

# 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

# SIGNATURE DRINKS

— @BAR\_LEPHILOSOPHE



## Oppertune

Crémant de Limoux – Mandarin – Bergamot 12.5

---

## Amber nuit

Scotch Whiskey – Honey – Champagne – Palo Santo Perfume 19

---

## L'odeur de Marie

Vodka – Tomato – Lemon – Cellery Essence 16

---

## Casse Noisette

Cognac – Calvados – Chestnut – Maple Syrup 19

---

## Philosophe Collins

Gin – Rhubarber – Tonic 17

---

## Elle a dit oui!

Bourbon – Maraschino – Bordeaux Red Wine 19

---

## — SANS ALCOOL

## Déjà vu

San Bitter – Sparkling Wine 0% Vol. 14

---

## Sweet Dreams

Cranberry – Lemon – Honey – Wild Berry's Soda 14

---

**Tu trouveras d'autres cocktails dans notre carte de bar.**

Weitere Cocktails findest du in unserer Barkarte.

*Check out our bar menu for further cocktails.*

# 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

Gebeizter Lachs, Polposalat, Hausterrine, Kalbssiedfleisch, mariniertem Gemüse und Quiche

*Marinated salmon, octopus salad, house terrine, boiled veal, marinated vegetables, quiche*

25

---

## 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*

48

---

## 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 | 34

Auf Wunsch mit Cognac, Calvados oder Whiskey verfeinert

*On request refined with Cognac, Calvados or Whiskey*

+ 5

---

## Tartare de bœuf Le Philosophe

Rindfleischtatar Le Philosophe mit geröstetem Hausbrot

traditionell gegrillt oben und unten

*Beefsteak tatar Le Philosophe with toasted house bread*

*traditionally grilled from both sides*

24 | 34

Auf Wunsch mit Cognac, Calvados oder Whiskey verfeinert

*On request 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, potatoes* 49

---

## **Filet d'omble chevalier local**

Saiblingilet mit Noilly Prat Sauce, Kartoffelstock, Lauch und Champignons  
*Char filet with Noilly Prat sauce, mashed potatoes, leek and champignons* 42

---

## **Filet de daurade**

Doradenfilet mit Krustentiersauce, Camarguerreis und Spinat  
*Sea bream filet with shellfish sauce, Camargue rice and spinach* 42

---

## **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* 52

---

## **Émincé de veau provençale**

Geschnetzelttes Kalbfleisch in einer Sauce aus Tomaten, Gemüse und provenzalischen Kräutern, mit hausgemachten Nudeln  
*Sliced veal Provence stile, with homemade noodles* 44

---

## **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* 39

---

## **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

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

*Sherbets: lemon-lime, cassis, apple, mango*

pro Kugel 4.5

---

# GRAPPA ET EAU DE VIE

— 2 CL  
GRAPPA & CO.

Brunello Vergani	40%	11
Prosecco Vergani	40%	9
Tre Soli Tre Berta Barbera, Nebbiolo	40%	17.5
Giulia Berta Chardonnay, Cortese	40%	10.5
Valdavi Berta Moscato	40%	10
Williamine Morand Valais AOP	43%	10.5
Veille Poire Troi Rois	40%	9
Vieille Prune Morin VSOP	41%	9.5
Marc De Bourgogne Morin	40%	12

## BOISSONS

—  
WARME GETRÄNKE  
HOT BEVERAGES

Café   Espresso	5
Espresso doppio	6.5
Cappuccino	6.5
Latte Macchiato	7
Thé Althaus: Minze, Bio Verveine, Classic Herbs, Sencha Grüntee Darjeeling, Castelton Schwarztee, Fruity Berry, Jasmine Ting Yuan, Fancy Chamomile, Royal Earl Grey, Rooibos Vanilla Toffee, Lindenblütentee, Bio	5

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt. | Januar 2023  
Gerne gibt dir unser Team Auskunft zu Allergenen und Intoleranzen.

# 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 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.facebook.com/commercio.gastronomie)