

ZUM TEILEN / IDEAL ZUM APÉRO

El Plato Iberico – zum Teilen

kalte Platte mit dem Besten aus Spanien:
Jamon Iberico de Bellota (Reifung mindestens
36 Monate), Chorizo de Bellota, Queso
Manchego, grüne Oliven.....42

Seafood Starter

halber Lobster, gratinierte Jakobsmuschel
und grillierte Crevette „Ca Mau“ auf
Aprikosen-Tomaten-Chutney28

Buurebratwürschtli

mit Dijon-Senf pro Stück 8

VORSPEISEN & SUPPEN

Rauchiges Tatar

vom Schweizer Bio-Rind

gehacktes Rindfleisch mit Habanero-
Chilisalz26

Kurz grillierter Yellowfin Tuna in Sesamkruste

mit Wakame Algensalat und
Wasabi-Guacamole22

Grillierte Riesencrevetten „Ca Mau“

2 Stück, mit Wakame Algensalat und
Ananas-Mango-Chutney 14

Süsskartoffel Falafel

mit Randenhummus, grilliertem Babylattich
und Tzatziki 19

The Steakhouse Salad

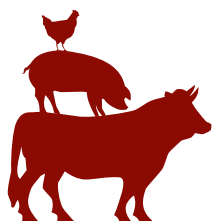
gemischter Blattsalat, Randenstreifen,
Granatapfel, Ei, hausgemachte Croûtons
und Steakhouse-Dressing 15

Gazpacho

kalt servierte Gemüsesuppe
mit Tomate, Gurke und Peperoni 14

Suppe

nach Tagesangebot 12



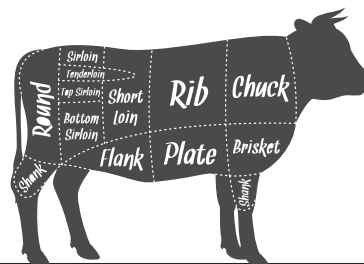
Folgen Sie uns auf Facebook
und Instagram!



marinalachen



marinalachen



FLEISCH

Schweizer Freiland-Pouletbrust mit „Chnöcheli“	220 g	32
Steak vom Bündner Bergsäuli mit hauseigenem BBQ-Rub	250 g	34
Schweizer Kalbspaillard	180 g	55

Im Preis inbegriffen sind je eine Kräuterbutter, Hot Chilisauce sowie eine Beilage nach Wahl

THE BEST BEEF

Preis in CHF für ca.	150 g	200 g	250 g	300 g
Entrecôte „Hereford“ (IE)		56	66	76
Rindsfilet „Irish Nature“ (IE)	68	78	88	98
Rib Eye Steak „Hereford“ (US)			76	86

Im Preis inbegriffen sind je eine Kräuterbutter, Hot Chilisauce sowie eine Beilage nach Wahl

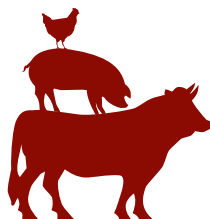
EINE FRAGE DER SÄGE

Preis in CHF für ca.	300 g	350 g	400 g	500 g
Kotelett vom Niederglatter Edelsäuli	42		46	52
Muotataler Kalbskotelett		88	98	
Schweizer Beef Club Steak, Dry Aged			97	117
T-Bone Steak „Angus“ (IE)			95	111

Im Preis inbegriffen sind je eine Kräuterbutter, Hot Chilisauce sowie eine Beilage nach Wahl

SPECIAL CUTS

Grössere Cuts und spezielle Fleischzuschnitte –
wir informieren Sie gerne über unser Tagesangebot!



