

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, mit dem Fokus auf das Gebiet der wunderschönen Provence.

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

ENTRÉES

VORSPEISEN
STARTERS

Soupe de courgettes aux herbes, au yaourt et aux amandes
Zucchini-Kräutersuppe mit Joghurt und gerösteten Mandeln
Zucchini soup with herbs, yoghurt and roasted almonds 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* 21

L'étagère des hors d'œuvres **grande**
Mit gebeiztem Lachs, Polposalat, Thonmousse, Hausterrine,
Kalbssiedfleischsalat, 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* 42

Escargots à la bourguignonne
Weinbergschnecken mit Schalotten-Knoblauchbutter überbacken
Snails gratinated with shallots and garlic butter 6 Stück 19

Tartare de bœuf
Rindfleischstatar (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

Assiette poisson provençal

Fischteller mit verschiedenen Meerfischen, Sauce Rouille,
Camargueis und Ofenfenchel

*Fish platter with various sea fish, sauce rouille,
Camargue rice and oven fennel*

45

Crevettes géantes aux aubergines

Gebratene Riesencrevetten auf Auberginen-Tomatengemüse,
Kräuterkartoffeln

King prawns with eggplant-tomato-stew, herbed potatoes

38

Poulet basquaise

Hähnchenschenkel in pikanter Tomaten-Peperonisauce
mit hausgemachten Nudeln

Chicken stew in spicy tomato and pepper sauce, homemade noodles

33

Veau bouilli au pistou

Siedfleisch vom Kalb mit Pistouvinaigrette, Gnocchi mit Sommergemüse

Boiled veal with pistou vinaigrette, gnocchi with summer vegetables

39

Aubergines panées

Knusprig frittierte Auberginen auf roten Linsen
mit Sommergemüse und Pistou

Crispy fried eggplant, red lentils with summer vegetables and pistou

28

Gnocchi aux fromage de Brebis

Kartoffelgnocchi mit Schafskäse, Ofenfenchel und
süß-sauren Cherrytomaten

*Gnocchi with sheep cheese, oven fennel
and sweet and sour cherry tomatoes*

21

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, Aprikose, Birne

Sherbets: lemon-lime, apricots, pear

pro Kugel 4.50

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

Bei Allergene und Intoleranzen:

Bitte informieren Sie sich bitte bei unserem Team.
.....