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 Valeria Simcik

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 & SPIRITRUOSEN

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

UNSERE TÄGLICHEN SPEZIALITÄTEN
RESERVIEREN LOHNT SICH!

LUNDI

TARTARE DE BOEUF — 29.00
Rindstatar mit Brioche Toast
(Blattsalat +5.00, Pommes frites +6.00)

MARDI

SALADE NIÇOISE — 26.00
Grüne Bohnen, Kartoffeln, Tomaten, Ei, Kapern und Oliven an Kräutervinaigrette mit frischem Thunfisch
Sardellenfilets auf Wunsch

MERCREDI

CROQUE MARION — 19.50
Brioche mit Ziegenkäse, Auberginen, Tomaten, Auberginenmousse und Zwiebelconfit, Blattsalat

JEUDI

BEEF BURGER — 27.50
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)

VENDREDI

CLUB SANDWICH — 27.00
Brioche Toast mit Pouletbrust, Cocktail-Tartarsauce, Tomaten, Spiegelei, Speck, Pommes frites
(Guacamole +3.50)

SALADES

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

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

QUICHES

QUICHE LORRAINE 19.50
Die klassische Quiche mit Lauch, Speck und Käse, Blattsalat

QUICHE MEDITERRANÉE 18.50
Quiche mit Zucchetti, Cherrytomaten und Feta, Blattsalat

GALETTES

COMPLÈTE 19.00
Emmentaler & Gruyère, Schinken und Spiegelei

FORESTIÈRE 20.00
Emmentaler & Gruyère, Champignons, Speck, Zwiebelconfit und Crème fraiche

NORDIQUE 22.00
Lachs, Crème fraiche, Lauch und frischer Meerrettich

ITALIENNE 22.00
Crème fraiche, Büffelmozarella, Tomaten und Basilikumpesto

AUBERGINE 22.00
Parmesan, Auberginen, Büffelmozzarella und Tomatensauce

CHÈVRE 22.00
Crème fraiche, Ziegenkäse, Rucola, Tomaten, Honig und Pinienkerne

VÉGÉTARIENNE 19.00
Emmentaler & Gruyère, Gemüse und Spiegelei

CRÊPES

SIMPLE 9.00
Zimt und Zucker

CITRON 9.50
Zitrone und Zucker

MAISON 12.00
Hausgemachte Erdbeerconfiture, Crème fraiche

CARAMEL BEURRE SALÉ 11.00
Hausgemachtes Caramel beurre salé

CHOCO 10.00
Nutella

CHOCO BANANE 12.00
Nutella und Banane

COMPOTE DE POMMES 12.00
Hausgemachtes Apfelmus mit Zimt und Zucker

FRISANTE & CHAMPAGNE

FRISANTE CÔTÉ MAS 9.00 | 56.00
Pay d'Oc, Languedoc (Piquepoul, Chardonnay)

PERRIER-JOUET CHAMPAGNE GRAND BRUT 13.50 | 92.00
Epernay (Pinot Noir, Chardonnay)

VINS BLANCS

ARROGANT FROG 7.00 | 49.00
Domaine Paul Mas (Colombard, Chardonnay, Grenache Blanc, Vermentino, Sauvignon Blanc, Viognier, Muscat Sec)
Fruchtig & spritzig leichtes Cuvée

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

CHARDONNAY MENTION 9.00 | 63.00
Florensac, Languedoc-Roussillon (Chardonnay)
Harmonisch buttrige Holznote vom Barriquefass

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

VIN ROSÉ

ARROGANT FROG 7.00 | 49.00
Domaine Paul Mas (Syrah, Cinsault, Grenache)
Sommerlich frisch & leicht zum Apéro

VINS ROUGES

ARROGANT FROG 7.00 | 49.00
Domaine Paul Mas (Cabernet Sauvignon, Merlot)
Samtige Tannine & langer Abgang

GRENACHE SYRAH 8.00 | 56.00
Domaine Lafage, Côtes du Catalane (Syrah, Grenache)
Reichhaltiger & erdiger Syrah zum geniessen

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

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

MAS GABINÈLE RARISSIME 12.00 | 84.00
Faugères, Languedoc-Roussillon (Syrah, Grenache, Mourvèdre)
Kräftig & elegant ausgewogen

BOISSONS

BIÈRES

Kronenbourg 1664	*25 cl*	*5.40*
Kronenbourg 1664	*50 cl*	*8.00*
Feldschlösschen Frühlingsbier	*25 cl*	*5.00*
Feldschlösschen Frühlingsbier	*50 cl*	*7.20*
Appenzeller Leermond (Alkoholfrei)	*33 cl*	*5.50*
Schneider Weisse	*50 cl*	*8.50*
Monaco (1664 mit einem Schuss Grenadine)	*25 cl*	*5.50*
Monaco (1664 mit einem Schuss Grenadine)	*50cl*	*8.20*

EAUX

Badoit	*50 cl*	*5.00*
Eau du robinet (Hahnenwasser)	*50 cl*	*2.50*
Eau du robinet (Hahnenwasser)	*100 cl*	*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 die Dienstleistung etwas zu verrechnen.

CIDRES

Cidre de Normandie Bayeux doux (2.5 %)	*10 cl*	*4.50*
Cidre de Normandie Bayeux brut (4.5 %)	*10 cl*	*4.50*

SODAS

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

CAFÉ & THÉ

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

APERITIFS

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

COCKTAILS

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

DIGESTIFS

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

VIN DOUX

ANGE D'OR SAUTERNES AC (37.5 CL) — **14.00 | 49.00**

Les Vignobles Dourthe, Sauternes
(Sémillon, Sauvignon blanc, Muscadelle)