

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, 8006 Zürich

OLIVENÖL & CIDRE

La Bastide, 8045 Zürich

GETRÄNKE

Huber Getränkehandlung AG, 8041 Zürich

Mikks AG, 8002 Zürich

TEE

L'art du thé, 6275 Ballwil

ENTRÉES & SALADES

DÉLICES À GRIGNOTER *(pro Sorte)*

5.00

Feine Kleinigkeiten zur Vorspeise oder einfach so!

- Getrocknete Cherrytomaten

- Parmesan mit Balsamico

- Gemischten Oliven

- Hummus - Kichererbsenmousse

- Serrano Rohschinken

- Comté - Französischer Hartkäse

HUMMUS

10.50

Kichererbsenmousse mit Baguette

TOMME CHAUDE

13.00

Warmer Tomme mit Zwiebeln, Schinkenstreifen, Rosmarin und Honig

SOUPE À L'OIGNON

12.00

Zwiebelsuppe überbacken mit Käse

SALADE PETITE OU À PARTAGER

8.50 | 18.50

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

SALADE DE CHÈVRE CHAUD

15.50 | 24.50

Blattsalat an Orangenvinaigrette mit warmem Ziegenkäse, gerösteten Pinienkernen und Honig

SALADE NIÇOISE

26.00

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

TOASTS

CROQUE MONSIEUR

16.00

Brioche mit Schinken und Gruyère, Blattsalat

CROQUE MADAME

18.00

Brioche mit Schinken, Gruyère und Spiegelei, Blattsalat

CROQUE TOMATE

16.00

Brioche mit Tomaten, Gruyère und Spiegelei, Blattsalat

CROQUE MARION

19.50

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

CLUB SANDWICH

27.00

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

QUICHES	QUICHE LORRAINE	19.50
	<i>Die klassische Quiche mit Lauch, Speck und Käse, Blattsalat</i>	
	QUICHE MEDITERRANÉE	18.50
	<i>Quiche mit Zucchini, Cherrytomaten und Feta, 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	29.00
	<i>Rindstatar mit Brioche Toast (Blattsalat +5.00, Pommes frites +6.00)</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	12.00
	<i>Kaffee, Espresso oder Thé mit 3 Mini Desserts</i>	
PLAT DE FROMAGE	15.00	
	<i>Comté, Brie, Chèvre mit Orangenhonig</i>	
VIN DOUX	ANGE D'OR SAUTERNES AC (37.5 CL)	14.00 49.00
	<i>Les Vignobles Dourthe, Sauternes (Sémillon, Sauvignon blanc, Muscadelle)</i>	

APERITIFS	<i>Pastis 51</i>	45,0%	4cl	8.00
	<i>Pastis Ricard</i>	40,0%	4cl	9.00
	<i>Pastis Henri Bardouin</i>	45,0%	4cl	10.00
	<i>Dolin Rouge</i>	16,0%	4cl	8.00
	<i>Dolin Blanc</i>	16,0%	4cl	8.00
	<i>Barrel Aged Negroni</i>	28,7%	6cl	16.00
	<i>Lillet Vive</i>			12.00
	<i>Kir</i>			8.50
	<i>Kir Royal</i>			14.00
	<i>Aperol Spritz</i>			12.00
	<i>Hugo</i>			12.00
	<i>Ingwer Spritz</i>			12.00
	<i>Basilikum Spritz</i>			12.00

COCKTAILS	<i>Ingwer Smash (Mikks Ingwer, Generous Gin)</i>			16.00
	<i>Basilikum Smash (Mikks Basilikum, Generous Gin)</i>			16.00
	<i>Moscow Mule (Grey Goose, Fever Tree Ginger Beer)</i>			18.00
	<i>Gin Tonic (Generous Gin, Fever Tree Tonic)</i>			18.00
	<i>Vodka Tonic (Grey Goose, Fever Tree Tonic)</i>			18.00
	<i>Dark and Stormy (Gosling's Black Seal Rum, Ginger Beer)</i>			18.00
	<i>Barrel Aged Old Fashioned (Bourbon, Bitter, Zucker)</i>			18.00
	<i>Barrel Aged Sazerac (Cognac, Peychanelbitter, Absinthe, Zucker)</i>			19.00

DIGESTIFS	<i>Absinthe Kübler</i>	53,0%	4cl	12.00
	<i>Armagnac Ferté de Partenay</i>	40,0%	4cl	11.00
	<i>Vieille Prune La vieille Goutte</i>	41,0%	2cl	9.50
	<i>Calvados, Morin Père & Fils</i>	40,0%	2cl	8.00
	<i>Marc de Bourgogne, Morin Père & Fils</i>	40,0%	2cl	8.00
	<i>Grey Goose Vodka</i>	40,0%	4cl	12.00
	<i>Generous Gin</i>	40,0%	4cl	15.00
	<i>Goslings black seal Rum</i>	40,0%	4cl	12.00

FRISANTE & CHAMPAGNE	FRISANTE CÔTÉ MAS	9.00 56.00
	<i>Pay d'Oc, Languedoc (Piquepoul, Chardonnay)</i>	

