

# 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 Berothold**



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](mailto:manifattura@commercio.ch)  
[commercio-manifattura.ch](http://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

## Athesio Brut Rosé, Alto Adige DOC

Kettmeir, Südtirol 10cl 12.5  
*Roséschaumwein mit viel Stil und Finesse!*

---

## 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* 13.5

---

## Lillet Wild Berry

*Lillet blanc, Wild Berry, Himbeere* 13.5

---

## Provence Spritz

*Gin, Rosmarin, Roséwein, Soda* 13.5

---

## Philosophe Spritz

*Rinquinquin à la Pêche, Tonic, Basilikum* 14.5

---

## Hugo

*Schaumwein, Holunderblütensirup, Minze, Limette* 11.5

---

## Giselle

*Schaumwein, Giselle, Minze, Limette* 13.5

---

## Ginger-Campari-Spritz

*Schaumwein, Campari, Gingerbeer* 13

---

## Philosophe Negroni

*Gin, Lillet blanc, Picon, Orange* 16

---

## Le Philosophe non alcoolisé

*Limetten, Rohrzucker, Minze, Gurke, Gingerbeer* 11.5

---

## Thé glacé maison

*Hausgemachter Eistee* 6.5

---

# 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 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 fillet with Noilly Prat sauce, mashed potatoes, leek and champignons* 40

---

## Filet de daurade

Doradenfilet mit Krustentiersauce, Camarguerreis und Spinat  
*Sea bream fillet with shellfish sauce, Camargue rice and spinach* 39

---

## 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, mit hausgemachten Nudeln  
*Sliced veal Provence style, with homemade noodles* 43

---

## 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

---

## Carré d'agneau

Rosa gebratenes Lammkarree mit Zwiebelconfit, Kartoffelgratin und winterlichem Ratatouille  
*Roasted lamb rack, onion confit, potato gratin and ratatouille* 49

---

# PLATS VÉGÉTARIENS

VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE  
VEGETARIAN MAIN COURSES

## 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

---

## Gnocchi à la romaine au Roquefort

Kartoffelgnocchi mit Lauch und Champignons, an Roquefort-Birnensauce  
*Potato gnocchi with leek and champignons, Roquefort pear sauce* 28

---

# FROMAGE

KÄSE  
CHEESE

## Assortiment de fromages français

Auswahl an französischen Weich- und Hartkäsen, Früchtebrot und Chutney  
*Assorted french cheese platter, fruit bread and chutney* 22 | 32

---

# 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"*

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.

# 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	9

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 <i>Minze, Kamille, Verveine, Classic Herbs, Sencha Grüntee, Jasmin, Fruity Berry, Darjeeling, Earl Grey, Rooibos-Vanille</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](mailto:merecatherine@commercio.ch)

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