CUISINE FRANÇAISE

bienvenue chez nous

Bienvenue au restaurant Mère Catherine.

Entre les maisons de la vieille ville du Nägelihof – probablement l'une des plus belles cours intérieures de Zurich – notre restaurant Mère Catherine apporte depuis près de 50 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.

ENTRÉES

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 pièces) | 20
Weinbergschnecken nach Burgunder Art mit Knoblauch-Petersilienbutter (6 Stk.)
Burgundy snails with garlic parsley butter (6 pcs.)

L'étagère des hors-d'œuvres – petite | 26
Rillettes de saumon, quiche aux crevettes et aux poireaux, terrine maison, rosbif, pomme de terre farcie à la crème de truffe, légumes grillés
Lachs-Rillettes, Krevetten-Lauchquiche, Hausterrine, Roastbeef, Kartoffel gefüllt mit Trüffelcreme, Grillgemüse
Salmon rillettes, prawn and leek quiche, house-made terrine, roast beef, potato stuffed with truffle cream, grilled vegetables

L'étagère des hors-d'œuvres – grande | 48
Rillettes de saumon, quiche aux crevettes et aux poireaux, coquille Saint-Jacques, terrine maison, rosbif, tartare de bœuf, pomme de terre farcie à la crème de truffe, légumes grillés, fromage de chèvre
Lachs-Rillettes, Krevetten-Lauchquiche, Jakobsmuschel, Hausterrine, Roastbeef, Rindstatar, Kartoffel gefüllt mit Trüffelcreme, Grillgemüse, Ziegenkäse
Salmon rillettes, prawn and leek quiche, scallop, house-made terrine, roast beef, beef tartare, potato stuffed with truffle cream, grilled vegetables, goat's cheese

Tartare de bœuf et pain maison toasté 24 | 36
- sur demande affiné au cognac, au calvados ou au whisky | +5
Rindstatar, serviert mit geröstetem Hausbrot
- auf Wunsch mit Cognac, Calvados oder Whisky verfeinert
Beef tartare served with toasted house bread
- on request refined with cognac, calvados or whisky

Tartare ‚Le Philosophe' à notre façon (grillé des deux côtés)
Hausspezialität Tatar ‚Le Philosophe' (oben und unten grilliert)
Tartare ‚Le Philosophe' our style (grilled on both sides)

PRINCIPAUX

Hauptspeisen | mains

Bouillabaisse à notre façon (rascasse du Nord, loup de mer, cabillaud, moules, coquille Saint-Jacques, crevette), légumes, baguette à l'ail | 49
Bouillabaisse nach Art des Hauses (Rotbarsch, Wolfsbarsch, Kabeljau, Miesmuscheln, Jakobsmuschel, Krevette), Gemüse, Knoblauchbaguette
Bouillabaisse our style (redfish, sea bass, cod, mussels, scallop, prawn), vegetables, garlic baguette

Filet de truite, beurre blanc à l'aneth, nouilles à l'encre de seiche, poireau | 45
Forellenfilet, Beurre-blanc mit Dill, Sepianudeln, Lauch
Trout fillet, beurre blanc with dill, squid ink noodles, leek

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, chou de Savoie | 43
Coq au vin, Champignons, Speck, Croûtons, Kartoffelpüree, Wirsing
Coq au vin, mushrooms, bacon, croutons, mashed potatoes, savoy cabbage

PRINCIPAUX

Hauptspeisen (vegetarisch) | mains (vegetarian)

Pot-au-feu végétalien, seitan, pommes de terre, poireaux, carottes, panais, champignons des bois, livèche | 29
Veganes Pot-au-feu, Seitan, Kartoffeln, Lauch, Karotten, Pastinaken, Waldpilze, Liebstöckel
Vegan pot-au-feu, seitan, potatoes, leeks, carrots, parsnips, wild mushrooms, lovage

Fromage de chèvre gratiné, sauce au calvados et au miel, gnocchi, chicorée rouge | 32
Gratinierter Ziegenkäse, Calvados-Honigsauce, Gnocchi, roter Chicorée
Gratinated goat's cheese, Calvados and honey sauce, gnocchi, red chicory

FROMAGE

Käse | cheese

Assortiment de fromages de Jumi 24 | 36
Auswahl an Weich- und Hartkäsen von Jumi, Früchtebrot und Chutney
Selection of soft and hard cheeses from Jumi, fruit bread and chutney

DESSERTS

Süsse Verführungen | sweet temptations

Dessert du jour | 12
Tagesdessert – frage unser Team
Dessert of the day – ask our staff

Crème brûlée | 11
Gebrannte Creme
Crème brûlée

Tranche de mille-feuille Mère Catherine 12 | 15
Hausgemachte Cremeschnitte
Homemade mille-feuille

Mousse au chocolat en duo (claire et foncée) 13 | 16
Schokoladenmousse Duo (hell und dunkel)
Chocolate mousse duo (light and dark)

Japonais aux noisettes, pomme | 16
Haselnuss-Japonais, Apfel
Hazelnut Japonais, apple

Glace (par boule) : vanille, chocolat, moka, pistache, stracciatella, caramel | 6
Glace (pro Kugel): Vanille, Schokolade, Mokka, Pistazie, Stracciatella, Caramel
Ice cream (per scoop): vanilla, chocolate, mocha, pistachio, stracciatella, caramel

Sorbets (par boule) : citron et citron vert, quetsche, coing, orange sanguine | 6
Sorbets (pro Kugel): Zitrone-Limette, Zwetschge, Quitte, Blutorange
Sorbets (per scoop): lemon and lime, plum, quince, blood orange

Lachs: NO | Krevetten Bouillabaisse: VN | Krevetten Quiche: FAO 27 | Jakobsmuschel: FAO 61 | Wolfsbarsch: ES | Rotbarsch, Kabeljau: FAO 27 | Forelle: CH | Miesmuscheln: NL | Schnecken: FR | Fleisch: CH | Baguette: FR | Hausbrot: DE | Alle Preise in CHF und inkl. MwSt. | Oktober 2026 | Gerne gibt dir unser Team Auskunft zu Allergenen und Intoleranzen.

COMMERCIO MANIFATTURA

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



CÉLÉBRER CHEZ NOUS

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 zu 90 Gäste) mieten möchtest, nimm bitte Kontakt mit uns auf und wir besprechen gerne deine individuellen Wünsche.

Ausserdem liegen wir nur drei Gehminuten vom Zivilstandsamt entfernt und verwöhnen euch und eure Hochzeitsgesellschaft mit unserer charmanten französischen 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

