

À PARTAGER / IDÉAL POUR L'APÉRITIF

Échantillon The Steakhouse

saumon suisse Lostallo, Wiedikerli saucisse,
crostini avec tartare de bœuf suisse
et une petite soupe du jour

A partir de 2 personnes, par personne24

Wiedikerli (saucisse)

avec de la moutarde de Dijonpar pièce 8

ENTRÉES & SOUPES

Tartare de bœuf fumé de viande suisse avec Belper Knolle

bœuf haché avec sel de piment habanero
et Belper Knolle (fromage)28

Salade de canard fumé

Aiguillettes de magret de canard fumé
croustillantes avec salade mesclun,
oignons rouges, graines de grenade
et dip au miel et sésame27

Entrée aux fruits de mer

demi-homard, coquille Saint-Jacques au gratin
et crevette géante „Golden Shrimps“
avec sauce d'abricots et de tomates
et salsa verte asiatique.....28

Tuna tataki enrobée de sésame

avec salade de mini-laitue
et crème d'avocat26

Saumon de Lostallo fumé maison

sur blini à la crème fraîche à la ciboulette
et chips de chou palmier24

Boulettes de crabe avec sauce steakhouse

et un shot de soupe à la crème de panais..... 18

Crevettes géantes „Golden Shrimps“ grillées

2 pièces, avec salsa verte asiatique
et chutney ananas-mangue 14

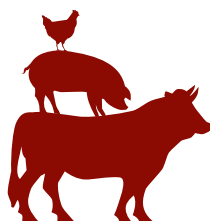
Salade „The Steakhouse“

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

Soupe à la crème de panais

avec huile de ciboulette..... 14

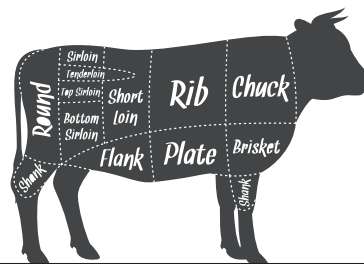
Soupe du jour 12



Suivez-nous sur Facebook
et Instagram!

 marinalachen

 marinalachen



VIANDE

Paillard de veau suisse	180 g	55
Entrecôte de porc suisse (nourri au petit-lait), dry aged avec rub aux herbes	200 g	42
Suprême de poularde de maïs française	200 g	31
Carré d'agneau australien „Ambassador“	250 g	58

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

LE MEILLEUR BOEUF

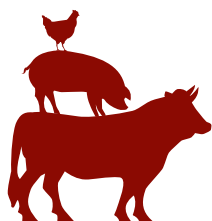
Prix en CHF pour env.	150 g	200 g	250 g	300 g
Côte de boeuf irlandaise „Hereford“		56	66	76
Filet „Irish Nature“	68	78	88	98
Entrecôte américaine „Hereford“			76	86
Filet de rumsteck canadien „Heritage Angus“		55	65	75

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

C'EST ICI QUE LA SCIE ENTRE EN JEU

Prix en CHF pour env.	350 g	400 g	500 g	800 g
Côte de porc suisse (nourri au petit-lait), dry aged	56	64	76	
Côte de veau suisse	86		109	
Club steak „Angus“ irlandaise		92	110	
Côte de bœuf à l'os „Angus, Irish Nature“		94		172

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



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

+ 2 pc. crevettes géantes	+12
+ 1 pc. queue de homard	+24



FRUITS DE MER & POISSONS

Nous recommandons	premier plat	plat principal		
Crevettes géantes „Golden Shrimps“	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.*
Steak de calamar			200 g/300 g	32 / 43 ¹⁾
Thon Albacore			200 g/300 g	43 / 53 ¹⁾

* 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

Demi chou-fleur grillé & glacé avec sauce au yaourt et tahini, chili et fines herbes sur purée de pommes de terre32	Planted crispy BBQ burger „planted.chicken“ dans un bun bretzel avec avocat, tomate, oignons rouges au vinaigre, laitue iceberg et cresson, avec des frites de patates douces37
---	--

ACCOMPAGNEMENTS & SAUCES

Steakhouse frites	Sauce Steakhouse
Frites de patates douces + mayonnaise à la truffe *	Chimichurri
Baked potato avec de la crème fraîche à la ciboulette	Beurre aux herbes
Risotto au vin blanc	Sauce piquante au chili
Carottes grillées au miel avec noisettes	Sauce BBQ
Laitue grillée avec chimichurri et parmesan	Chutney ananas-mangue
Épinards en branches avec ail, poivrons, pignons de pin	Salsa verte asiatique
Légumes de saison glacés	Sauce aioli
Cole slaw	Moutarde de Dijon par 3
Comme deuxième accompagnement 7	Sauce au poivre noir
* Comme accompagnement avec surcharge 3	Sauce béarnaise par 5
* Comme deuxième accompagnement 10	Demi-glace 6



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 au vinaigre, de la Steakhouse-Sauce et des frites.

Le reste dépend de vous ...

