

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 pouvez admirer le Grossmünster, la vieille ville, le ciel bleu ainsi que l’ambiance romantique de la saison.

Notre cuisine française vous surprendra avec sa saisonnalité et ses expériences gustatives. Venez découvrir la France avec tous ses plaisirs, couleurs et saveurs.

Bon appétit !

Jörg Berchtold
Chef de cuisine

Vorspeisen | starters**Soupe à l'oignon gratinée | 14**

Mit Käse gratinierte französische Zwiebelsuppe
Onion soup gratinated with cheese

Soupe du jour | 11

Tagessuppe – frage unser Team
Soup of the day – ask our staff

Salade à la mode du chef | 12

Salat vom Chefkoch
Salad chef style

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

Gebeizter Lachs, Polposalat, Hausterrine, Kalbssiedfleisch, mariniertes Gemüse, Quiche
Marinated salmon, octopus salad, house terrine, boiled veal, marinated vegetables, quiche

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

Gebeizter Lachs, Polposalat, Thonmousse, Hausterrine, Kalbssiedfleisch, Rindstatar, mariniertes Gemüse, Kichererbsenpüree, Ziegenkäse, Quiche
Marinated salmon, octopus salad, tuna mousse, house terrine, boiled veal, beef tatar, marinated vegetables, hummus, goat cheese, quiche

Escargots à la bourguignonne (6 pcs.) | 19

Weinbergschnecken, überbacken mit Schalotten-Knoblauchbutter (6 Stk.)
Snails gratinated with shallots and garlic butter (6 pcs.)

Tartare de bœuf et pain maison toasté 24 | 36

- sur demande affiné au cognac, calvados ou whisky | +5

Rindstatar, serviert mit geröstetem Hausbrot
- auf Wunsch mit Cognac, Calvados oder Whiskey verfeinert
Beef tatar served with toasted house bread
- on request refined with cognac, calvados or whiskey

Tartare de bœuf ‚Le Philosophe‘ et pain maison toasté 24 | 36

- sur demande affiné au cognac, calvados ou whisky | +5

Rindstatar ‚Le Philosophe‘ (traditionell oben und unten grilliert), serviert mit geröstetem Hausbrot
- auf Wunsch mit Cognac, Calvados oder Whiskey verfeinert
Beef tatar ‚Le Philosophe‘ (traditionally grilled top and bottom), served with toasted house bread
- on request refined with cognac, calvados or whiskey

Hauptspeisen | mains

Pot-au-feu de la mer (loup de mer, cabillaud, sébaste, crevettes, coquilles Saint-Jacques et moules), légumes et pommes de terre | 49

Französischer Fischeintopf (mit Wolfsbarsch, Kabeljau, Rotbarsch, Krevetten, Jakobsmuscheln und Miesmuscheln), dazu Gemüse und Kartoffeln

French fish soup (sea bass, cod, red fish, shrimps, scallops, mussels) served with vegetables and potatoes

File d'omble chevalier, sauce au cidre, gnocchi aux herbes, légumes racines | 43

Saiblingfilet an Cidre-Sauce mit Kräuter-Gnocchi und Wurzelgemüse

Char filet with cider sauce, herb gnocchi and root vegetables

Filet de loup de mer, sauce aux haricots blancs et au safran, pommes de terre sautées aux graines, épinards en branches | 44

Wolfsbarschfilet, Sauce mit weissen Bohnen und Safran, Bratkartoffeln mit Kernen, Blattspinat

Sea bass fillet, sauce with white beans and saffron, roasted potatoes with seeds, leaf spinach

Pulpo à la sauce aux crustacés, riz de Camargue, fenouil et poivron | 40

Pulpo an Krustentiersauce mit Camargue-Reis und Fenchel-Peperoni-Gemüse

Pulpo with crustacean sauce, Camargue rice, fennel and peppers

Entrecôte de bœuf au Café de Paris maison, frites, épinard | 52

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

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

Émincé de veau à la sauce provençale aux tomates, légumes et herbes, pâtes maison | 44

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

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

Coq au vin au lard et aux oignons argentés, purée de pommes de terre, légumes-racines | 39

