

# JETZT GIBT'S LÄNGER BRUNCH.

*Jeden Sonntag neu bis 16 Uhr*



*chez Marion*

BISTROT BAR KIOSQUE

# VIVE LE BRUNCH!

*Enfin un dimanche sans fin! Le Bistrot chez Marion bittet jeden Sonntag mit Freuden zum ausgiebigen Brunch. Von 10 bis 16 Uhr lässt ein formidables Brunch Buffet genussverliebte Herzen höherschlagen. Natürlich mit viel frischen Croissants, knusprigen Baguettes und feinen Cafés au Lait.*

*Zusätzlich können auch Klassiker wie Eggs Benedict, Roastbeef, Galettes oder Crêpes bestellt werden. Und wer will, darf mit einem Cocktail den Abend zuvor etwas verlängern.*

## **Brunch Buffet**

*Mit Croissant, Baguette, Croissant au Chocolat, Butter, Confiture, Honig, Nutella, Bircher-müesli, Joghurt mit Granola, Fleischplatte, Käseplatte, 2 Eier (Rührei, Spiegelei oder 5-Minuten-Ei), Fruchtsalat, Hummus, Baba Ganoush, Pâtisserie, Orangensaft, Apfelsaft, Eistee Maison, Hauslimonade, warme Getränke und der Ambiance aimable, wie es sie nur im chez Marion gibt.*

**CHF 39.-**

*(exkl. Klassiker)*

*Mehr zu le Brunch auf [chezmarion.ch](http://chezmarion.ch)  
Reservationen unter 044 201 02 01  
oder [mail@chezmarion.ch](mailto:mail@chezmarion.ch)*

*Bistrot chez Marion  
Zähringerplatz 17, 8001 Zürich  
+41 44 201 02 01, [chezmarion.ch](http://chezmarion.ch)*



[chezmarion.ch](http://chezmarion.ch)

## BRUNCH BUFFET

*Croissant, Baguette, Croissant au Chocolat, Butter, Confiture, Honig, Nutella, Birchermüesli, Joghurt mit Granola, Fleischplatte, Käseplatte, 2 Eier (Rührei, Spiegel- oder 5-Minuten-Ei), Fruchtsalat, Hummus, Baba Ganoush, Pâtisserie, Orangensaft, Apfelsaft, Hauseistee, Hauslimonade, warme Getränke*

39.00

## EXTRAS (NUR ZUSAMMEN MIT DEM BRUNCH BUFFET)

### AVOCADO TOAST

*Brioche Toast mit Avocado, Speck und Spiegelei*

8.00

### EGGS BENEDICT

*Brioche Toast mit Speck, pochiertem Ei und Sauce Hollandaise*

8.50

### VEGI BENEDICT

*Brioche Toast mit Rucola, pochiertem Ei und Sauce Hollandaise*

7.50

### LACHS & AVOCADO BENEDICT

*Brioche Toast mit Avocado, Lachs, pochiertem Ei und Sauce*

10.00

### PORTION ROASTBEEF

*mit Cocktail-Tartar-Sauce*

8.50

### TARTARE DE THON ET AVOCAT

*Thunfisch-Avocado-Tatar mit hausgemachtem Brioche Toast*

10.00

### OMELETTE

*mit Schinken, Zwiebeln, Tomatenwürfeln, Speckwürfeln, Champignons, Schnittlauch*

6.00

### FRENCH TOAST

*Brioche Toast im Ei mit Zimtzucker und Ahornsirup*

5.00

### LACHS MIT MEERRETTICHSCHAUM

7.00

### TOMME CHAUDE

7.00

### AUSTERN (PRO STÜCK)

3.00

### PORTION SPECK

3.00

### PORTION AVOCADO

3.00

### MINI GALETTE COMPLÈTE

*Emmentaler/Gruyère, Schinken, Spiegelei*

7.50

### MINI GALETTE FORESTIÈRE

*Emmentaler/Gruyère, Speck, Zwiebelconfit, Crème fraîche*

8.50

### MINI GALETTE NORDIQUE

*Lachs, Crème fraîche, Lauch, frischer Meerrettich*

9.50

### MINI GALETTE VÉGÉTARIENNE

*Emmentaler/Gruyère, Gemüse, Spiegelei*

7.50

### MINI CRÊPE SIMPLE

*Zimt und Zucker*

4.00

### MINI CRÊPE CITRON

*Zitrone und Zucker*

4.00

### MINI CRÊPE MAISON

*Hausgemachte Erdbeerconfiture, Crème fraîche*

6.50

### MINI CRÊPE CARAMEL BEURRE SALÉ

*Hausgemachtes Caramel beurre salé*

5.50

### MINI CRÊPE CHOCO

*Nutella*

4.50

### MINI CRÊPE COMPOTE DE POMMES

*Hausgemachtes Apfelmus mit Zimt und Zucker*

6.50

## DRINKS (NUR ZUSAMMEN MIT DEM BRUNCH BUFFET)

### VIRGIN BLOODY MARY

*Tomatensaft, Zitronensaft, Gewürze*

4.00

### VIRGIN MOSCOW MULE

*Ginger Beer, Limettensaft, Gurke*

4.00

### PROSECCO DOCG BRUT SYLVOZ

*Le Colture, Valdobbiadene, Veneto  
Traubensorte: Glera*

5.00 | 35.00

### PERRIER-JOUËT CHAMPAGNE GRAND BRUT

*Épernay, France  
Traubensorten: Pinot Noir & Chardonnay*

9.00 | 61.00

### MOSCOW MULE

*Vodka, Ginger Beer*

10.00

### BLOODY MARY

*Tomatensaft, Vodka, Zitronensaft, Gewürze*

10.00

### KIR ROYAL

*Kir, Champagner*

9.00

### MIMOSA

*Prosecco, Orangensaft*

6.00