VEUILLEZ CHOISIR 1-3

1) VOTRE TAILLE

130 g single beefpatty.....29
260 g double beefpatty38

2) VOTRE BUN (y compris)

bun au sésame / bun croissant /
bun bretzel / bun sans gluten

3) EXTRAS

Fromage à raclette / Bacon /
Œuf au plat.....chacun 3
Wiedikerli saucisse grillé8
Single beefpatty supplémentaire9

Crispy chicken burger

steak de poulet croustillant de „Alpstein-poulet“ suisse dans un bun croissant avec salade iceberg, tomates, avocat, sauce jalapeño et aioli, servi avec des frites au chimichurri33

Spicy tuna burger

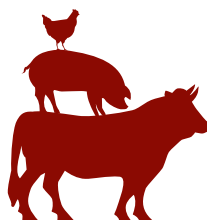
Steak de thon grillé dans un bun au sésame avec mayonnaise galangal épicée et chutney abricot-mangue, salade de fenouil, concombre et oignons frits, servi avec frites de patates douces37

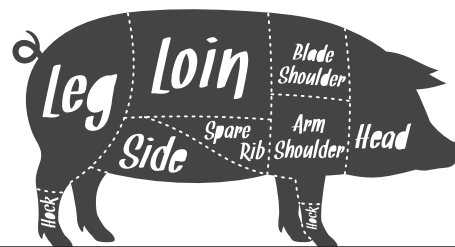
Pulled beef cheese dog

cou de bœuf suisse cuit lentement et effiloché dans un petit pain en brioche avec des oignons rouges marinés, de la sauce au cheddar cheese et de la salsa de tomates, servi avec des frites38

Planted crispy BBQ burger

„planted.chicken“ dans un bun bretzel avec avocat, tomate, oignons rouges au vinaigre, laitue iceberg et cresson, avec des frites de patates douces37





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“

Beef brisket
Baby back ribs
Pulled beef cheese dog

Avec du chou-fleur grillé et glacé et
des frites de patates douces pro Pers. 68

„The Swiss BBQ Platter“ avec beaucoup de viande suisse

Bavette de veau
Special cut de bœuf, offre du jour
Côte de porc (nourri au petit-lait), dry aged
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

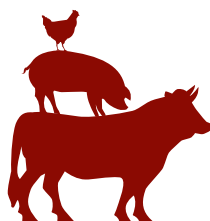
„The Seafood Platter“

Queue de homard
Calamar
Crevettes géantes „Golden Shrimps“
Coquilles Saint-Jacques
Steak de thon à nageoires jaunes
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

Fruits au rhum

avec 2 boules de crème glacée à la vanille ... 16

Mille-feuilles à la crème de fèves tonka

ragoût de rhubarbe et sorbet à la fraise 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

Crème glacée & sorbet faits à la maison

Glace: vanille / chocolat / café /
noisette / fior di latte

Sorbet: pomme verte / noix de coco / yuzu /
fraise

Par boule5

Crème fouettée..... 1.50

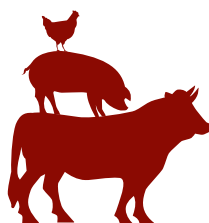
Sauce: chocolat / caramel / café..... 1.50

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 „Golden Shrimps“ (Black Tiger)

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 Albacore

Notre „thon à nageoires jaunes“ certifié est pêché au milieu du Pacifique occidental. L'organisation „Friend of the Sea“ s'intéresse à la pêche durable et le classe sans risque. FAO 71/57/51.

Thon Saku (tuna tataki)

FAO 61/71/77 (Pacifique Nord-Ouest, Océan Pacifique Ouest, Océan Pacifique Est)

Coquilles Saint-Jacques

La plus grande moule comestible cultivée par „Friend of the Sea“ provient de l'Atlantique Nord-Ouest, FAO 61.

Queue de homard

Le homard canadien est pêché dans le golfe du Maine (homard du Maine, FAO 2), est un décapode et peut peser entre 0,5 et 4 kilogrammes.

Dorade Grèce, élevage

Saumon suisse Lostalio Élevage à Lostalio (Tessin) dans de l'eau fraîche de montagne, sans produits chimiques ni antibiotiques.

Anchois FAO 27 (Atlantique Nord-Est)

Calamar FAO 87 (Pacifique Sud-Est), MSC pêche durable

Crabes FAO 21 (Atlantique Nord-Ouest)

Homard FAO 21 (Atlantique Nord-Ouest) / Beurre de homard Allemagne



ORIGINE DE LA VIANDE

Nous achetons la viande et la charcuterie des boucheries Keller et Angst à Zurich ainsi que de la boucherie Brönnimann à Jona. Les régions privilégiées pour l'élevage sont le Zürcher Oberland, le Knonaueramt, le Limmattal, le Muotatal et l'Emmental.

L'origine de la viande est directement mentionnée dans le menu. Vous trouverez ci-dessous quelques compléments:

Wiedikerli Saucisses de la boucherie Keller, production propre à Zurich

Bacon Suisse **Canard** France

Label „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 boeuf 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 boeuf irlandais une saveur aromatique et épicée.

Viande portant les labels **Irish Nature / Irish Angus / Irish Hereford** ne contient pas d'hormones

Viandes en provenance des États-Unis et du Canada

La viande peut avoir été élevée avec des antibiotiques non hormonaux qui améliorent les performances. Elle a été élevée sans ajout d'hormones artificielles.

PAIN ET PRODUITS DE BOULANGERIE FINE

Bun sans gluten, petit pain sans gluten Suisse / **Pain twisté, bun au sésame, pain en brioche, brownie au chocolat, cheesecake** Suisse, boulangerie Knobel Altendorf SZ

Bun croissant, bun bretzel, blini France

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.

