

HERZLICH WILLKOMMEN

LIEBER GAST

Chez Marion, das ist liebenswerte Bistrot-Kultur wie sie in Paris täglich zelebriert wird. Raffiniert, schmackhaft, mit Verve und immer frisch zubereitet.

TEAM

GASTGEBERINNEN

Melanie Aydemir und Sina Saluz

KÜCHENCHEF

Mohamed Hashim

PARTNER

Wir sind nur so gut wie unsere Zutaten! Wenn immer möglich, verwenden wir Schweizer Lebensmittel; dabei streben wir langjährige und respektvolle Partnerschaften mit unseren Lieferanten an.

FLEISCH

*Ziegler delikat essen AG, 8050 Zürich
Mérat & Cie. AG, 8005 Zürich*

FISCH & MEERESFRÜCHTE

G. Bianchi AG, 5621 Zufikon

GEMÜSE

Marinello + Co AG, 8048 Zürich

KÄSE

Amstad Chäslädeli, 8008 Zürich

BACKWAREN

*Fredy's AG, 5400 Baden
Délifrance (Suisse) SA, 1242 Satigny*

WEINE & SPIRITROSEN

*Hofer Wine & Spirits, 8032 Zürich
Gil Vins, 8903 Birmensdorf
Barrel Aged Brothers, 8004 Zürich*

OLIVENÖL & CIDRE

La Bastide, 8045 Zürich

GETRÄNKE

*Huber Getränkehandlung AG, 8041 Zürich
Mikks AG, 8002 Zürich*

ENTRÉES & SALADES

DÉLICES À GRIGNOTER

Getrocknete Cherrytomaten, Parmesan mit Balsamico und gemischten Oliven

12.00

HUMMUS

Kichererbsenmousse mit Baguette

9.50

PLAT DE MARION

Serrano, Salametti, Bündnerfleisch, Comté, Brie, Hummus und Oliven

26.50

TARTARE DE THON ET AVOCAT

Thunfisch-Avocado Tatar mit Brioche Toast

18.00 | 28.00

TOMME CHAUDE

Warmer Tomme mit Zwiebeln, Schinkenstreifen, Rosmarin und Honig

13.00

SOUPE À L'OIGNON

Zwiebelsuppe überbacken mit Käse

12.00

SALADE PETITE OU À PARTAGER

Mischsalat an Kräutervinaigrette mit Cherrytomaten, Radiesli, Frühlingszwiebeln, Feta Crumble und gerösteten Pinienkernen

8.50 | 18.50

SALADE DE CHÈVRE CHAUD

Blattsalat an Orangenvinaigrette mit warmem Ziegenkäse, gerösteten Pinienkernen und Honig

15.50 | 24.50

SALADE NIÇOISE

Grüne Bohnen, Kartoffeln, Tomaten, Ei, Kapern und Oliven an Kräutervinaigrette mit frischem Thunfisch Sardellenfilets auf Wunsch

26.00

TOASTS

CROQUE MONSIEUR

Brioche mit Schinken und Gruyère, Blattsalat

16.00

CROQUE MADAME

Brioche mit Schinken, Gruyère und Spiegelei, Blattsalat

18.00

CROQUE TOMATE

Brioche mit Tomaten, Gruyère und Spiegelei, Blattsalat

16.00

CROQUE MARION

Brioche mit Ziegenkäse, Auberginen, Tomaten, Auberginenmousse und Zwiebelconfit, Blattsalat

19.50

CLUB SANDWICH

Brioche Toast mit Pouletbrust, Cocktail-Tartarsauce, Tomaten, Spiegelei, Speck, Pommes frites (+ Guacamole 3.50)

27.00

QUICHES	QUICHE LORRAINE	19.50
	<i>Die klassische Quiche mit Lauch, Speck und Käse, Blattsalat</i>	
	QUICHE MEDITERRANÉE	18.50
	<i>Quiche mit Zucchetti, Cherrytomaten und Feta, Blattsalat</i>	
	QUICHE MARION	19.50
	<i>Quiche mit Käse, Schinken, Birne, Honig und Thymian, Blattsalat</i>	
VIANDES	BEEF BURGER	27.50
	<i>Beef Burger mit Brioche Bun, Cocktail-Tartarsauce, Salat, Gurken, Tomaten und Zwiebelconfit, Pommes frites (Käse +1.50, Speck +1.50, Guacamole +3.50, Spiegelei +3.50)</i>	
	POULET BURGER	26.50
	<i>Poulet Burger mit Brioche Bun, Cocktail-Tartarsauce, Guacamole und Tomaten, Pommes frites (Käse +1.50, Speck +1.50, Spiegelei +3.50)</i>	
	ENTRECÔTE CAFÉ DE PARIS	45.00
	<i>Entrecôte mit Café de Paris, Pommes frites oder Gemüse</i>	
	TARTARE DE BOEUF POÊLÉ	35.00
	<i>Rindstatar kurz angebraten, Brioche Toast, Blattsalat</i>	
GALETTES	COMPLÈTE	19.00
	<i>Emmentaler & Gruyère, Schinken und Spiegelei</i>	
	FORESTIÈRE	20.00
	<i>Emmentaler & Gruyère, Champignons, Speck, Zwiebelconfit und Crème fraîche</i>	
	NORDIQUE	22.00
	<i>Lachs, Crème fraîche, Lauch und frischer Meerrettich</i>	
	ITALIENNE	22.00
	<i>Crème fraîche, Büffelmozzarella, Tomaten und Basilikumpesto (Rohschinken +3.00)</i>	
AUBERGINE	22.00	
<i>Parmesan, Auberginen, Büffelmozzarella und Tomatensauce</i>		
CHÈVRE	22.00	
<i>Crème fraîche, Ziegenkäse, Rucola, Tomaten, Honig und Pinienkerne</i>		
VÉGÉTARIENNE	19.00	
<i>Emmentaler & Gruyère, Gemüse und Spiegelei</i>		

CRÊPES	SIMPLE	9.00
	<i>Zimt und Zucker</i>	
	CITRON	9.50
	<i>Zitrone und Zucker</i>	
	MAISON	12.00
	<i>Hausgemachte Erdbeerconfiture, Crème fraîche</i>	
	CARAMEL BEURRE SALÉ	11.00
	<i>Hausgemachtes Caramel beurre salé</i>	
	CHOCO	10.00
	<i>Nutella</i>	
	CHOCO BANANE	12.00
	<i>Nutella und Banane</i>	
	COMPOTE DE POMMES	12.00
	<i>Hausgemachtes Apfelmus mit Zimt und Zucker</i>	
DESSERTS	MILLE FEUILLES	7.00
	CRÈME BRÛLÉE	10.00
	TARTE AU CHOCOLAT	10.00
	CAFÉ GOURMAND	9.50
	<i>Kaffee, Espresso oder Thé mit 3 Mini Desserts</i>	
VIN DOUX	ANGE D'OR SAUTERNES AC (37.5 CL)	14.00 49.00
	<i>Les Vignobles Dourthe, Sauternes Traubensorten: Sémillon, Sauvignon blanc, Muscadelle</i>	