Coq au vin mit Speck und Silberzwiebeln, dazu Kartoffelstock und Wurzelgemüse
Chicken in wine sauce with bacon and silver onions, mashed potatoes and root vegetables

Filet d'agneau, jus au poivre et au vinaigre balsamique, gratin de pommes de terre et ratatouille d'hiver | 50

Lammnierstück an Pfeffer-Balsamicojus mit Kartoffelgratin und winterlichem Ratatouille

Lamb loin with pepper balsamic jus, potato gratin and winter ratatouille

Hauptspeisen (vegetarisch / végétalien) | mains (vegetarian / vegan)

Parmentier végétarien : ragoût de champignons au poire et au chou, gratinée à la purée de pommes de terre | 28

Vegetarisches Parmentier: Pilzragout mit Birnen und Wirsing, gratiniert mit Kartoffelstock

Vegetarian parmentier: mushroom ragout with pears and savoy cabbage, gratinated with mashed potatoes

Patates douces au four, ratatouille d'hiver, crème aigre végétalienne, crackers de lentilles (végétalien) | 26

Ofen-Süsskartoffeln mit winterlichem Ratatouille, veganem Sauerrahm und Linsencracker (vegan)

Baked sweet potatoes with winter ratatouille, vegan sour cream and lentil crackers (vegan)

Gnocchi maison à la crème, fromage de chèvre, poireau, figues et noix | 28

Hausgemachte Gnocchi an Rahmsauce mit Ziegenkäse, dazu Lauch, Feigen und Baumnüsse

Homemade gnocchi in cream sauce with goat cheese, served with leeks, figs and walnuts

Käse | cheese

Assortiment de fromages français 22 | 32

Auswahl an französischen Weich- und Hartkäsen, Früchtebrot und Chutney

Assorted french cheese platter, fruit bread and chutney

Süsse Verführungen | sweet temptations

Dessert du jour | 11

Tagesdessert – frage unser Team
Dessert of the day – ask our staff

Crème brûlée | 10

Gebrannte Crème
Crème brûlée

Tranche de mille-feuille ‚Mère Catherine‘ 11 | 14

Hausgemachte Crèmeschnitte
Homemade mille-feuille

Baba au rhum et aux agrumes, glace au yaourt | 14

Baba mit Rum, Zitrusfrüchten und Joghurtglace
Baba with rum, citrus fruits and yoghurt ice cream

Mousse au chocolat 11 | 14

Schokoladenmousse
Chocolat mousse

Glace : vanille, chocolat, moka, pistache, noix, yaourt (par boule) | 5

Rahmglace: Vanille, Schokolade, Mocca, Pistazie, Baumnuss, Joghurt (pro Kugel)
Ice cream: vanilla, chocolate, coffee, pistachio, walnut, yoghurt (per scoop)

Sorbets : citron-citron vert, figue, poire, mangue (par boule) | 5

Sorbets: Zitrone-Limette, Feige, Birne, Mango (pro Kugel)
Sherbets: lemon-lime, fig, pear, mango (per scoop)

Pulpo: Mittlerer Ostatlantik | Saibling: CH | Lachs: NO | Rotbarsch, Kabeljau: Nordostatlantik |
Wolfsbarsch: GR | Krevetten: VN | Jakobsmuscheln: Nordwestpazifik | Dorade: GR |
Miesmuscheln NDL | Lamm, Rind: IRL | Kalb, Schwein, Poulet: CH

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt. | Oktober 2023 | Gerne gibt dir unser Team Auskunft zu
Allergenen und Intoleranzen.

Haus- und handgemachte Pasta | home- and handmade pasta

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)



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 Galerie (1. Stock) für bis zu 50 Personen exklusiv mieten. Zusätzlich oder auch einzeln kannst du den separaten „Le Salon“ buchen, in welchem bis zu 18 Personen Platz finden zum Feiern. Falls du die gesamte Location (bis max. 90 Gäste) mieten möchtest, 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 durchaus magisches Ambiente für euren ganz speziellen Tag!

+41 44 250 59 40 | merecatherine@commercio.ch
www.mere-catherine.ch | [@commercio.gastronomie](https://www.instagram.com/commercio.gastronomie)