Kombination „Surf & Turf“ für alle
Fleischgerichte:

+ 2 Stk. Riesencrevetten „Ca Mau“	+12
+ 1 Stk. Lobstertail	+24



SEAFOOD & FISH

Wir empfehlen	zur Vorsp.		als Hauptg.	
Riesengrillen „Ca Mau“	2–3 Stk.	5–7 Stk.	ca. 45 g	7 / Stk.*
Jakobsmuscheln	3–4 Stk.	6–8 Stk.	ca. 30 g	7 / Stk.*
Lobstertail	1 Stk.	2–3 Stk.	ca. 100 g	24 / Stk.*
Pulpo		2 Stk.		49 ¹⁾
Yellowfin Tunasteak			200 g/300 g	43 / 53 ¹⁾

* Preis ohne Beilagen

¹⁾ Im Preis inbegriffen sind Ananas-Mango-Chutney, Wakame Algensalat, eine Beilage nach Wahl

Fisch-Empfehlung des Tages Tagespreis

GEMÜSE IM MITTELPUNKT

Rucularisotto

mit gebackenem Sellerie, Kräutersalat
und Manchego 29

Planted Pulled BBQ Burger

«planted.pulled» mit Avocado, Tomate,
roten Zwiebeln, Eisbergsalat und Kresse
im Dinkel-Bun, mit Süsskartoffel Fries 29

BEILAGEN & SAUCEN

Steakhouse Fries	Steakhouse-Sauce
Süßkartoffel Fries *	Chimichurri
Baked Potato mit Schnittlauch Crème fraîche	Kräuterbutter
Weissweinisotto	Hot Chilisaucen
Grillierter Babylattich mit Caesardressing, Croûtons und Parmesanspänen	BBQ-Sauce
Blattspinat mit Knoblauch und Peperoni	Ananas-Mango-Chutney
Cole Slaw	Wasabi-Guacamole
Grillgemüse	Sauce Aioli
Frittierte Zwiebelringe im Bierteig	Honigsenf
	Habanero-Senf
	Dijon-Senf je 3
Als zweite Beilage 7	Pfefferrahmsauce
* Als Beilage mit kleinem Aufpreis 2	Sauce Béarnaise
* Als zweite Beilage 9	Hausgemachter Kalbsjus je 5

BURGER

The Steakhouse Burger

unsere Burger bestehen aus 100% Schweizer Rindfleisch der Metzgerei Rickenbach und werden im The Steakhouse handgefertigt, weshalb sie mit Garstufe bestellt werden können.

Die Burger werden mit Eisbergsalat, Tomaten, roten Zwiebeln, Steakhouse-Sauce und Steakhouse Fries serviert.

The rest is up to you ...

SO PLEASE CHOOSE 1–3

1) YOUR SIZE

130 g	Single Beefpatty	26
260 g	Double Beefpatty.....	35

2) YOUR BUN (inklusive)

klassischer Sesambun / Dinkelbun /
Briochebun / glutenfreier Bun

3) PIMP IT UP

Raclette-Käse / Speck / Spiegelei / frittiertes Zwiebelring	je 3
Blauer Büffel (Blauschimmelkäse aus der Schweiz).....	5
Grillierte Riesencrevette „Ca Mau“	6
Grilliertes Buurebratwürschtli.....	8
Zusätzliches Single Beefpatty	9
Zusätzliche Sauce.....	3
Sauce Aioli / BBQ-Sauce / Wasabi-Guacamole / Chimichurri / Hot Chilisaucce / Ananas-Mango-Chutney / Honigsenf / Habanero-Senf / Dijon-Senf	

Pulled Porc Burger

langsam gegarter und gezupfter Schweizer Schweinsnacken mit Cole Slaw, Eisbergsalat, Tomaten und BBQ-Sauce im Sesam-Bun,
serviert mit Steakhouse Fries31

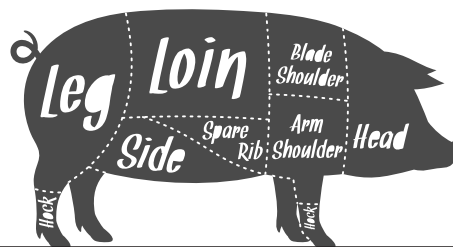
Planted Pulled BBQ Burger

«planted.pulled» mit Avocado, Tomate, roten Zwiebeln, Eisbergsalat und Kresse im Dinkel-Bun,
serviert mit Süsskartoffel Fries29



Sonntag ist Burger Tag!

Immer sonntags servieren wir Ihnen fünf verschiedene Burger Variationen.
Die aktuelle Auswahl finden Sie auf unserer Website: www.marinalachen.ch



WURST & RIBS

Buurebratwürschtli (80 g)

mit Dijon-Senf 8 / Stk.

