

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 Croûtons, Gurken, Randen, Pfälzer Karotten und Radischen

Market salad with seeds and croutons, cucumbers, beetroot, carrots, radishes

Escargots à la bourguignonne (6 pcs.) | 19

Weinbergschnecken, überbacken mit Knoblauch-Petersilienbutter (6 Stk.)

Snails gratinated with garlic and parsley butter (6 pcs.)

Filet de truite fumé au caviar de truite sur toast beurré | 21

Geräuchertes Forellenfilet mit Forellen-Kaviar auf Buttertoast

Smoked trout fillet with trout caviar on buttered toast

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

A notre façon tartare ‚Le Philosophe‘ (grillé en haut et en bas)

Hausspezialität Tatar ‚Le Philosophe‘ (oben und unten grilliert)

Our style tartare ‚Le Philosophe‘ (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

Filet de sandre sur choucroute au champagne, pommes de terre persillées | 46

Zanderfilet auf Champagner-Sauerkraut, Petersilienkartoffeln

Pike-perch fillet on champagne sour cabbage, parsley potatoes

Boeuf Bourguignon, haricots verts, purée de pommes de terre | 42

Rindsragout (Bœuf bourguignon), grüne Bohnen, Kartoffelpüree

Beef stew (beef bourguignon), green beans, mashed potatoes

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

Carré d'agneau, jus de thym au citron, gratin de pommes de terre, côte de bettes | 53

Lammkaree, Zitronenthymianjus, Kartoffelgratin, Krautstiel

Lamb rack, lemon thyme jus, potato gratin, cabbage stalk

PRINCIPAUX

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

Gnocchi maison, sauce au roquefort, chou fris , poires, noix | 29

Hausgemachte Gnocchi mit Roquefortsauce, Wirsing mit Birnen, Waln sse

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

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

Bl ttert igpastetli mit Waldpilzen und gr nen Bohnen

Puff pastry pie with wild mushrooms and green beans

Panisse, betteraves brais es, cr me fra che   la coriandre (vegetalien) | 26

Frittierte Kichererbsen-Sticks, geschmorte Randen, Cr me fra che mit Koriander (vegan)

Fried chickpea sticks, braised beetroot, cr me fraiche with coriander (vegan)

FROMAGE

K se | cheese

Assortiment de fromages de Jumi 22 | 32

Auswahl an Weich- und Hartk sen von Jumi, Fr chtebrot und Chutney

Assorted cheese platter from Jumi, fruit bread and chutney

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, ananas aux épices 12 | 15

Hausgemachte Crèmeschnitte, Gewürzananas

Homemade cream slice, pineapple with spices

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

Vermicelles, Vanilleglace, Meringues, Schlagrahm

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

Mousse au chocolat en duo (claire et foncée), figues caramélisées 13 | 16

Schokoladenmousse Duett (hell und dunkel), karamellisiert Feigen

Chocolate mousse duet (light and dark), caramelized 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: FAO 27 | 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)

