

## **bienvenue chez nous**

---

Bienvenue au restaurant Mère Catherine.

Entre les maisons de la vieille ville du Nägelihof – probablement l’une des plus belles cours intérieures 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 pourrez admirer le Grossmünster, la vieille ville, le ciel bleu ainsi que l’ambiance romantique de la saison.

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

**Bon appétit !**

Nadine Schleicher  
chef de cuisine



**Überrasche deine Liebsten:**

Scannen und Erlebnis-Gutscheine im Shop entdecken.

## Vorspeisen | starters

---

### Velouté d'artichauts, thym, pignons de pin | 16

Artischockencremesuppe, Thymian, Pinienkerne  
Creamy artichoke soup, thyme, pine nuts

### Soupe du jour | 13

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

### Salade du marché | 15

Marktsalat  
Market salad

### Escargots à la bourguignonne (6 pcs.) | 20

Weinbergsschnecken nach Burgunder Art mit Knoblauch-Petersilienbutter (6 Stk.)  
Burgundy snails with garlic parsley butter (6 pcs.)

### L'étagère des hors-d'œuvres – petite | 26

#### Salade niçoise, rillettes de saumon, terrine maison, rosbif, canapés au fromage de chèvre et aux figues, ratatouille

Salat niçoise, Lachs-Rillettes, Hausterrine, Roastbeef, Ziegenkäse-Feigen-Canapé, Ratatouille  
Salade niçoise, salmon rillettes, homemade terrine, roast beef, goat's cheese and fig canapés, ratatouille

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

#### Salade niçoise, rillettes de saumon, poulpe, terrine maison, rosbif, tartare de bœuf, canapés au fromage de chèvre et aux figues, ratatouille, houmous aux lentilles

Salade Niçoise, Lachs-Rillettes, Pulpo, Hausterrine, Roastbeef, Rindstatar, Ziegenkäse-Feigen-Canapé, Ratatouille, Linsenhummus  
Salade niçoise, salmon rillettes, octopus, house terrine, roast beef, beef tartare, goat's cheese and fig canapés, ratatouille, lentil hummus

### Tartare de bœuf et brioche toastée 24 | 36

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

Rindstatar, serviert mit Brioche-Toast  
- auf Wunsch mit Cognac, Calvados oder Whisky verfeinert  
Beef tartare served with toasted brioche  
- on request refined with cognac, calvados or whiskey

### A notre façon tartare ‚Le Philosophe‘ (grillé en haut et en bas)

Hausspezialität Tatar ‚Le Philosophe‘ (oben und unten grilliert)  
Tartare ‚Le Philosophe‘ our style (grilled on both sides)

## Hauptspeisen | mains

**Bouillabaisse à notre façon (rascasse, loup de mer, cabillaud, coquille Saint-Jacques, crevette), légumes, baguette à l'ail | 49**

Bouillabaisse nach Art des Hauses (Rotbarsch, Wolfsbarsch, Kabeljau, Jakobsmuschel, Krevette), Gemüse, Knoblauchbaguette

Bouillabaisse our style (redfish, sea bass, cod, scallops, prawns), vegetables, garlic baguette

**Filet d'omble chevalier, sauce au citron vert, frittata aux patates douces, blettes | 46**

Saiblingsfilet, Limettensauce, Süsskartoffel-Frittata, Mangold

Arctic char fillet, lime sauce, sweet potato frittata, Swiss chard

**Filets de sardines, persil, câpres, pommes de terre bouillies, piments | 44**

Sardinienfilets, Petersilie, Kapern, Salzkartoffeln, Peperoni

Sardine filets, parsley, capers, boiled potatoes, chilli peppers

**Poulpe, beurre aux herbes et aux graines de fenouil, couscous de Savoie aux raisins secs, tomates cerises, roquette | 42**

Pulpo, Fenchelsamen-Kräuterbutter, Savoie-Couscous mit Rosinen, Cherrytomaten, Rucola

Octopus, fennel seed herb butter, Savoy couscous with raisins, cherry tomatoes, rocket

**Entrecôte de bœuf au beurre Café de Paris maison, frites, épinards | 53**

Rindsentrecôte, hausgemachte Café de Paris Kräuterbutter, Pommes frites und Spinat