Spare Ribs (ca. 400 g)

Schweizer Schweinsbrustspitz
mit hohem Fleischanteil, mit BBQ Sauce,
inklusive 1 Beilage nach Wahl.....38

STEAKHOUSEPLATTEN – AB 2 PERSONEN

The Swiss BBQ Platter mit viel Schweizer Fleisch

Kalbsfledermaus
Black Angus Entrecôte
Kotelett vom Niedergatter Edelsäuli
Spare Ribs
Buurebratwürstli
Burger

Inklusive kleinem Steakhouse Salad zur
Vorspeise sowie Fries, Hot Chilisaucе,
Kräuterbutter und Chimichurri pro Pers. 82

The Seafood Platter

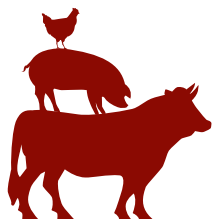
Yellowfin Tunasteak
Riesencrevetten „Ca Mau“
Pulpo
Hummerschwanz
Jakobsmuscheln
Fisch nach Tagesangebot

Inklusive kleinem Steakhouse Salad zur
Vorspeise sowie Weissweinrisotto, Wakame
Algensalat, Ananas-Mango-Chutney
und Wasabi-Guacamole pro Pers. 89

Create Your Own Platter

kreieren Sie Ihre eigene Platte mit Fleisch,
Wurst, Fisch und Seafood.

Unsere Mitarbeitenden beraten Sie gerne;
auch an der „Meat Boutique“, wo Ihre
individuelle Zusammenstellung nach
Gewicht berechnet wird.



SCAN ME

Specials & Events

Bleiben Sie auf dem Laufenden
mit dem monatlichen Newsletter
der Marina Lachen.

DESSERT & KÄSE

Sous-vide gegarter Rhabarber

mit Erdbeer-Rhabarber-Parfait
und Champagnerschaum 15

Crème brûlée

mit Waldbeersorbet 15

Schoko-Brownie

in der Folie vom Holzkohlegrill
mit Waldbeeren, Portwein und
1 Kugel Vanilla Dream 12

Steakhouse Cheesecake 9

Regionaler Käseteller

mit Urschwyzer Käse (Lachen)
Jersey Camembert (Wald)
Blauer Büffel (Toggenburg)
grilliertem Brot
karamellisierten Nüssen und
Bienenhonig aus Altendorf SZ 19

Homemade Ice Cream / Sorbet

Ananas und rosa Pfeffer Sorbet pro Kugel 5
Blaubeersorbet pro Kugel 5
Waldbeersorbet pro Kugel 5
Snickers Glacé pro Kugel 5

The Steakhouse Split

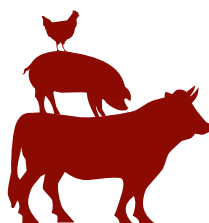
Schoko-Banane vom Grill mit
1 Kugel Vanilla Dream und 1 Mini-Kugel
The Homemade Snickers Glacé 15

The Ice Coffee

2 Kugeln Espresso Croquant, 1 Kugel Vanilla
Dream, Kaffeetopping, Ristretto, Rahm 14

Mövenpick Glacé

Vanilla Dream
Swiss Chocolate
Espresso croquant
Cookies & Caramel
Lemon Lime
Raspberry-Strawberry
Passionsfrucht-Mango
pro Kugel 4.50
Schlagrahm 1.50
Topping: Schokolade / Caramel / Kaffee /
saisonale Fruchtsauce 1.50





GARSTUFEN

rare	bleu	blutig	Das Fleisch wird sehr heiss und kurz grilliert. Passt zu: Rindsfilet, Yellowfin Tuna (bis 45°C)
medium rare	saignant	english	Das Fleisch wird bei mittlerer Hitze grilliert. Passt zu: Rindsfilet, Entrecôte, Rib Eye (48°–52°C)
medium	medium	rosa	Das Fleisch wird bei mittlerer Hitze rosa gegart. Passt zu: T-Bone, Club Steak, Entrecôte, Rib Eye (55°–60°C)
medium well	à point	halbrosa	Das Fleisch wird bei mittlerer Hitze langsam grilliert. Passt zu: Club Steak, Rib Eye, Kalbskotelett (65°–70°C)
well done	bien cuit	durch	Das Fleisch wird bei kleinem Feuer langsam ganz durch grilliert (ab 70°C)

FLEISCHHERKUNFT

Wir beziehen Fleisch- und Wurstwaren von den Metzgereien Hornecker und Urs Keller in Zürich sowie von der Metzgerei Rickenbach in Galgenen. Bevorzugte Regionen der Tieraufzucht sind Zürcher Oberland, Knonaueramt, Limmattal, Muotatal sowie das Emmental.

