

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 !

Lisa Riesen
Cheffe de cuisine

Vorspeisen | starters

Soupe à l'oignon gratinée | 15

Mit Käse gratinierte französische Zwiebelsuppe
Onion soup gratinated with cheese

Salade du marché aux graines et aux croûtons | 15

Marktsalat mit Kernen und Croutons, Gurken, Randen, Karotten, Pfälzer und Radischen
Market salad with seeds and croutons, cucumbers, beetroot, carrots, Pfälzer, radishes

Escargots à la bourguignonne (6 pcs.) | 19

Weinbergschnecken, überbacken mit Knoblauch-Petersilienbutter (6 Stk.)
Snails gratinated with garlic an Parsley butter (6 pcs.)

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

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

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

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

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

À notre façon: Tartare de bœuf ‚Le Philosophe‘ grillé en haut et en bas

Unser Stil: oben und unten grilliert
Our style: grilled top and bottom

Hauptspeisen | mains

Bouillabaisse marseillaise (rouget, saint-pierre, daurade, lotte, moules, homard), légumes, baguette à l'ail | 54

Bouillabaisse marseillaise (Rotbarbe, Petersfisch, Goldbrasse, Seeteufel, Miesmuscheln, Hummer) Gemüse, Baguette mit Knoblauch

Bouillabaisse marseillaise (red mullet, St Peter's fish, gilthead bream, monkfish, mussels, lobster), vegetables, garlic baguette

Filet de loup de mer, sauce provençale aux herbes, chou frisé, gnocchi | 44

Wolfsbarschfilet, provenzalische Kräutersauce, Wirsing, Gnocchi

Sea bass fillet, provençal herb sauce, savoy cabbage, gnocchi

Magret de canard à la sauce au vin rouge et aux prunes, polenta, chou frisé à la crème | 43

Entenbrust an Rotwein-Pflaumensauce, Polenta, Rahmwirsing

Duck breast with red wine and plum sauce, polenta, creamed savoy cabbage

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

Rindsentrecôte, hausgemachtes Café de Paris, Pommes Frites und Spinat

Beef entrecôte, homemade Café de Paris, french fries and spinach

PRINCIPAUX

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

Gnocchi maison, sauce au roquefort, chou frisé, poires, noix | 29

Hausgemachte Gnocchi mit Roquefortsauce, Wirsing mit Birnen, Walnüsse

Homemade gnocchi with Roquefort sauce, savoy cabbage with pears, walnuts

Vol-au-vent aux champignons des bois et haricots verts | 35

Blätterteigpastetli mit Waldpilzen und grünen Bohnen

Puff pastry pie with wild mushrooms and green beans

Panisse et betteraves braisées, crème fraîche à la coriandre | 26 (vegetalien)

Kichererbsen Frittes und geschmorten Randen, Crème fraiche mit Koriander (vegan)

Chickpea fritters and braised beetroot, crème fraiche with coriander (vegan)

FROMAGE

Käse | cheese

Assortiment de fromages de Jumi 22 | 32

Auswahl an Weich- und Hartkäsen von Jumi, Früchtebrot und Chutney

Assorted cheese platter from Jumi, fruit bread and chutney

DESSERTS

Süsse Verführungen | sweet temptations

Crème brûlée et compote de pruneaux | 12

Gebrannte Crème mit Zwetschgenkompott

Crème brûlée with plum compote

Tranche de mille-feuille, Mère Catherine^e et ananas épicé 12 | 15

Hausgemachte Crèmeschnitte und Gewürzananas

Homemade mille-feuille and spicy pineapple

Vermicelle aux marrons, glace à la vanille, meringues, crème fouettée | 15

Vermicelle, Vanilleglace, Meringues, Schlagrahm

Vermicelli from chestnuts, vanilla ice cream, meringues, whipped cream

Mousse au chocolat clair&foncé, figues caramélisées 13 | 16

Schokoladenmousse hell & dunkel, karamellisiert Feigen

Light & dark chocolate mousse, caramelised figs

Glace : vanille, chocolat, moka, pistache, caramel, miel-yogourt (par boule) | 5

Glace: Vanille, Schokolade, Mokka, Pistazie, Karamell, Honig-Joghurt (pro Kugel)

Ice cream: vanilla, chocolate, coffee, pistachio, caramel, honey yoghurt (per scoop)

Sorbets : citron-citron vert, mangue, ananas, fraise (par boule) | 5

Sorbets: Zitrone-Limette, Mango, Ananas, Erdbeere (pro Kugel)

Sherbets: lemon-lime, mango, pineapple, strawberry (per scoop)

Forelle: DNK | Rotbarsch: VTN | St. Pierre: CHN | Dorade: TUR | Seeteufel: ISL | Muscheln: NLD | Hummer: FRA |

Wolfsbarsch: ES | Zander: CHE | Ente: FRA | Lamm, Rind: IRL

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt. | Oktober 2024 | 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 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 | [@mere.catherine_zuerich](https://www.instagram.com/mere.catherine_zuerich)

