

Restaurant Mère Catherine

Herzlich willkommen im Restaurant Mère Catherine.

Etwas versteckt zwischen den Altstadthäusern des verträumten, idyllischen Nägelihofts – 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)

ENTRÉES

VORSPEISEN
STARTERS

Soupe à l'oignon gratinée

Mit Käse gratinierte französische Zwiebelsuppe

Onion soup gratinated with cheese

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

24 | 33

Tartare de bœuf «Le Philosophe»

Variation «Le Philosophe» oben und unten grilliert

Variation «Le Philosophe» grilled front and back

24 | 33

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 46

Filet d'omble chevalier local

Saiblingfilet mit Noilly Prat Sauce, Kartoffelstock, Lauch und Champignons
Char filet with Noilly Prat sauce, mashed potatoes, leek and champignons 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

Coq au vin

Pouletschenkel in Rotwein geschmort, mit Silberzwiebeln, Speck und Croutons, Kartoffelstock, Wurzelgemüse
Chicken thigh braised in red wine, with silver onions, bacon and croutons, mashed potatoes, root vegetables 38

Chèvre gratiné

Gratinierter Ziegenkäse auf Rotkrautrisotto mit gerösteten Haselnüssen
Goat cheese au gratin on red cabbage risotto with roasted hazelnuts 27

Cassoulet végétarien (vegan)

Südfranzösisches Cassoulet mit geräuchertem Tofu
Southern French cassoulet with smoked tofu 26

FROMAGE

KÄSE
CHEESE

Assortiment de fromages français

Auswahl an französischen Weich- und Hartkäsen, Fruchtbrot und Chutney
Assorted french cheese platter, fruit bread and chutney

22 | 32

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"

11 | 14

Mousse au chocolat

Schokoladenmousse
Chocolat mousse

11 | 14

Choix de sorbets et glaces

Rahmglace: Vanille, Schokolade, Mocca, Pistazie
Ice cream: vanilla, chocolate, coffee, pistachio

Sorbets: Zitrone-Limette, Apfel, Cassis, Mango
Sorbets: lemon-lime, cassis, apple, mango

pro Kugel 4.5

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.

Gerne gibt dir unser Team Auskunft zu Allergenen und Intoleranzen.