



.....

### **Bienvenue au „Philosophe“**

In der Bar „Le Philosophe“ findet jeder das Getränk das zu ihm passt! Sei es ein allseits bekannter **Ricard** aus Marseille, die weniger bekannte **Byrrh**, **Rinquinquin** oder Suze, ein Glas vom **Prém' Bulles** unserem **Roséschaumwein aus der Provence** oder den sehr beliebten **Crémant de Limoux** - wir servieren all das und noch viel mehr!  
Getränke auf die wir besonders stolz sind, heben wir durch die **ausgeprägte** Schriftart hervor.

Lassen Sie sich verzaubern von der einzigartigen Atmosphäre, philosophieren Sie bei einem schmackhaften Cocktail über das Leben – **bienvenue au „Philosophe“!**

**Chef de Bar: Nadja Caldara**  
**Gastgeberin: Regula Draxler**

.....

# LES SPRITZ & CO

---

## Lillet Vive

*Lillet blanc, Tonic, Gurke, Minze, Erdbeere* **20cl 13.5**

---

## Lillet Wild Berry

*Lillet blanc, Wild Berry, Himbeere* **20cl 13.5**

---

## Pampelle

*Schaumwein, Pampelle, Soda* **20cl 15.5**

---

## Provence Spritz

*Gin, Rosmarin, Roséwein, Soda* **20cl 13.5**

---

## Philosophe Spritz

*Rinquinquin à la Pêche, Tonic, Basilikum* **20cl 14.5**

---

## Hugo

*Schaumwein, Holunderblütensirup, Minze, Limette* **20cl 11.5**

---

## Giselle

*Schaumwein, Giselle, Minze, Limette* **20cl 13.5**

---

## Ginger-Campari-Spritz

*Schaumwein, Campari, Gingerbeer* **20cl 13**

---

## Aperitivo Spritz

*Schaumwein mit Aperitivo* **20cl 12**

---

# LES COCKTAILS

---

Dry Martini / Wodka Martini

*Gin oder Wodka, Noilly Prat, Olive, Zitronenzeste* **14**

---

Harvard-Perpignan

*Cognac, Byrrh* **16.5**

---

Manhattan

*Canadian Club, Martini Rosso, Angostura* **14.5**

---

**Philosophe Negroni**

*Gin, Lillet blanc, Picon, Orange* **16**

---

French Negroni

*Cognac, Byrrh, Picon, Suze* **18.5**

---

Negroni / Negroni Sbagliato

*Gin oder Prosecco, Campari, Martini rosso* **14**

---

White Negroni

*Gin, Lillet blanc, Suze* **16**

---

Americano

*Campari, Martini Rosso, Soda* **13.5**

---

Gimlet

*Wodka oder Gin, Roses Lime Juice* **13.5**

---

French Gimlet

*Gin, Holunderblüte, Roses Lime Juice* **14**

---

Sea Breeze

*Wodka, Cranberry- und Grapefruitsaft* **12.5**

---

Mojito	<i>Rum, Limetten, Rohrzucker, Minze, Soda</i>	<b>16.5</b>
French Mojito	<i>Cognac, Limetten, Rohrzucker, Minze, Cranberrysaft</i>	<b>18.5</b>
Caipirinha / Caipiroska	<i>Cachaça oder Wodka, Limetten, Rohrzucker</i>	<b>16.5</b>
<b>Philosophe Mule</b>	<i>Williams, Vieille Poire, Limette, Gingerbeer</i>	<b>16.5</b>
Limoncello Mule	<i>Limoncello, Wodka, Limette, Gingerbeer</i>	<b>16.5</b>
Moscow Mule / London Mule	<i>Wodka oder Gin, Gurke, Limette, Gingerbeer</i>	<b>14.5</b>
Nadjas Spezial	<i>Lassen Sie sich überraschen von der Kreation unserer Chef de Bar</i>	<b>16.5</b>
Transatlantic by Fabi	<i>Gin, Bourbon Whisky, Limejuice, Zitronensaft, Tonic, Angostura</i>	<b>16.5</b>
Mai Tai	<i>Brauner und weisser Rum, Apricot Brandy, Zitronen- und Orangensaft</i>	<b>19.5</b>
Long Island Icetea	<i>Rum, Wodka, Gin, Tequila, Cointreau, Zitronensaft, Cola</i>	<b>19.5</b>
Cosmopolitan	<i>Citrus-Wodka, Cointreau, Cranberry- und Limettensaft</i>	<b>15.5</b>
Pimm's No1	<i>Pimm's, Gurken, Orange, Zitrone, Limette, Minze, Ginger Ale</i>	<b>14.5</b>

