

Restaurant Mère Catherine

Herzlich willkommen im Restaurant Mère Catherine. Seit über 40 Jahren pflegen wir im Nägelihof - einem der lauschigsten Innenhöfe mitten in der Altstadt von Zürich - die südfranzösische Küche.

Wir legen bei unseren Produkten grössten Wert auf Qualität und Herkunft und bieten authentische Gerichte aus der jeweiligen Region an.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit, und zögern Sie nicht uns Fragen zu stellen; unser Team gibt sehr gerne Auskunft.

Sawitri Sophia Benini
Gastgeberin



Jörg Berchtold
Küchenchef



In der Manufaktur der **Commercio Manifattura** produzieren wir täglich frisch die verschiedensten Produkte für alle unsere Betriebe.



Das Ticket zum Original

Mit der Arthouse Kinokarte erhalten Sie in der gesamten Commercio Gastronomie 10 % Vergünstigung, max. 4 Personen.



Aktuelles Programm unter: www.arthouse.ch



LES APÉRITIFS DU BAR LE PHILOSOPHE

APERITIFS AUS UNSERER BAR "LE PHILOSOPH"

Préam' Bulles

Château Paradis, Coteaux d'Aix-en-Provence	10cl	11.5
Roséschaumwein aus der Provence! Nur bei uns erhältlich!		

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	20cl	13.5
---	------	------

Lillet Wild Berry

Lillet blanc, Wild Berry, Himbeere	20cl	13.5
------------------------------------	------	------

Provence Spritz

Gin, Rosmarin, Roséwein, Soda	20cl	13.5
-------------------------------	------	------

Philosophe Spritz

Rinquinquin à la Pêche, Tonic, Basilikum	20cl	14.5
--	------	------

Hugo

Schaumwein, Holunderblütensirup, Minze, Limette	20cl	11.5
---	------	------

Giselle

Schaumwein, Giselle, Minze, Limette	20cl	13.5
-------------------------------------	------	------

Ginger-Campari-Spritz

Schaumwein, Campari, Gingerbeer	20cl	13
---------------------------------	------	----

Philosophe Negroni

Gin, Lillet blanc, Picon, Orange	20cl	16
----------------------------------	------	----

Le Philosophe non alcoolisé

Limetten, Rohrzucker, Minze, Gurke, Gingerbeer	20cl	11.5
--	------	------

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 nach Art des Chefs

Salad chef style 12

L'étagère des hors d'œuvres **petite**

Mit gebeiztem Lachs, Polposalat, Hausterrine, Kalbssiedfleischsalat, 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, Kalbssiedfleischsalat, Rindstartar, 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 23 / 31

Tartare de bœuf « Le Philosophe »

Variation " Le Philosophe " oben und unten grilliert

Variation " Le Philosophe " grilled front and back 23 / 31

Auf Wunsch:

Tatar mit Cognac, Calvados oder Whiskey verfeinert + 5

On request:

Tatar refined with Cognac, Calvados or Whiskey

PLATS PRINCIPAUX

HAUPTGERICHTE
MAIN COURSES

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, hausgemachte Nudeln

Sliced veal Provence stile, homemade noodles 42

Parmentier de confit de canard

Gratin vom konfiertem Entenschlegel mit Sellerie-Kartoffelpüree und Wirsing-Apfelgemüse

French shepherd's pie with duck leg ragout, mashed celery and potatoes, savoy cabbage and apples 34

Jarret d'agneau braisé

Geschmorte Lammhaxe mit Camargue Pilavreis und Lauch-Waldpilzgemüse

Braised leg of lamb, Camargue pilav rice, mushroom and leek 49

Pot-au-feu de la mer « Mère Catherine »

Französischer Fischeintopf (Wolfsbarsch, Kabeljau, Rotbarsch, Crevette, Jakobsmuschel, Miesmuscheln) mit Gemüse und Kartoffeln

French fish soup (sea bass, cod, red fish, king prawn, scallop, mussels) with vegetables and potatoes 45

Filet d'omble chevalier locale

Saiblingsfilet vom Kundelfingerhof, Dillbutter mit Senfkörnern, Randenpüree und Salzkartoffeln

Char filet, mustard seed and dill butter, beetroot puree and steamed potatoes 39

Filet de loup de mer et poulpe

Wolfsbarschfilet und Oktopus auf weisser Bohnensauce mit Safran, Camargue Pilavres und Blattspinat

Sea bass filet and octopus, white bean sauce with saffron, Camargue pilav rice, spinach 40

PLATS VÉGÉTARIENS

VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE
VEGETARIAN MAIN COURSES

Cassoulet végétarien (vegan)

Südfranzösisches Cassoulet aus weissen Bohnen, Karotten, Lauch
Zwiebeln, Sellerie, Tomaten und geräuchertem Tofu (vegan)

*Southern French Cassoulet with white beans,
carrots, leek, onions, celery, tomatoes and smoked tofu (vegan)*

25

Boulettes de patates douces aux piments forts

Pikante Süsskartoffel Bratlinge mit Mandelsafransauce
und Wurzelgemüse

*Spicy sweet potato fritters, saffron-almond sauce,
root vegetables (vegan)*

27

Roulade de choux de Milan au Brie

Wirsingroulade mit Brie und gerösteten Haselnüssen

Savoy cabbage roll with brie cheese and hazelnuts

27

FROMAGE

KÄSE
CHEESE

Assortiment de fromages français

Auswahl an französischen Weich- und Hartkäsen

Assorted french cheese platter

19 / 27

ENTREMETS

SÜSSSPEISEN
SWEETS

Crème brûlée

Gebrannte Creme

Crème brûlée

10

Dessert du jour

Tagesdessert

Daily dessert

11

Tranche de mille-feuille "Mère Catherine"

Hausgemachte Cremeschnitte "Mère Catherine"

Homemade mille feuille "Mère Catherine"

10 / 13

Mousse au chocolat

Schokoladenmousse

Chocolat mousse

10 / 14

Choix de sorbets et glaces

Rahmglace: Vanille, Schokolade, Mocca, Pistazie

Ice cream: vanilla, chocolate, coffee, pistachio

Sorbets: Zitrone-Limette, Cassis, Birne

Sherbets: lemon-lime, cassis, pear

pro Kugel 4.5

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt. / Stand: September 2021

Bei Allergenen und Intoleranzen:

Bitte informieren Sie sich bei unserem Team.

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 Digestifs finden Sie in unserer Barkarte

BOISSONS CHAUDES

WARME GETRÄNKE
HOT BEVERAGES

Café / Espresso / Ristretto	4.7
Doppelter Espresso	6.2
Schale	4.8
Cappuccino	5.4
Latte Macchiato	6.2
Tee, Althaus: <i>Milde Minze, Bio Verveine, Classic Herbs, Sencha Grüntee, Darjeeling Schwarztee, Fruity Berry</i>	4.6

LE SALON SÉPARÉ



Unseren wunderschönen "salon séparé" bieten wir für kleine und mittelgrosse Gruppen bis 18 Personen an. Sei es für ein Business-Meeting (Technik vorhanden), einen Apéro oder ein genussvolles Essen, unser kleines Bijou ist die ideale Location für einen gelungenen Event.

Bei Interesse oder weiteren Fragen können Sie uns gerne telefonisch unter +41 44 250 59 40 oder per E-Mail erreichen: mercatherine@commercio.ch

Wir freuen uns auf Sie.
