

Restaurant Mère Catherine

Herzlich willkommen im Restaurant Mère Catherine.

Etwas versteckt zwischen den Altstadthäusern des verträumten, idyllischen Nägelihoofs – vermutlich einem der schönsten Innenhöfe Zürichs – bringt unser Restaurant Mère Catherine seit über 40 Jahren einen Hauch französischen Charme und mediterranes Ambiente ins Zürcher Niederdorf.

Wenn ihr euch draussen auf dem richtigen Stuhl niederlässt, könnt ihr das Grossmünster, die Dächer der Altstadthäuser, den blauen Himmel und das sommerliche Ambiente zeitgleich aufnehmen und geniessen.

Guten Appetit!

Sawitri Sophia Benini



Gastgeberin

Jörg Berechtold



Küchenchef

*Commercio
Manifattura*

Wir haben einen hohen Anspruch an die Qualität von frischer Pasta. Deshalb stellen wir diese in unserer hauseigenen Commercio Manifattura selbst her. Die Produktion befindet sich zurzeit im Restaurant Commihalle, wo der italienische Charme so richtig zur Geltung kommt.

Die Pasta und unsere beliebten Dessertklassiker liefern wir täglich frisch aus – Qualität und Freude am Handgefertigten inklusive.

+41 44 250 59 70 | manifattura@commercio.ch
commercio-manifattura.ch |   [commerciomanifattura](https://www.facebook.com/commerciomanifattura)

LES APÉRITIFS DU BAR LE PHILOSOPHE



APERITIFS AUS UNSERER BAR LE PHILOSOPHE
APERITIFS FROM OUR BAR LE PHILOSOPHE

Prém' Bulles

Château Paradis, Coteaux d'Aix-en-Provence 10cl 11.5
Roséschaumwein aus der Provence, nur bei uns erhältlich!

Crémant de Limoux AOP

Luc Pirlet, Languedoc-Rousillon 10cl 9.5
Das Limoux gilt als ältestes Schaumweingebiet Frankreichs

Lillet Vive

Lillet blanc, Tonic, Gurke, Minze, Erdbeere 20cl 13.5

Lillet Wild Berry

Lillet blanc, Wild Berry, Himbeere 20cl 13.5

Provence Spritz

Gin, Rosmarin, Roséwein, Soda 20cl 13.5

Philosophe Spritz

Rinquinquin à la Pêche, Tonic, Basilikum 20cl 14.5

Hugo

Schaumwein, Holunderblütensirup, Minze, Limette 20cl 11.5

Giselle

Schaumwein, Giselle, Minze, Limette 20cl 13.5

Ginger-Campari-Spritz

Schaumwein, Campari, Gingerbeer 20cl 13

Philosophe Negroni

Gin, Lillet blanc, Picon, Orange 20cl 16

Le Philosophe non alcoolisé

Limetten, Rohrzucker, Minze, Gurke, Gingerbeer 20cl 11.5

ENTRÉES

VORSPEISEN
STARTERS

Soupe à la crème d'amandes et au safran

Safran-Mandelcrèmesuppe mit Riesenkrevetten und Knoblauch

Saffron-almond cream soup, prawn, garlic

13

Soupe du jour

Tagessuppe

Soup of the day

10

Salade à la mode du chef

Salat im Chef Style

Salad chef style

12

L'étagère des hors d'œuvres petite

Mit gebeiztem Lachs, Polposalat, Hausterrine, Kalbssiedfleisch, mariniertem Gemüse und Quiche

With marinated salmon, octopus salad, house terrine, boiled veal, marinated vegetables and quiche

23

L'étagère des hors d'œuvres grande

Mit gebeiztem Lachs, Polposalat, Thonmousse, Hausterrine, Kalbssiedfleisch, Rindstatar, mariniertem Gemüse, Kichererbsenpüree, Ziegenkäse und Quiche

With marinated salmon, octopus salad, tuna mousse, house terrine, boiled veal, beef tartar, marinated vegetables, hummus, goat cheese and quiche

46

Escargots à la bourguignonne

Weinbergschnecken mit Schalotten-Knoblauchbutter überbacken

Snails gratinated with shallots and garlic butter

(6 Stück) 19

Tartare de bœuf

Rindfleischtatar (CH) mit geröstetem Hausbrot

Beefsteak Tatar with toasted house bread

23 | 31

Tartare de bœuf «Le Philosophe»

Variation «Le Philosophe» oben und unten grilliert

Variation «Le Philosophe» grilled front and back

23 | 31

Auf Wunsch: Tatar mit Cognac, Calvados oder Whiskey verfeinert

On request: Tatar refined with Cognac, Calvados or Whiskey

+ 5

PLATS PRINCIPAUX

HAUPTGERICHTE
MAIN COURSES

Pot-au-feu de la mer «Mère Catherine»

Französischer Fischeintopf (Wolfsbarsch, Kabeljau, Rotbarsch, Krevette, Jakobsmuscheln, Miesmuscheln) mit Gemüse und Kartoffeln

French fish soup (sea bass, cod, red fish, prawn, scallop, mussels) with vegetables and potatoes 45

Tranche de saumon suisse en croûte

Tranche vom Alpenlachs mit Eierschwämmli-Dillkruste überbacken, Gurkengemüse mit St. Flour Linsen und Crème Fraîche

Tranche of Alpine salmon with egg sponge-dill crust au gratin, cucumber vegetables with St. Flour lentils and crème fraîche 42