Beef entrecôte, homemade Café de Paris herb butter, French fries and spinach

**Coq au vin blanc, chanterelles, petits oignons, tagliatelles au safran, brocoli | 46**

Coq au vin mit Weissweinsauce, Eierschwämmli, Silberzwiebeln, Safran-Tagliatelle, Brokkoli

Coq with white wine sauce, chanterelle mushrooms, pearl onions, saffron tagliatelle, broccoli

**Émincé de veau, crème fraîche à l'estragon, riz pilaf au citron et aux amandes, haricots, oignons rouges | 48**

Geschnetzeltes Kalbfleisch, Sauerrahm-Estragon-Sauce, Zitronen-Pilawreis mit Mandeln, Bohnen, rote Zwiebeln

Sliced veal, sour cream tarragon sauce, lemon pilaf rice with almonds, beans, red onions

**Filets d'agneau, jus aux figues, pommes de terre au romarin, ratatouille | 51**

Lammfilets, Feigenjus, Rosmarin-Kartoffeln, Ratatouille

Lamb filets, fig jus, rosemary potatoes, ratatouille

## Hauptspeisen (veggie und vegan) | mains (vegetarian and vegan)

### **Socca, vinaigrette au basilic, chanterelles, blettes, olives (végétalien) | 27**

Socca (Kichererbsenfladen aus Südfrankreich), Basilikumvinaigrette, Eierschwämmli, Mangold, Oliven (vegan)

Socca (chickpea flatbread from the South of France) basil vinaigrette, chanterelle mushrooms, Swiss chard, olives (vegan)

### **Beignets de courgettes et de fromage de brebis, sauce au yaourt, ratatouille (végétarienne) | 28**

Zucchetti-Schafskäse-Küchlein, Joghurtsauce, Ratatouille (vegetarisch)

Courgette and feta fritters, yoghurt sauce, ratatouille (vegetarian)

### **Tagliatelles au safran, pistou aux pistaches, tomates cerises, artichauts (végétarien) | 36**

Safran-Tagliatelle, Pistazienpistou, Datteltomaten, Artischocken (vegetarisch)

Saffron tagliatelle, pistachio pistou, cherry tomatoes, artichokes (vegetarian)

## Käse | cheese

### **Assortiment de fromages de Jumi 24 | 36**

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

Assorted selection of soft and hard cheeses from Jumi, fruit bread and chutney

## Süsse Verführungen | sweet temptations

---

### Dessert du jour | 12

Tagesdessert – frage unser Team

Dessert of the day – ask our staff

### Crème brûlée | 11

Gebrannte Crème

Crème brûlée

### Tranche de mille-feuille Mère Catherine 12 | 15

Hausgemachte Crèmeschnitte

Small homemade mille-feuille

### Mousse au chocolat en duo (claire et foncée) 13 | 16

Schokoladenmousse Duo (hell und dunkel)

Chocolate mousse duo (light and dark)

### Éclair au citron vert et à la noix de coco, baies | 15

Limetten-Kokos-Éclair, Beeren

Lime and coconut éclair, berries

### Glace (par boule) : vanille, chocolat, moka, pistache, yaourt | 6

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

Ice cream (per scoop) vanilla, chocolate, mocha, pistachio, yoghurt

### Sorbets (par boule) : citron vert au citron, fraise, cerise acide, fruit de la passion | 6

Sorbets (pro Kugel): Zitrone-Limette, Erdbeere, Weichselkirsche, Passionsfrucht

Sorbet (per scoop): lemon-lime, strawberry, sour cherry, passion fruit

## Haus- und handgemachte Pasta | home- and handmade pasta

Wir legen grossen Wert auf die Qualität unserer frischen Pasta. Deshalb stellen wir diese in unserer hauseigenen Commercio Manifattura selbst her. Die Produktion erfolgt im Restaurant Commihalle, wo der italienische Charme voll 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](mailto:manifattura@commercio.ch)

[commercio-manifattura.ch](http://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 neben der unvergleichlichen französischen Küche auch ein breites Sortiment an Weinen. Dank der hauseigenen Bar Le Philosophe können wir deinen Anlass jederzeit mit einem Apéro oder einem guten Cocktail verbinden - 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 dem bis zu 18 Personen Platz finden, um zu feiern. Falls du die gesamte Location (bis max. 90 Gäste) mieten möchtest, nimm bitte Kontakt mit uns 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 besonderen Tag!

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

