

bienvenue chez nous

Bienvenue au restaurant Mère Catherine.

Entre les maisons de la vieille ville du Nägelihof – probablement l’une des plus belles cours 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

Soupe à l'oignon gratinée | 16

Mit Käse gratinierte französische Zwiebelsuppe

Onion soup gratinated with cheese

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.) | 19

Weinbergschnecken, überbacken mit Knoblauch-Petersilienbutter (6 Stk.)

Snails gratinated with garlic and parsley butter (6 pcs.)

L'étagère des hors-d'œuvres – petite | 25

Cocktail de crevettes, saumon mariné, terrine maison, roastbeef, baguette à l'ail, légumes aigre-doux

Krevettencocktail, gebeizter Lachs, Hausterrine, Roastbeef, Knoblauchbaguette, süß-saures Gemüse

Prawn cocktail, marinated salmon, house terrine, roast beef, garlic baguette, sweet and sour vegetables

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

Cocktail de crevettes, saumon mariné, coquille Saint-Jacques, terrine maison, roastbeef, tartare de bœuf, baguette à l'ail, légumes aigre-doux, fromage de chèvre

Krevettencocktail, gebeizter Lachs, Jakobsmuschel, Hausterrine, Roastbeef, Rindstatar, Knoblauchbaguette, süß-saures Gemüse, Ziegenkäse

Prawn cocktail, marinated salmon, scallops, house terrine, roast beef, beef tartare, garlic baguette, sweet and sour vegetables, goat's cheese

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 Whiskey 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)

Our style tartare ‚Le Philosophe‘ (grilled on both sides)

Hauptspeisen | mains

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

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

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

Filet de truite saumonée, sauce au beurre et à l'orange, pommes de terre au cerfeuil, purée de carottes | 46

Lachsforellenfilet, Orangen-Buttersauce, Kartoffeln mit Kerbel, Karottenpüree

Salmon trout fillet, butter and orange sauce, potatoes with chervil, carrot purée

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, champignons, lard, croûtons, purée de pommes de terre, légumes-racines | 42

Coq au vin, Champignons, Speck, Croûtons, Kartoffelpüree, Wurzelgemüse

Coq au vin, mushrooms, bacon, croutons, mashed potatoes, root vegetables

PRINCIPAUX

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

Gnocchi, sauce aux amandes safranées, poireau, crackers aux lentilles rouges (végétarien) | 30

Gnocchi, Safran-Mandelrahmsauce, Lauch, rote Linsen-Cracker (veggie)

Gnocchi, saffron and almond cream sauce, leek, red lentil crackers (vegetarian)

Betteraves panées, crème aux herbes, purée de haricots blancs, champignons aigre-doux (végétalien) | 28

Panierte Randen, Kräutercrème, weisses Bohnenpüree, süß-sauer Pilze (vegan)

Breaded beetroot, herb cream, white bean purée, pickled mushrooms (vegan)

FROMAGE

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)

Poire Belle Catherine: brownie au chocolat, poire au vin rouge, glace à la vanille | 16

Birne Belle Catherine: Schokoladen-Brownie, Rotweinbirne, Vanilleglace

Pear Belle Catherine: chocolate brownie, red wine pear, vanilla ice cream

Glace (par boule) : Vanille, chocolat, moka, noix, stracciatella, caramel au beurre salé | 6

Glace (pro Kugel): Vanille, Schokolade, Mokka, Baumnuss, Stracciatella, Salted Caramel

Ice cream (per scoop) Vanilla, chocolate, mocha, walnut, stracciatella, salted caramel

Sorbets (par boule) : Citron-citron vert, noix de coco, grenade, orange sanguine | 6

Sorbets (pro Kugel): Zitrone-Limette, Kokosnuss, Granatapfel, Blutorange

Sorbet (per scoop): Lemon-lime, coconut, pomegranate, blood orange

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

commercio-manifattura.ch | [@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
www.mere-catherine.ch | [@mere.catherine_zuerich](https://www.instagram.com/mere.catherine_zuerich)

