

ZUM TEILEN / IDEAL ZUM APÉRO

The Steakhouse Sampler

Tuna Tataki, Wiedikerli Würstchen,
Crostini mit Tatar vom Schweizer Bio-Rind
und eine kleine Tagessuppe
Ab 2 Personen, pro Person.....23

Wiedikerli (Würstchen)

mit Dijon-Senf pro Stück 8

VORSPEISEN & SUPPEN

Rauchiges Tatar vom Schweizer Rind

gehacktes Rindfleisch
mit Habanero-Chilisalz26

Seafood Starter

halber Lobster, gratinierte Jakobsmuschel
und grillierte Crevette „Ca Mau“
mit Aprikosen Tomaten Sauce
und Asia Salsa Verde28

Kurz grillierter Yellowfin Tuna

mit Sobanudelsalat
und geröstetem Sesam Dressing.....26

Grillierte Riesencrevetten „Ca Mau“

2 Stück, mit Asia Salsa Verde
und Ananas-Mango-Chutney..... 14

Süsskartoffel Falafel

mit Randenhummus, grilliertem Babylattich
und Tzatziki 19

Fattoush

Brot Salat mit Pitabrot, Mini-Lattich,
Blattspinat und Minze 14

The Steakhouse Salad

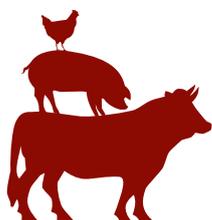
gemischter Blattsalat, Randenstreifen,
Granatapfel, Ei, hausgemachte Croûtons
und Steakhouse-Dressing 15

Geröstete Blumenkohlsuppe

mit Pinienkernen 14

Suppe

nach Tagesangebot 12



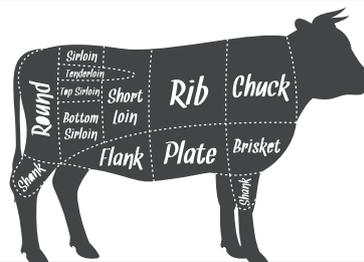
Folgen Sie uns auf Facebook
und Instagram!



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, Spicy Chilisaucе 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, Spicy Chilisaucе sowie eine Beilage nach Wahl

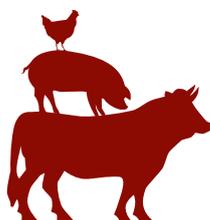
EINE FRAGE DER SÄGE

| Preis in CHF für ca. | 300 g | 350 g | 400 g | 500 g |
|--------------------------------------|-------|-------|-------|-------|
| Kotelett vom Niederglatteг 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, Spicy Chilisaucе 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. | |
|--------------------------|------------|----------|-------------|-----------------------|
| Riesencrevetten „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.* |
| Yellowfin Tunasteak | | | 200 g/300 g | 43 / 53 ¹⁾ |

* Preis ohne Beilagen

¹⁾ Im Preis inbegriffen sind Ananas-Mango-Chutney, Asia Salsa Verde und eine Beilage nach Wahl

Fisch-Empfehlung des Tages Tagespreis

OHNE FLEISCH

| | |
|---|--|
| Grillierter grüner Spargel auf Kartoffelpüree, mit gepickeltem Rettich, frittierten Shiitake-Pilzen, sautiertem Peperoni-Lauchgemüse und Misohollandaise29 | Planted Crispy BBQ Chicken Burger „planted.chicken“ im Bretzn-Bun mit Avocado, Tomate, roten Zwiebeln, Eisbergsalat und Kresse, mit Süsskartoffel Fries34 |
|---|--|

BEILAGEN & SAUCEN

| | |
|---|-----------------------------------|
| Steakhouse Fries | Steakhouse-Sauce |
| Mac and Cheese mit geräuchertem Paprikapulver und Röstzwiebeln | Chimichurri |
| Baked Potato mit Schnittlauch Crème fraîche | Kräuterbutter |
| Kartoffelpüree | Spicy Chilisauce |
| Weissweinsrisotto | BBQ-Sauce |
| Gepickelter Rettich | Ananas-Mango-Chutney |
| Homemade Kokos-Rahmspinat | Asia Salsa Verde |
| Blattspinat mit Knoblauch, Peperoni, Pinienkernen | Sauce Aioli |
| Grillierte Mini-Artischocken mit Chimichurri- Vinaigrette | Habanero-Senf |
| Grillierter grüner Spargel mit Misohollandaise | Dijon-Senf..... je 3 |
| Cole Slaw | Pfefferrahmsauce |
| Als zweite Beilage.....7 | Sauce Béarnaise |
| | 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 / Malzbun mit Kernen / Croissant-Bun / Bretzn-Bun / glutenfreier Bun

3) PIMP IT UP

| | |
|---|---|
| Raclette-Käse / Speck / Spiegelei | 3 |
| Grilliertes Wiedikerli Würstchen | 8 |
| Zusätzliches Single Beefpatty | 9 |
| Zusätzliche Sauce..... je 3 | |
| Sauce Aioli | |
| BBQ-Sauce | |
| Chimichurri | |
| Spicy Chilisauc | |
| Asia Salsa Verde | |
| Ananas-Mango-Chutney | |
| Habanero-Senf | |
| Dijon-Senf | |

Crispy Chicken Burger

knuspriges Pouletsteak im Croissant-Bun mit Eisbergsalat, Tomaten, Avocado, Jalapeñosauce und Aioli, serviert mit Chimichurri-Rissolées.....28