Rindfleisch aus der Schweiz

Unser Club Steak beziehen wir von der Metzgerei Hornecker, die den Bauern aus der Region Zürich bei der Zucht und Fütterung der Rinder zur Seite steht. Burger Patties sowie Rindstatar werden mit Schweizer Rindfleisch hergestellt und das Entrecôte auf der Swiss BBQ Platter stammt vom Swiss Black Angus.

Rindsfilet aus Irland „Irish Nature“

Dank des milden irischen Klimas können sich die Rinder fast 300 Tage ausschließlich von Gras und Kräutern ernähren. Damit hat Irland die längste Gras-Weide-Saison in Europa. Das irische Rindfleisch zeichnet sich vor allem durch seine feine Fettmarmorierung und die dunkle burgunderrote Farbe aus. Die salzhaltige Luft des Atlantiks trägt dazu bei, dass das irische Rindfleisch einen aromatischen und würzigen Geschmack erhält.

Rindfleisch aus Irland und der USA

Wir verwenden ausschliesslich hormonfreies Rib Eye aus der USA. Das irische Entrecôte stammt vom „Hereford“ Rind, das T-Bone stammt von der „Irish Angus“-Rasse (alles hormonfrei).

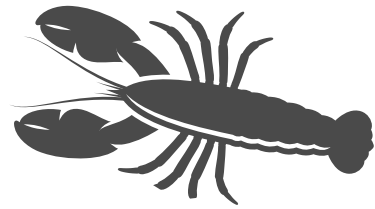
Kalbfleisch aus der Schweiz

Das Kotelett ist ausschliesslich von Kälbern aus der Region Muotatal und die Kalbsfledermaus von Schweizer Kälbern.

Schwein aus der Schweiz

Das Schweinshalssteak stammt aus dem Puschlav, die Edelsäuli aus Niederglatt, die Spare Ribs von der Metzgerei Rickenbach in Galgenen und die Wurstwaren von der Metzgerei Keller AG (eigene Produktion in Zürich).

Pouletbrust Suprême Freiland aus der Schweiz.



HERKUNFT SEAFOOD & FISH

Fische und Meeresfrüchte beziehen wir bei Bianchi Comestibles und FrischeParadies Zürich. Bianchi baut sein Angebot nach den Standards des Marine Stewardship Council, WWF und Biosuisse auf und bietet viele umweltverträgliche Produkte an.

Riesencrevetten „Ca Mau“

In der Bianchi-Zucht im Südwesten Vietnams tummeln sich nur 250–500 Crevetten (normalerweise bis zu 10'000) pro Kubikmeter. Zudem werden sie nicht gefüttert.

Yellowfin Tuna

Unser zertifizierter „Yellowfin Tuna“ wird ausschliesslich im mittleren Westpazifik gefischt. Die Organisation „Friend of the Sea“ achtet auf nachhaltige Fischerei und stuft ihn als unbedenklich ein.

Pulpo

Der Pulpo stammt aus dem Mittleren Ostatlantik, FAO-Gebiet Nr. 34.

Jakobsmuscheln

Die grösste essbare Muschel aus der Zucht von „Friend of the Sea“ stammt aus dem Nordwestatlantik.

Lobstertail

Der kanadische Hummer wird im Golf von Maine gefangen (Maine-Hummer), ist ein Zehnfusskrebs und kann zwischen 0,5–4 kg schwer werden.

Scholle und Seeteufel

Die Scholle stammt aus Holland und der Seeteufel aus Island.

ALLERGENE / PREISE

Falls Sie an einer Nahrungsmittelintoleranz oder Allergie leiden, verlangen Sie bitte unsere separate Karte, in der die gängigsten Allergene aufgeführt sind.

Alle Preise sind in Schweizer Franken, inklusive gesetzliche Mehrwertsteuer.

