

bienvenue chez nous.

Bienvenue au restaurant Mère Catherine.

Entre les maisons de la vieille ville du Nägelihof – probablement l’une des plus belles cours de Zurich – notre restaurant Mère Catherine apporte depuis plus de 40 ans une touche de charme français et une ambiance méditerranéenne au Niederdorf de Zurich. Si vous avez la chance de trouver une chaise à l’extérieur, vous pouvez admirer le Grossmünster, la vieille ville, le ciel bleu ainsi que l’ambiance romantique de la saison.

Notre cuisine française vous surprendra avec sa saisonnalité et ses expériences gustatives. Venez découvrir la France avec tous ses plaisirs, couleurs et saveurs.

Bon appétit !

Jörg Berchtold
Chef de cuisine

Vorspeisen | starters

Crème de chou-fleur au citron, persil, croûtons à l'ail | 14

Blumenkohl-Zitronencremesuppe, Petersilie, Knoblauch-Croûtons
Creamsoup of cauliflower and lemon, parsley, garlic croutons

Soupe du jour | 11

Tagessuppe – frage unser Team
Soup of the day – ask our staff

Salade du marché du chef | 12

Marktsalat vom Chefkoch
Market salad by the chef

Escargots à la bourguignonne (6 pcs.) | 19

Weinbergschnecken, überbacken mit Schalotten-Knoblauchbutter (6 Stk.)
Snails gratinated with shallots and garlic butter (6 pcs.)

L'étagère des hors d'œuvres – petite | 25

Gebeizter Lachs, Pulposalat, Hausterrine, Kalbssiedfleisch, mariniertes Gemüse und Quiche
Marinated salmon, octopus salad, house terrine, boiled veal, marinated vegetables and quiche

L'étagère des hors d'œuvres – grande | 48

Gebeizter Lachs, Pulposalat, Thonmousse, Hausterrine, Kalbssiedfleisch, Rindstatar, mariniertes Gemüse, Kichererbsenpüree, Ziegenkäse und Quiche
Marinated salmon, octopus salad, tuna mousse, house terrine, boiled veal, beef tatar, marinated vegetables, hummus, goat cheese and quiche

Tartare de bœuf et pain maison toasté 24 | 36

- sur demande affiné au cognac, calvados ou whisky | +5

Rindstatar, serviert mit geröstetem Hausbrot
- auf Wunsch mit Cognac, Calvados oder Whiskey verfeinert
Beef tatar served with toasted house bread
- on request refined with cognac, calvados or whiskey

Tartare de bœuf ,Le Philosophe‘ et pain maison toasté 24 | 36

- sur demande affiné au cognac, calvados ou whisky | +5

Rindstatar ,Le Philosophe‘ (traditionell oben und unten grilliert), serviert mit geröstetem Hausbrot
- auf Wunsch mit Cognac, Calvados oder Whiskey verfeinert
Beef tatar ,Le Philosophe‘ (traditionally grilled top and bottom), served with toasted house bread
- on request refined with cognac, calvados or whiskey

Hauptspeisen | mains

Pot-au-feu de la mer (loup de mer, cabillaud, sébaste, crevettes, coquille Saint-Jacques), légumes et pommes de terre | 49

Französischer Fischeintopf (mit Wolfsbarsch, Kabeljau, Rotbarsch, Krevetten, Jakobsmuschel), Gemüse und Kartoffeln

French fish soup (sea bass, cod, red fish, shrimps, scallop), vegetables, potatoes

Filet d'omble chevalier, sauce aux graines de moutarde, concombre, fenouil, pommes de terre à la ciboulette | 44

Saiblingilet, Senfkörnersauce, Gurken-Fenchel-Gemüse, Schnittlauchkartoffeln

Char fillet, mustard seed sauce, cucumber and fennel, chive potatoes

Filet de loup de mer, sauce au citron et au yaourt, couscous au safran, floretto rôti aux pignons et aux piments | 46

Wolfsbarschfilet, Zitronen-Joghurtsauce, Safrancouscous, gebratener Fioretto mit Pinienkernen und Peperoncini

Sea bass fillet, lemon-yoghurt sauce, saffron couscous, fried floretto with pine nuts and peperoncini

Pulpo aux poivrons aigre-doux, pois chiches, blettes et baguette à l'ail | 40

Pulpo mit süß-sauren Peperoni, Kichererbsen, Mangold und Knoblauchbaguette

Octopus with sweet and sour peppers, chickpeas, chard and garlic baguette

Poulet basquaise à la sauce de tomates épicée, pâtes maison, poireau aux pommes | 39

