

Restaurant Mère Catherine

.....

Herzlich willkommen im Restaurant Mère Catherine. Seit rund 40 Jahren pflegen wir im Nägelihof - einem der lauschigsten Innenhöfe mitten in der Altstadt von Zürich - die französische Küche, mit dem Fokus auf das Gebiet der wunderschönen Provence.

Wir legen bei unseren Produkten grössten Wert auf Qualität und Herkunft und versuchen auch immer ursprüngliche Produkte einzusetzen, wie zum Beispiel die La Ratte Kartoffeln.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit und zögern Sie nicht uns Fragen zu stellen; unsere Mitarbeiter geben sehr gerne Auskunft.

Warme Küche: MO-SO durchgehend von 11h30 - 22h15

Regula Draxler
Gastgeberin



Jörg Berchtold
Küchenchef



Das Team der **Pasta-Freunde** produziert die verschiedensten Pasta Produkte für alle unsere Betriebe täglich frisch in der Commihalle.



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

.....

POTAGES

SUPPEN
SOUPS

Soupe à l'oignon

Französische Zwiebelsuppe

French onion soup

12.00

Soupe de poisson "Mère Catherine"

Cremige Fischsuppe Mère Catherine

Creamy Fish soup "Mère Catherine"

16.00

Soupe du jour

Tagessuppe

Soup of the day

10.00

SALADES

SALATE
SALADS

Salade verte

Grüner Salat

Green salad

9.50

Salade mêlée

Gemischter Salat

Mixes salad

11.50

Salade Niçoise

Der Klassiker aus Nizza: Salat mit Thunfisch, Sardellen, Kapernäpfeln, Kartoffeln, Gurken, Tomaten, Ei, Oliven, roten Zwiebeln und Peperoni

Salad of tuna, anchovies, capers, potatoes, cucumber, tomatoes, egg, olives, red onions and sweet peppers

16.00 / 23.00

ENTRÉES

VORSPEISEN
STARTERS

✦ Fromage de chèvre maison

Hausgemachter Ziegenfrischkäse auf Brotscheiben (kalt und warm) mit Lavendelhonig gratiniert, serviert mit Blattsalaten, Oliven und sonnengetrockneten Tomaten

*Homemade goat cheese on bread slices (cold and hot)
with lavender honey, served with salad,
olives and sun dried tomatoes*

18.00 / 22.00

Tarte aux oignons

Zwiebelkuchen serviert mit Blattsalaten

Onion tart with salad

14.50

Escargots à la bourguignonne

Weinbergschnecken mit Kräuterbutter überbacken

Snails gratinated with herb butter

6 Stück 18.50

Tartare de bœuf

Rindfleischtatar (Schweiz) mit Toast und Butter

Beefsteak Tatar with toast and butter

22.50 / 30.50

Tartare de boeuf "Le Philosophe"

Rindfleischtatar "Le Philosophe" grilliert oben-unten

*Beefsteak Tatar "Le Philosophe" grilled
front and back*

22.50 / 30.50

Auf Wunsch:

Tatar mit Cognac, Calvados oder Whiskey verfeinert

+ 5.00

On request:

Tatar refined with Cognac, Calvados or Whiskey

.....
✦ Der **Ziegenkäse** für den „fromage de chèvre maison“ wird nach einem einfachen Rezept und mit viel Sorgfalt bei uns im Haus hergestellt. Dazu schmeckt ein Lavendelhonig besonders gut; probieren Sie dieses Gericht – „bon appétit“!

✦ Die Tatar Variante "**Le Philosophe**" wird auf beiden Seiten ganz kurz und scharf angebraten. So entwickeln sich köstliche Röstaromen, die dem Tatar einen ganz aussergewöhnlich guten Geschmack verleihen.

.....

PLATS DE LA MER

FISCHGERICHTE
FISH-DISHES

✦ Pot-au-feu "mer Catherine" et sauce Rouille

Französischer Fischeintopf (Rotbarsch, Wolfsbarsch, Dorade, Krevette, Jakobsmuschel, Miesmuscheln) serviert mit Gemüse, Kräutercroutons und Sauce Rouille

French fish soup (redfish, bass, sea bream, king prawn, scallop, mussels) served with vegetables, herb croûtons and sauce Rouille

43.00

Filets de rascasse du nord à la vapeur

Gedämpfte Rotbarschfilets an Weissweinsauce mit La Ratte Kartoffeln und Blattspinat

Steamed filets of redfish on white wine sauce with leaf spinach and La Ratte potatoes

29.00

Assiette de poissons grillés assortis

Gemischter Fischsteller (Wolfsbarsch, Rotbarsch, Dorade Krevette, Jakobsmuschel) mit Camargue Reis und Tomaten-Oliven Ragout

Mixed fish platter (bass, redfish, sea bream, king prawn, scallop) with Camargue rice and tomato-olive ragout

44.00

Filets de loup de mer sautés

Gebratene Wolfsbarschfilets mit provenzalischem Gemüse-Risotto

Grilled fillets of bass served with vegetable risotto Provence style

36.00

.....
✦ Unser "**Pot-au-feu**" de la mer ist angelehnt an die Bouillabaisse und wird serviert mit der **Sauce Rouille**. Der Name Rouille (französisch: Rost) bezieht sich auf ihre gelb-rote Farbe. Ähnliche Saucen gab es wohl bereits zu römischer Zeit; sie gehört daher zu den ältesten Saucen Europas.
.....