Filet de loup de mer

Wolfsbarschfilet auf Safran-Couscous, Zitronen-Joghurtsauce, gebratener Brokkoli mit Cherrytomaten

Sea bass fillet on saffron-couscous, lemon-yoghurt sauce, roasted broccoli with cherry tomatoes 40

Poulpe à la mode de Marseille

Oktopus mit süß-sauren Peperoni, Kichererbsen, Blattspinat und Knoblauchbrot

Octopus with sweet - sour peppers, chickpeas, spinach leaves, garlic bread 38

Entrecôte de bœuf «Café de Paris Mère Catherine»

Rindsentrecôte, mit unserem Mère Catherine Café de Paris überbacken, Pommes Frites und Spinat

Beef sirloin steak, Mère Catherine Café de Paris, french fries and spinach 49

Émincé de veau «provençale»

Geschnetzeltes Kalbfleisch in einer Sauce aus Tomaten, Gemüse und provenzalischen Kräutern, hausgemachte Nudeln

Sliced veal Provence stile, homemade noodles 42

Poulet basquaise

Pouletschenkel in pikanter Tomatensauce geschmort mit Gnocchi und Sommergemüse

Chicken thighs, spicy tomato sauce, gnocchi and summer vegetables 34

Carré d'agneau

Rosa gebratenes Lammkarree mit Rosmarin-Burratacrème, Ratatouille und Kräuterkartoffeln

Roasted lamb carré, rosemary-burrata creme, ratatouille, herb potatoes 48

PLATS VÉGÉTARIENS

VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE
VEGETARIAN MAIN COURSES

Ratatouille chèvre

Französisches Ratatouille mit gratiniertem Ziegenkäse und Rosmarin-Cracker
French ratatouille with gratinated goat cheese and rosemary cracker 26

Aubergines croustillantes (vegan)

Knusprige Auberginen auf roten Linsen mit Sommergemüse und Pistou-Vinaigrette
Crispy aubergines on red lentils with summer vegetables and pistou vinaigrette 28

Gnocchi et chanterelles

Kartoffelgnocchi mit Eierschwämmli-sauce, Frühlingszwiebeln, Cherrytomaten und Belper-Knolle
Potato gnocchi with chanterelle sauce, spring onions, cherry tomatoes and Belper cheese 28

FROMAGE

KÄSE
CHEESE

Assortiment de fromages français

Auswahl an französischen Weich- und Hartkäsen
Assorted french cheese platter 19 | 27

ENTREMENTS

SÜSSPEISEN
SWEETS

Crème brûlée

Gebrannte Crème

Crème brûlée

10

Dessert du jour

Tagesdessert

Daily dessert

11

Tranche de mille-feuille «Mère Catherine»

Hausgemachte Crèmeschnitte «Mère Catherine»

Homemade mille feuille "Mère Catherine"

10 | 13

Mousse au chocolat

Schokoladenmousse

Chocolat mousse

10 | 14

Choix de sorbets et glaces

Rahmglace: Vanille, Schokolade, Mocca, Pistazie

Ice cream: vanilla, chocolate, coffee, pistachio

Sorbets: Zitrone-Limette, Erdbeere, Weichselkirsche, Mango

Sorbets: lemon-lime, strawberry, sour cherry, mango

pro Kugel 4.5

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.

Gerne gibt dir unser Team Auskunft zu Allergenen und Intoleranzen.

DIGESTIFS

DIGESTIFS
DIGESTIVES

Armagnac VSOP P. du Vignau 40%	2cl	9
Armagnac Chât. de Gensac, 5 ans 40%	2cl	12
Cognac Camus VS Elegance 40%	2cl	9
Cognac Courvoisier VSOP 40%	2cl	11.5
Cognac Hennessy XO 40%	2cl	21.5
Calvados Morin 40%	2cl	9
Calvados Comte de Lauriston 42%	2cl	14
Marc de Bourgogne, Jacoulot 40%	2cl	12
La Vieille Prune Morin VSOP 41%	2cl	9.5
Williamine Morand 43%	2cl	10.5

Weitere Cocktails, Signature Drinks und vieles mehr findest du in unserer Barkarte.

Check out our bar menu for further cocktails, signature drinks and more.

BOISSONS CHAUDES

WARME GETRÄNKE
HOT BEVERAGES

Café Espresso Ristretto	4.9
Doppelter Espresso	6.5
Schale	5.5
Cappuccino	6.5
Latte Macchiato	6.5
Tee, Althaus <i>Milde Minze, Bio Verveine, Classic Herbs, Sencha Grüntee, Darjeeling Schwarztee, Fruity Berry</i>	4.9

CÉLÉBRER

FESTE FEIERN
CELEBRATE



Das Restaurant Mère Catherine empfängt bis zu 100 Gäste. Im separaten „Le Salon“ finden zusätzlich bis zu 18 Personen Platz zum Feiern.

Wir sind ebenfalls nur drei Gehminuten vom Zivilstandsamt entfernt und verwöhnen euch und eure Hochzeitsgesellschaft mit unserer charmanten provenzalischen Küche. Bei uns habt ihr ein magisches Ambiente für euren ganz speziellen Tag!

Nimm mit uns Kontakt auf und wir besprechen gerne deine individuellen Wünsche. Wir freuen uns!

+41 44 250 59 40 | merecatherine@commercio.ch

mere-catherine.ch |   [commercio.gastronomie](https://www.commercio.gastronomie)