Baskisches Huhn, pikante Tomatensauce, hausgemachte Nudeln, Lauch mit Äpfeln

Chicken basque, spicy tomato sauce, homemade pasta, apple and leek

Viande de veau bouillie, vinaigrette au pistou, gnocchi maison, légumes d'été | 42

Kalbssiedfleisch, Pistouvinaigrette, hausgemachte Gnocchi, Sommergemüse

Boiled veal, pistou vinaigrette, homemade gnocchi, summer vegetables

Carré d'agneau, jus de thym au citron, purée de pommes de terre à la roquette, poivrons aigre-doux | 53

Lammkaree, Zitronenthymianjus, Kartoffelstampf mit Rucola, süß-saure Peperoni

Lamb rack, lemon thyme jus, mashed potatoes with rocket, sweet and sour peppers

Entrecôte de bœuf au Café de Paris maison, frites, épinard | 52

Rindsentrecôte, hausgemachtes Café de Paris, Pommes Frites und Spinat

Beef entrecôte, homemade Café de Paris, french fries and spinach

PRINCIPAUX

Hauptspeisen (vegetarisch / végétalien) | mains (vegetarian / vegan)

Ratatouille, chèvre gratinée, chips de patates douces | 29

Ratatouille, gratinierter Ziegenkäse, Süsskartoffelchips

Ratatouille, gratinated goat's cheese, sweet potato chips

Aubergines croustillantes, lentilles rouges aux légumes d'été, vinaigrette au pistou | 28

Knusprige Auberginen, rote Linsen mit Sommergemüse, Pistouvinaigrette

Crispy aubergines, red lentils with summer vegetables, pistou vinaigrette

Fioretto rôti aux pignons et aux piments, purée de haricots blancs, ragoût de tomates cerises (végétalien) | 28

Gebratener Fioretto mit Pinienkernen und Peperoncini, weisses Bohnenpüree und Cherrytomatenragout (vegan)

Roasted fioretto with pine nuts and peperoncini, white bean puree and cherry tomato ragout (vegan)

FROMAGE

Käse | cheese

Assortiment de fromages de Jumi 22 | 32

Auswahl an Weich- und Hartkäsen von Jumi, Früchtebrot und Chutney

Assorted cheese platter from Jumi, fruit bread and chutney

Süsse Verführungen | sweet temptations

Dessert du jour | 11

Tagesdessert – frage unser Team

Dessert of the day – ask our staff

Crème brûlée | 10

Gebrannte Crème

Crème brûlée

Tranche de mille-feuille, Mère Catherine‘ 11 | 14

Hausgemachte Crèmeschnitte

Homemade mille-feuille

Clafoutis aux framboises, crème au chocolat blanc et au coco | 14

Himbeer Clafoutis, Creme aus weisser Schokolade und Kokos

Raspberry clafoutis, white chocolate and coconut cream

Mousse au chocolat 11 | 14

Schokoladenmousse

Chocolat mousse

Glace : vanille, chocolat, moka, pistache, caramel, miel-yogourt (par boule) | 5

Glace: Vanille, Schokolade, Mokka, Pistazie, Karamell, Honig-Joghurt (pro Kugel)

Ice cream: vanilla, chocolate, coffee, pistachio, caramel, honey yoghurt (per scoop)

Sorbets : citron-citron vert, mangue, ananas, fraise (par boule) | 5

Sorbets: Zitrone-Limette, Mango, Ananas, Erdbeere (pro Kugel)

Sherbets: lemon-lime, mango, pineapple, strawberry (per scoop)

Haus- und handgemachte Pasta | home- and handmade pasta

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.instagram.com/commerciomanifattura)



Feste feiern | celebrate

Das Restaurant Mère Catherine überzeugt mit seinem Charme, ist zentral gelegen und bietet nebst der unvergleichlichen französischen Küche auch ein breites Sortiment an Weinen. Dank der hauseigenen Bar Le Philosophe verbinden wir deinen Anlass jederzeit mit einem Apéro oder einem guten Cocktail - gerne auch im wunderschönen Nägelihof.

Du kannst die Galerie (1. Stock) für bis zu 50 Personen exklusiv mieten. Zusätzlich oder auch einzeln kannst du den separaten „Le Salon“ buchen, in welchem bis zu 18 Personen Platz finden zum Feiern. Falls du die gesamte Location (bis max. 90 Gäste) mieten möchtest, nimm mit uns Kontakt auf und wir besprechen gerne deine individuellen Wünsche.

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 durchaus magisches Ambiente für euren ganz speziellen Tag!

+41 44 250 59 40 | merecatherine@commercio.ch
www.mere-catherine.ch | [@mere.catherine_zuerich](https://www.instagram.com/mere.catherine_zuerich)

