

# Restaurant Mère Catherine

Herzlich willkommen im Restaurant Mère Catherine. Seit über 40 Jahren pflegen wir im Nägelihof - einem der lauschigsten Innenhöfe mitten in der Altstadt von Zürich - die südfranzösische Küche.

Wir legen bei unseren Produkten grössten Wert auf Qualität und Herkunft und bieten authentische Gerichte aus der jeweiligen Region an.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit, und zögern Sie nicht uns Fragen zu stellen; unser Team gibt sehr gerne Auskunft.

**Regula Draxler**  
Gastgeberin



**Jörg Berchtold**  
Küchenchef



In der Manufaktur der **Pasta-Freunde** produzieren wir täglich frisch die verschiedensten Produkte für alle unsere Betriebe.



## **Das Ticket zum Original**

Mit der Arthouse Kinokarte erhalten Sie in allen Commercio Restaurants 10 % Vergünstigung, max. 4 Personen.



Aktuelles Programm unter: [www.arthouse.ch](http://www.arthouse.ch)

# 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 nach Art des Chefs

*Salad chef style* 12

---

L'étagère des hors d'œuvres **petite**

Mit gebeiztem Lachs, Polposalat, Hausterrine, Kalbssiedfleischsalat, mariniertem Gemüse und Quiche

*With marinated salmon, octopus salad, house terrine, boiled veal, marinated vegetables and quiche* 23

---

L'étagère des hors d'œuvres **grande**

Mit gebeiztem Lachs, Polposalat, Thonmousse, Hausterrine, Kalbssiedfleischsalat, Rindstartar, 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* 46

---

Escargots à la bourguignonne

Weinbergschnecken mit Schalotten-Knoblauchbutter überbacken

*Snails gratinated with shallots and garlic butter* 6 Stück 19

---

Tartare de bœuf

Rindfleischtartar (CH) mit geröstetem Hausbrot

*Beefsteak Tatar with toasted house bread* 23 / 31

Tartare de bœuf « Le Philosophe »

Variation " Le Philosophe " oben und unten grilliert

*Variation " Le Philosophe " grilled front and back* 23 / 31

Auf Wunsch:

Tatar mit Cognac, Calvados oder Whiskey verfeinert + 5

*On request:*

*Tatar refined with Cognac, Calvados or Whiskey*

# PLATS PRINCIPAUX

HAUPTGERICHTE  
MAIN COURSES

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* 49

---

Émincé de veau «provençal»

Geschnetzeltes Kalbfleisch in einer Sauce aus Tomaten, Gemüse  
und provenzalischen Kräutern, hausgemachte Nudeln

*Sliced veal Provence stile, homemade noodles* 42

---

Pot-au-feu de la mer « Mère Catherine »

Französischer Fischeintopf (Wolfsbarsch, Kabeljau, Rotbarsch,  
Crevette, Jakobsmuschel, Miesmuscheln)  
mit Gemüse und Kartoffeln

*French fish soup (sea bass, cod, red fish, king prawn, scallop, mussels)  
with vegetables and potatoes* 45

---

Filet de loup de mer et poulpe

Wolfsbarschfilet und Oktopus auf weisser Bohnensauce mit Safran,  
Camargue Pilavres und Blattspinat

*Sea bass filet and octopus, white bean sauce with saffron,  
Camargue pilav rice, spinach* 40

---

Cassoulet végétarien

Südfranzösisches Cassoulet aus weissen Bohnen, Karotten, Lauch  
Zwiebeln, Sellerie, Tomaten und geräuchertem Tofu

*Southern French Cassoulet with white beans,  
carrots, leek, onions, celery, tomatoes and smoked tofu* 25

---

Roulade de choux de Milan au Brie

Wirsingroulade mit Brie und gerösteten Haselnüssen

*Savoy cabbage roll with brie cheese and hazelnuts* 27

---

# FROMAGE

KÄSE  
CHEESE

Assortiment de fromages français

Auswahl an französischen Weich- und Hartkäsen

*Assorted french cheese platter*

19 / 27

# ENTREMETS

SÜSSSPEISEN  
SWEETS

Crème brûlée

Gebrannte Creme

*Crème brûlée*

10

Dessert du jour

Tagesdessert

*Daily dessert*

11

Tranche de mille-feuille "Mère Catherine"

Hausgemachte Cremeschnitte "Mère Catherine"

*Homemade mille feuille "Mère Catherine"*

10 / 13

Mousse au chocolat

Schokoladenmousse

*Chocolat mousse*

10 / 14

Choix de sorbets et glaces

Rahmglace: Vanille, Schokolade, Mocca, Pistazie

*Ice cream: vanilla bean, chocolate, coffee, pistachio*

Sorbets: Zitrone-Limette, Cassis, Birne

*Sherbets: lemon-lime, cassis, pear*

pro Kugel 4.50

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt. / Stand: September 2021

Bei Allergene und Intoleranzen:

Bitte informieren Sie sich bitte bei unserem Team.