PLATS DE LA TERRE

FLEISCHGERICHTE
MEAT DISHES

Carré d'agneau rôti au four

Rosa gebratenes Lammkarree
mit Kartoffelgratin und Ratatouille

*Tender roasted lamb rack with potato gratin
and ratatouille*

38.00 / 48.00

Daube de bœuf

Mariniertes Rindsragout sanft geschmort
mit Oliven und Speck, serviert mit feinen Nudeln
und Wurzelgemüse

*Marinated beef stew braised with olives and bacon,
served with noodles and root vegetables*

33.00

✦ Saucisson maison

Unsere Hauswurst auf Linsengemüse
und La Ratte Kartoffeln

*Sausage with liver, served on lentils
and "La Ratte" potatoes*

26.00

Suprême de pintade sautée

Gebratene Perlhuhnbrust
mit grünen Bohnen nach Nizza Art

*Sautéed breast of guinea fowl with green bean,
served Nizza style*

34.00

Entrecôte de bœuf "Café de Paris"

Gebratenes Rindsentrecote
"Café de Paris"
mit Pommes frites und Blattspinat

*Grilled beef entrecote with "Café de Paris", served with
french fries and leave spinach*

44.00

.....
✦ **"La Ratte"** ist eine alte französische Kartoffelsorte. Die Staude blüht rosa bis violett. Die verhältnismässig kleinen, mittelfrüh reifenden Kartoffeln haben eine dünne gelbe Schale, gelbes Fleisch mit nussigem Geschmack und sind länglich bis hörnchenförmig. Die Sorte war lange Zeit vom Markt verdrängt, da sie wenig ertragreich ist.
.....

PLATS VEGETARIENS

VEGETARISCHE GERICHTE
VEGETARIAN DISHES

Ravioli maison

Ravioli gefüllt mit Kichererbsen und getrockneten Tomaten,
serviert mit Thymian-Rahm Sauce

*Ravioli filled with chick-peas and dried tomatoes,
served on thyme-cream sauce* **26.00**

Potée de lentilles

Linsen-Eintopf mit La Ratte Kartoffeln

Lentils stew with La Ratte potatoes **21.00**

Ratatouille gratinée à l'oeuf

Ratatouille gratiniert mit einem Landei,
serviert mit Pistou-Baguette

*Ratatouille gratinated with an egg,
served with baguette* **21.00**

Omelette aux épinards

Omelette mit Spinat, Tomaten und Käse gefüllt

Omelette filled with spinach, tomatoes and cheese **20.00**

FROMAGE

KÄSE
CHEESE

Assortiment de fromages

Auswahl an Weich- und Hartkäsen

Assorted cheese platter **19.00 / 27.00**

.....
Alle Preise in Schweizer Franken und inkl. MwSt.
"Allergene und Intoleranzen: Diesbezüglich bitten wir Sie,
sich bei unseren Mitarbeitenden zu informieren"
Stand: Dezember 2018
.....

ENTREMETS

SÜSSSPEISEN
SWEETS

Crème brûlée

Gebrannte Creme

Burnt cream

11.00

Gâteau au chocolat

Schokoladenkuchen mit Vanille-Glacé

Chocolate cake with vanilla ice cream

13.00

Tranche de mille-feuille "Mère Catherine"

Hausgemachte Cremeschnitte "Mère Catherine"

Homemade cream slice "Mère Catherine"

12.50

Parfait de nougat blanc

Parfait von weißem Nougat mit Apfel-Caramel-Kompott

Parfait of white nougat with caramelized apples

13.50

Mousse au chocolat

Schokoladenmousse

Chocolate mousse

13.00

Choix de sorbets et glaces variées

Sorbet und Glace Auswahl

Choice of sherbets and ice-creams

Rahmglace/ cream ice:

Vanille, Schokolade, Mocca, Erdbeer

Vanilla, chocolate, coffee, strawberry

Sorbets/ sherbets

Zitrone, Heidelbeer, Mango

Lemon, blueberry, mango



pro Kugel 4.00

mit Rahm / with whipped cream

+ 1.00

mit "Schuss" / with "alcohol"

+ 4.50

GRAPPA ET DIGESTIFS

GRAPPA UND DIGESTIFS
GRAPPA AND DIGESTIVES

Grappa L'Anima di Vergani

Grappa di Brunello, Vergani 40%, 2cl 10.00

Grappa di Prosecco, Vergani 40%, 2cl 10.00

Grappa Tre Soli Tre, Linea Berta 40%, 2cl 17.50

Grappa Giulia, Linea Berta 40%, 2cl 10.50

Grappa Valdavi Moscato *Linea Berta* 40%, 2cl 10.00

✦ **Marc de Provence** 40% 2cl 12.00
Château Pas du Cerf, Provence

Williamine Morand 43%, 2cl 8.00

Calvados Morin 40%, 2cl 9.00

La vieille prune Morin 41 %, 2cl 9.50

BOISSONS CHAUDES

WARME GETRÄNKE
HOT BEVERAGES

Café / Espresso / Ristretto 4.60

Doppelter Espresso 6.10

Schale 4.60

Cappuccino 5.40

Latte Macchiato 6.00

Tee, VKUS *diverse Sorten* 4.60
