

Restaurant Mère Catherine

Herzlich willkommen im Restaurant Mère Catherine.

Etwas versteckt zwischen den Altstadthäusern des verträumten, idyllischen Nägelihofs – vermutlich einem der schönsten Innenhöfe von Zürich – 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 sowie das sommerliche Ambiente zeitgleich aufnehmen und geniessen.

Guten Appetit!

Sawitri Sophia Benini



Gastgeberin

Jörg Berchtold



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

— SIGNATURE DRINKS

Oppertune

Crémant de Limoux – Mandarin – Bergamot 16

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

—  @BAR_LEPHILOSOPHE

Tu trouveras d'autres cocktails dans notre carte de bar. | Check out our bar menu for further cocktails.

ENTRÉES

VORSPEISEN
STARTERS

Crème de courgettes aux lentilles rouges et au yogourt

Zucchetti-Crèmesuppe mit roten Linsen und Joghurt
Courgette cream soup with red lentils and yoghurt 14

Soupe du jour

Tagessuppe
Soup of the day 10

Salade à la mode du chef

Salat vom Chefkoch
Salad chef style 12

L'étagère des hors d'œuvres – petite

Gebeizter Lachs, Polposalat, Hausterrine, Kalbssiedfleisch, mariniertes 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, mariniertes 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
Beef tatar "Classique" served 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 mit geröstetem Hausbrot, traditionell oben und unten grilliert
Beef tatar with toasted house bread, traditionally grilled top and bottom 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 (mit Wolfsbarsch, Kabeljau, Rotbarsch, Krevetten und Jakobsmuscheln), dazu Gemüse und Kartoffeln

French fish soup (sea bass, cod, red fish, shrimps, scallops) with vegetables, potatoes 49

Filet d'omble chevalier

Saiblingfilet an Weisswein-Kräutersauce, serviert mit hausgemachten Gnocchi und Apfel-Lauch-Gemüse

Char filet with white wine and herb sauce, homemade gnocchi, apple and leek vegetables 42

Filet de daurade

Doradenfilet an Basilikum-Limettensauce, serviert mit Süsskartoffelstampf und gebratenem Blumenkohl mit Peperoncini

Sea bream filet with basil-lime sauce, sweet potato mash, roasted cauliflower with chili 44

Poulpe à la manière de Marseille

Gebratener Pulpo nach Marseiller Art mit süss-sauren Peperoni, Kichererbsen, Mangold und Bratkartoffeln mit Kräutern und Kernen

Roasted pulpo Marseille style with sweet and sour peppers, chickpeas, chard, roast potatoes with herbs and seeds 40

Entrecôte de bœuf ‘Mère Catherine’

Rindsentrecôte überbacken mit hausgemachtem Café de Paris, Pommes Frites und Spinat

Beef entrecôte gratinated with homemade Café de Paris, french fries and spinach 52

Émincé de veau à la provençale

Kalbsgeschnetzeltes an provenzalischer Sauce aus Tomaten, Gemüse und Kräutern, serviert mit hausgemachten Nudeln

Sliced veal in a Provençal sauce of tomatoes, vegetables and herbs, served with homemade noodles 44

Poitrine de poulet Ribelmais

Ribelmais Pouletbrust in Eierschwämmli-Tomatenragout, serviert mit Erbsenrisotto

Ribelmais chicken breast in chanterelles and tomato ragout, served with pea risotto 40

Carré d'agneau

Lammkarree an Safran-Mandelsauce, dazu Couscous mit Auberginen und Stangensellerie

Lamb rack with saffron-almond sauce, couscous with eggplant and celery 53

PLATS VÉGÉTARIENS

VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE
VEGETARIAN MAIN COURSES

Frittata de courgettes et de fromage de chèvre

Frittata mit Zucchetti und Ziegenkäse an Honig-Thymiansauce, dazu Bratkartoffeln mit Kräutern und Kernen

Frittata with courgettes and goat cheese, honey-thyme sauce, roast potatoes with herbs and seeds

26

Chou frit en pâte de pois chiches (vegan)

Frittiertes Kohlgemüse im Kichererbsen-Backteig, dazu St. Flour-Linsen mit Spinat und veganem Sauerrahm

Fried cabbage in chickpea pastry, St. Flour lentils with spinach and vegan sour cream

28

Gratin d'aubergines à la provençale

Provenzalischer Auberginengratin mit Comté und Pistou-Vinaigrette

Provençal aubergine gratin with Comté cheese and pistou vinaigrette

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

Dessert du jour

Tagesdessert

Daily dessert

11

Crème brûlée

Gebrannte Crème

Crème brûlée

10

Tranche de mille-feuille 'Mère Catherine'

Hausgemachte Crèmeschnitte

Homemade mille-feuille

11 | 14

Éclair à la fraise 'Mère Catherine'

Hausgemachtes Eclair mit Erdbeeren (Brandteiggebäck)

Homemade éclair with strawberries (choux pastry)

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, Erdbeere, Aprikose, Mango

Sorbets: lemon-lime, strawberry, apricot, 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

—
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. | Mai 2023
Gerne gibt dir unser Team Auskunft zu Allergenen und Intoleranzen.

CÉLÉBRER

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 gesamte Location mieten und somit bis zu 100 Gäste empfangen. Weiter bieten wir dir nur die Galerie (1. Stock) für bis zu 50 Personen exklusiv an.

Zusätzlich oder auch einzeln kannst du den separaten "Le Salon" buchen, in welchem bis zu 18 Personen Platz finden zum Feiern.

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 magisches Ambiente für euren speziellen Tag!

+41 44 250 59 40 | merecatherine@commercio.ch

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