

Planted crispy BBQ chicken burger

„planted.chicken“ dans un bun bretzel avec avocat, tomate, oignons rouges, laitue iceberg et cresson, avec des frites de patates douces34

ACCOMPAGNEMENTS & SAUCES

Steakhouse frites	Sauce Steakhouse
Mac and cheese avec du paprika fumé en poudre et oignons frits	Chimichurri
Baked potato avec de la crème fraîche à la ciboulette	Beurre aux herbes
Purée de pommes de terre	Sauce piquante au chili
Risotto au vin blanc	Sauce BBQ
Radis marinés	Chutney ananas-mangue
Épinards à la crème et noix de coco	Salsa verte asiatique
Épinards en branches avec ail, poivrons, pignons de pin	Sauce aioli
Mini artichauts grillés avec vinaigrette chimichurri	Moutarde piment habanero
Asperges vertes grillées avec sauce miso hollandaise	Moutarde de Dijon par 3
Cole slaw	Sauce crème au poivre
Comme deuxième accompagnement 7	Sauce béarnaise
	Jus de veau fait maison par 5

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 beefpatty35

2) VOTRE BUN (y compris)

Bun au sésame / Bun au malt avec des graines /
Bun croissant / Bun bretzel / Bun sans gluten

3) EXTRAS

Fromage à raclette / Bacon /
Œuf au plat.....chacun 3
Wiedikerli saucisse grillé8
Single beefpatty supplémentaire9
Sauce supplémentaire.....3
Chimichurri
Sauce piquante au chili
Sauce BBQ
Chutney ananas-mangue
Salsa verde asiatique
Sauce aïoli
Moutarde piment habanero
Moutarde de Dijon

Crispy chicken burger

steak de poulet croustillant dans un bun croissant avec salade iceberg, tomates, avocat, sauce jalapeño et aïoli, servi avec des rissolées au chimichurri28

Pulled pork burger

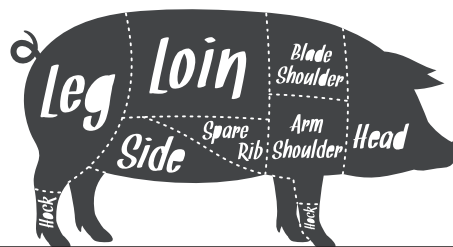
cou de porc suisse cuit lentement et tiré dans un petit pain au sésame avec de la salade de choux, salade iceberg, tomates et sauce BBQ, servi avec des frites.....31

Grilled cheese sandwich

bavette de veau et fromage cheddar grillés dans un pain ciabatta avec laitue iceberg, tomates, radis marinés, oignons frits et sauce BBQ, servi avec des frites36

Planted crispy BBQ chicken burger

„planted.chicken“ dans un bun bretzel avec avocat, tomate, oignons rouges, laitue iceberg et cresson, avec des frites de patates douces34



POITRINE ET CÔTES LEVÉES

Beef brisket

Poitrine de bœuf suisse avec teriyaki-BBQ-
glaçage, incl. 1 accompagnement de choix...42

Baby back ribs

de porc suisses avec sauce BBQ,
incl. 1 accompagnement de choix38

PLATS – À PARTIR DE 2 PERSONNES

„Holy trinity platter“

Poitrine de bœuf
Baby back ribs
Pulled pork burger dans un bun au sésame
Y compris une petite salade comme entrée ainsi
que de la purée de pommes de terre et des
asperges grillées avec une sauce hollandaise
au miso..... par pers. 59

„The Swiss BBQ Platter“ avec beaucoup de viande suisse

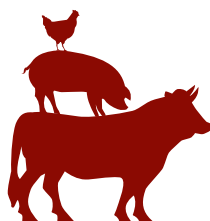
Bavette de veau
Entrecôte de bœuf „Black Angus“
Côte de porc „Niederglatte Edelsäuli“
Baby back ribs
Wiedikerli saucisse
Hamburger
Y compris une petite salade comme entrée
ainsi que des frites, de la sauce piquante au
chili, beurre aux herbes
et chimichurri. par pers. 82

„The Seafood Platter“

Steak de thon à nageoires jaunes
Crevettes géantes „Ca Mau“
Queue de homard
Coquilles Saint-Jacques
Dorade
Poisson selon l'offre du jour
Y compris une petite salade comme entrée,
risotto au vin blanc, salsa verte asiatique
et chutney ananas-mangue 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

Tarte au citron Yuzu

avec une meringue brûlée,
mangue marinée et sorbet à la fraise 16

Rhubarbe confite

avec crumble et mousse de fraises 16

Ananas grillé

avec duo de noix de coco
(sorbet et mousse) 15

Brownie au chocolat

grillé en papillote
avec des baies sauvages, du porto
et 1 boule de glace à la vanille 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 19

Crème glacée & sorbet faits à la maison

Glace: vanille / chocolat / pistache /
café

Sorbet: fraise / noix de coco / calamansi /
mangue / fruit de la passion & orange

Par boule 5

Crème fouettée 1.50

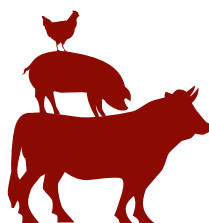
Sauce: chocolat / caramel / café 1.50

The Steakhouse split

Banane grillée et caramélisée
avec 1 boule de glace à la vanille
et 1 boule de glace au chocolat 15

The ice coffee

2 boules de glace au café, 1 boule de glace
à la vanille, sauce au café, ristretto,
crème fouettée 14





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 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.

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.

Dorade

La dorade est originaire de Grèce.



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, la poitrine et le tartare de bœuf sont fabriqués avec du bœuf suisse, tout comme l'entrecôte de bœuf du Swiss BBQ Platter, qui provient de Swiss Black Angus.

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 originaire des États-Unis / d'Irlande

La faux-filet provient des États-Unis – elle peut avoir été élevée avec des antibiotiques non hormonaux qui améliorent les performances. La viande a été élevée sans ajout d'hormones artificielles. L'entrecôte irlandaise provient de bovins „Hereford“, le T-bone de la race „Irish Angus“ (tous deux élevés sans ajout d'hormones artificielles).

Viande de veau de Suisse

Les côtes proviennent exclusivement de veaux de la région Muotatal et la bavette de veau provient de veaux suisses.

Porc de la Suisse

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

Urwaldschinken, Salsiz, Wetterschmöckerli, lard fumé Viande de porc suisse d'origine contrôlée, de la boucherie Heinzer dans le Muotathal

Blanc de poulet suprême Élevage libre en Suisse. / **Steak de poulet** Poulet de l'Alpstein de l'est de la Suisse.

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.

