

Restaurant Mère Catherine

Herzlich willkommen im Restaurant Mère Catherine. Seit über 40 Jahren pflegen wir im Nägelihof - einem der lauschigsten Innenhöfe mitten in der Altstadt von Zürich - die südfranzösische Küche.

Wir legen bei unseren Produkten grössten Wert auf Qualität und Herkunft und bieten authentische Gerichte aus der südfranzösischen Region an.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit, und zögern Sie nicht uns Fragen zu stellen; unser Team gibt sehr gerne Auskunft.

Sawitri Sophia Benini
Gastgeberin



Jörg Berchtold
Küchenchef



Am Central in unserer eigenen Manufaktur „**Commercio Manifattura**“ produzieren wir täglich frisch die verschiedensten Produkte für alle unsere Betriebe.

*Commercio
Manifattura*

Das Ticket zum Original

Mit der Arthouse Kinokarte erhalten Sie in der gesamten Commercio Gastronomie 10% Vergünstigung, max. 4 Personen.



Aktuelles Programm unter: www.arthouse.ch

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 nach Art des Chefs
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, Rindstartar, 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 + 5
*On request:
Tatar refined with Cognac, Calvados or Whiskey*

PLATS PRINCIPAUX

HAUPTGERICHTE
MAIN COURSES

Pot-au-feu de la mer «Mère Catherine»

Französischer Fischeintopf (Wolfsbarsch, Kabeljau, Rotbarsch, Krevette, Jakobsmuschel)

mit Gemüse und Kartoffeln

French fish soup (sea bass, cod, red fish, prawn, scallop)

with vegetables and potatoes

45

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

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

Poulet basquaise

Pouletschenkel in pikanter Tomatensauce geschmort mit hausgemachten Gnocchi und Sommergemüse

Chicken thighs, spicy tomato sauce, gnocchi and summer vegetables

34

Ratatouille chèvre

Französisches Ratatouille mit gratiniertem Ziegenkäse und Rosmarin-Cracker

French ratatouille with gratinated goat cheese and rosemary cracker

26

Aubergines croustillantes

Knusprige Auberginen auf roten Linsen mit Sommergemüse und Pistou-Vinaigrette (vegan)

Crispy aubergines on red lentils with summer vegetables

and pistou vinaigrette (vegan)

28

FROMAGE

KÄSE
CHEESE

Assortiment de fromages français

Auswahl an französischen Weich- und Hartkäsen
Assorted french cheese platter

19 | 27

ENTREMETS

SÜSSSPEISEN
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, Erdbeer, Weichselkirsche, Mango

Sherbets: Lemon-Lime, Strawberry, Sour cherry, Mango pro Kugel 4.5

.....
Alle Preise in CHF und inkl. MwSt. / Stand: Mai 2022

Bei Allergene und Intoleranzen:

Bitte informieren Sie sich bei unserem Team.
.....