PERRIER-JOUET CHAMPAGNE GRAND BRUT	13.50 92.00
<i>Epernay (Pinot Noir, Chardonnay)</i>	

VINS BLANCS	ARROGANT FROG	7.00 49.00
	<i>Domaine Paul Mas (Colombard, Chardonnay, Grenache Blanc, Vermentino, Sauvignon Blanc, Viognier, Muscat Sec) Fruchtig & spritzig leichtes Cuvée</i>	

ENTRE NOUS BLANC	8.50 59.50
<i>Florensac, Languedoc-Roussillon (Sauvignon, Petit Manseng) Ausgewogene Säure und abgerundet im Geschmack</i>	

CHARDONNAY MENTION	9.00 63.00
<i>Florensac, Languedoc-Roussillon (Chardonnay) Harmonisch buttrige Holznote vom Barriquefass</i>	

POUILLY FUMÉ LA RENARDIÈRE	9.50 66.50
<i>Domaine Bouchie-Chatellier, Loire (Sauvignon Blanc) Mineralisch & trocken, perfekt zu Austern oder Moules</i>	

VIN ROSÉ	ARROGANT FROG	7.00 49.00
	<i>Domaine Paul Mas (Syrah, Cinsault, Grenache) Sommerlich frisch & leicht zum Apéro</i>	

VINS ROUGES	ARROGANT FROG	7.00 49.00
	<i>Domaine Paul Mas (Cabernet Sauvignon, Merlot) Samtige Tannine & langer Abgang</i>	

GRENACHE SYRAH	8.00 56.00
<i>Domaine Lafage, Côtes du Catalane (Syrah, Grenache) Reichhaltiger & erdiger Syrah zum geniessen</i>	

ENTRE NOUS SELON VALENSAC	9.00 63.00
<i>Florensac, Languedoc-Roussillon (Petit Verdot) Ausgewogene Frische mit vollmundigem Bouquet</i>	

CLOS DES TEMPLIERS	10.50 73.50
<i>Earl du Chatel Delacour, Bordeaux (Merlot, Cabernet Franc) Kräftig im Gaumen mit viel feinem Tannin</i>	

MAS GABINÈLE RARISSIME	12.00 84.00
<i>Faugères, Languedoc-Roussillon (Syrah, Grenache, Mourvèdre) Kräftig & elegant ausgewogen</i>	

BOISSONS BIÈRES

<i>Kronenbourg 1664</i>	25cl	5.40
<i>Kronenbourg 1664</i>	50cl	8.00
<i>Grimbergen Blonde</i>	25cl	5.90
<i>Grimbergen Blonde</i>	50cl	9.00
<i>Feldschlösschen Amber</i>	25cl	5.00
<i>Feldschlösschen Amber</i>	50cl	7.20
<i>Appenzeller Leermond (Alkoholfrei)</i>	33cl	5.50
<i>Schneider Weisse</i>	50cl	8.50
<i>Monaco (1664 mit einem Schuss Grenadine)</i>	25cl	5.50
<i>Monaco (1664 mit einem Schuss Grenadine)</i>	50cl	8.20

EAUX

<i>Badoit</i>	50cl	5.00
<i>Eau du robinet (Hahnenwasser)</i>	50cl	2.50
<i>Eau du robinet (Hahnenwasser)</i>	100cl	5.00

**Aufgrund der wunderbaren Wasserqualität in der Schweiz verzichten wir auf den Import bzw. Einkauf von stillem Wasser in der Flasche.
Wir erlauben uns aber für Personalkosten, Infrastruktur und Dienstleistung etwas zu verrechnen.**

CIDRES

<i>Cidre de Normandie Bayeux doux (2.5 %)</i>	10cl	4.50
<i>Cidre de Normandie Bayeux brut (4.5 %)</i>	10cl	4.50

SODAS

<i>Haus Eistee</i>	30cl	6.00
<i>Haus Eistee</i>	100cl	11.00
<i>Haus Limonade</i>	30cl	6.00
<i>Haus Limonade</i>	100cl	11.00
<i>Ingwer Schorle</i>	30cl	6.50
<i>Basilikum Schorle</i>	30cl	6.50
<i>Frischgepresster Orangensaft</i>	20cl	6.00
<i>Coca-Cola, Coca-Cola Zero</i>	33cl	5.00
<i>Rivella rot, Rivella blau</i>	33cl	5.00
<i>Apfelschorle</i>	33cl	5.00
<i>Fever Tree Tonic</i>	20cl	6.00
<i>Fever Tree Ginger Beer</i>	20cl	6.00

CAFÉ & THÉ

<i>Espresso</i>	4.30
<i>Espresso macchiato</i>	4.50
<i>Doppelter Espresso</i>	5.50
<i>Café</i>	4.50
<i>Schale</i>	5.50
<i>Cappuccino</i>	5.50
<i>Latte macchiato</i>	5.50
<i>Warme und kalte Schokolade</i>	5.50
<i>Claire's Chai Latte</i>	6.50
<i>Ingwer-Zitronen Aufguss mit Honig</i>	6.00
<i>Frischer Pfefferminztee</i>	6.00
<i>Tee: English Breakfast, Grün, Verveine, Rooibos, Kamille</i>	4.50