

Restaurant Mère Catherine

Herzlich willkommen im Restaurant Mère Catherine.

Etwas versteckt zwischen den Altstadthäusern des verträumten, idyllischen Nägelihoofs – 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
commercio-manifattura.ch |   [@commerciomanifattura](https://www.instagram.com/commerciomanifattura)

SIGNATURE DRINKS

— @BAR_LEPHILOSOPHE



Oppertune

Crémant de Limoux – Mandarin – Bergamot 16

Amber nuit

Scotch Whiskey – Honey – Champagne – Palo Santo Parfume 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

Geschnetzeltetes Kalbfleisch in einer Sauce aus Tomaten, Gemüse und provenzalischen Kräutern, mit hausgemachten Nudeln
Sliced veal Provence style, 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 52

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

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