Pulled Pork Burger

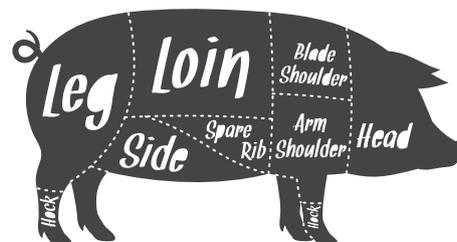
langsam gegarter und gezupfter Schweizer Schweinsnackens im Sesambun mit Cole Slaw, Eisbergsalat, Tomaten und BBQ-Sauce, serviert mit Steakhouse Fries31

Grilled Cheese Sandwich

grilliertes Kalbsflanksteak und Cheddar im Ciabattabrot mit Eisbergsalat, Tomaten, gepickeltem Rettich, Röstzwiebeln und BBQ-Sauce, serviert mit Steakhouse Fries36

Planted Crispy BBQ Chicken Burger

„planted.chicken“ im Bretzn-Bun mit Avocado, Tomate, roten Zwiebeln, Eisbergsalat und Kresse, mit Süsskartoffel Fries34



RIBS & BRUST

Beef Brisket

Schweizer Rinderbrust mit Teriyaki-BBQ-Glasur, inklusive 1 Beilage nach Wahl 42

Baby Back Ribs

vom Schweizer Schwein mit BBQ Sauce, inklusive 1 Beilage nach Wahl 38

STEAKHOUSEPLATTEN – AB 2 PERSONEN

Holy Trinity Platter

Beef Brisket
Baby Back Ribs
Pulled Pork Burger im Sesambun
Inklusive kleinem Steakhouse Salad zur Vorspeise sowie Kartoffelpüree und Spargeln vom Grill mit Misohollandaise..... pro Pers. 59

The Swiss BBQ Platter mit viel Schweizer Fleisch

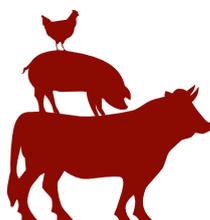
Kalbsflanksteak
Black Angus Entrecôte
Kotelett vom Niedergatter Edelsäuli
Baby Back Ribs
Wiedikerli Würstchen
Burger
Inklusive kleinem Steakhouse Salad zur Vorspeise sowie Fries, Spicy Chilisaucе, Kräuterbutter und Chimichurri pro Pers. 82

The Seafood Platter

Yellowfin Tunasteak
Riesencrevetten „Ca Mau“
Hummerschwanz
Jakobsmuscheln
Dorade
Fisch nach Tagesangebot
Inklusive kleinem Steakhouse Salad zur Vorspeise sowie Weissweinrisotto, Ananas-Mango-Chutney und Asia Salsa Verde..... 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

Yuzu Lime Pie

mit geblämmter Baiser-Haube,
marinierter Mango und Erdbeersorbet..... 16

Confierter Rhabarber

mit Crumble und Erdbeermousse..... 16

Grillierte Ananas

mit Duo von der Kokosnuss
(Sorbet und Mousse) 15

Schoko-Brownie

in der Folie vom Holzkohlegrill
mit Waldbeeren, Portwein und
1 Kugel Vanille Glacé 12

Steakhouse Cheesecake..... 9

Regionaler Käseteller

Urschwyzer Käse (Lachen)
Jersey Camembert (Wald)
Blauer Büffel (Toggenburg)
Grilliertes Brot
Karamellisierte Nüsse
Bienenhonig aus Altendorf SZ 19

Homemade Glacé & Sorbet

Glacé: Vanille / Schokolade / Pistazie /
Mocca

Sorbet: Erdbeer / Kokosnuss / Kalamansi /
Mango / Passionsfrucht-Orange

pro Kugel..... 5

Schlagrahm 1.50

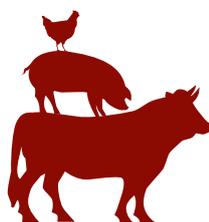
Topping: Schokolade / Caramel / Kaffee 1.50

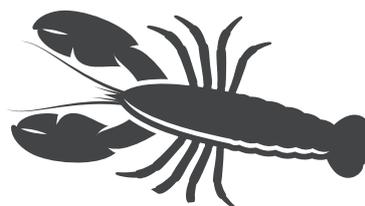
The Steakhouse Split

grillierte und karamellierte Banane
mit je 1 Kugel Vanille und
Schokoladen Glacé 15

The Ice Coffee

2 Kugeln Mocca Glacé, 1 Kugel Vanille
Glacé, Kaffeetopping, Ristretto, Rahm 14





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) |

HERKUNFT SEAFOOD & FISCH

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.

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.

Dorade

Die Dorade stammt aus Griechenland.



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, Rindstatar und Beef Brisket 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 der USA und Irland

Das Rib Eye stammt aus der USA – es kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein; das Fleisch ist ohne Zusatz von Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden. Das irische Entrecôte stammt vom „Hereford“ Rind, das T-Bone stammt von der „Irish Angus“-Rasse (beides hormonfrei).

Kalbfleisch aus der Schweiz

Das Kotelett ist ausschliesslich von Kälbern aus der Region Muotatal und das Kalbsflanksteak von Schweizer Kälbern.

Schwein aus der Schweiz

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

Urwaldschinken, Salsiz, Wetterschmöckerli, geräucherter Speck Schweizer Schweinefleisch aus kontrollierter Herkunft, von der Heinzer Metzgerei im Muotathal

Pouletbrust Suprême Freiland aus der Schweiz. / **Pouletsteak** Alpsteinpoulet aus der Ostschweiz.

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.