Whiskey / Calvados Sour	
<i>Whiskey oder Calvados, Zuckersirup, Zitronensaft</i>	14
<hr/>	
Wodka / Gin Sour	
<i>Wodka oder Gin, Zuckersirup, Zitronensaft</i>	13
<hr/>	
Amaretto oder Rinquinquin Sour	
<i>Amaretto oder Rinquinquin, Zitronensaft</i>	16
<hr/>	
White Russian	
<i>Wodka, Kahlua, Rahm</i>	14
<hr/>	
Espresso Martini	
<i>Wodka, Kahlua, Espresso</i>	16.5
<hr/>	

## LES MOCKTAILS

---

Aperitivo Spritz non alcoolisé	
<i>Prosecco 0 white , Monin Orange</i>	11.5
<hr/>	
<b>Le Philosophe non alcoolisé</b>	
<i>Limetten, Rohrzucker, Minze, Gurke, Gingerbeer</i>	11.5
<hr/>	
Hugo non alcoolisé	
<i>Prosecco 0 white, Holunderblüte, Minze, Limette</i>	11.5
<hr/>	
Baies sauvages	
<i>Schweppes Wild Berry, Soda, Pfefferminz, Beeren</i>	9.5
<hr/>	
GT non alcoolisé	
<i>Gin Siegfried Wonderleaf, Schweppes Tonic</i>	14.5
<hr/>	
Mojito non alcoolisé	
<i>Limetten, Rohrzucker, Minze, Gingerale</i>	11.5
<hr/>	
Martini bianco non alcoolisé	
<i>Martini l'apéritive floral</i>	8.5
<hr/>	

# GIN TONIC

---

## Gin & Tonic classique

<i>Bombay Sapphire</i>	40%	4cl	12
<i>Schweppes Tonic</i>			+ 3.5

---

## Gin & Tonic aux concombres

<i>Hendricks Gin, Pfeffer, Gurke</i>	41%	4cl	15
+ <i>Schweppes Tonic</i>			+ 3.5

---

## Le Gin & Tonic en rose

<i>Generous Gin</i>	44%	4cl	15
+ <i>Schweppes Wild Berry</i>			+ 3.5

---

## Gin & Tonic provençal

<b><i>Oli' Gin (aus Oliven destilliert)</i></b>	44%	4cl	18.5
+ <i>Gents Tonic</i>			+ 4

---

## Gin & Tonic au safran

<i>Boudier Saffron Gin</i>	40%	4cl	13.5
+ <i>Schweppes Tonic</i>			+ 3.5

---

## Gin & Tonic du forêt

<i>Monkey 47 Gin</i>	47%	4cl	17.5
+ <i>Schweppes Tonic</i>			+ 3.5

---

## Zurich Gin & Tonic

<i>Turicum Gin</i>	41.5%	4cl	17.5
+ <i>Gents Tonic</i>			+ 4

---

## Swiss Gin & Tonic

<i>Breil Pur London Dry Gin</i>	41.5%	4cl	16.5
+ <i>Gents Tonic</i>			+ 4

---

# VINS MOUSSEUX

## VIVE LA FRANCE

---

### **Préam' Bulles**

*Château Paradis, Coteaux d'Aix-en-Provence*

*Roséschaumwein aus der Provence!*

**10cl 11.5**

*Nur bei uns erhältlich!*

**75cl 74**

---

*Crémant de Limoux AOP*

*Luc Pirlet, Languedoc-Rousillon*

**10cl 9.5**

*Das Limoux gilt als ältestes Schaumweingebiet Frankreichs.*

**75cl 61**

---

*Champagne blanc de blanc grand cru*

*Maison Bonnair, Champagne*

*Ein Winzerchampagner aus 100%*

**10cl 14.5**

*Chardonnaytrauben in Grand Cru Qualität!*

**75cl 90**

---

*Kir Royal*

*Champagner mit Crème de Cassis*

**10cl 15**

---

# VINS BLANCS

---

<b>Ma Terre blanc AOP</b>	<b>10cl</b>	<b>7.5</b>
<i>Vignerons du Roy René, Coteaux d'Aix-en-Provence, F</i>	<b>75cl</b>	<b>50</b>
<b>Barrique Chardonnay IGP</b>	<b>10cl</b>	<b>8.5</b>
<i>Domaine de la Jasse, Vin de Pays d'Oc, F</i>	<b>75cl</b>	<b>57</b>
<b>Sancerre blanc AOP</b>	<b>10cl</b>	<b>11</b>
<i>Eric Louis, Val de Loire, F</i>	<b>75cl</b>	<b>70</b>
<b>Souvignier Gris AOC</b>	<b>10cl</b>	<b>9.5</b>
<i>Dreistand, Zürich, CH</i>	<b>75cl</b>	<b>58</b>
<b>Vinzel</b>	<b>10cl</b>	<b>5</b>
<i>La Côte, CH</i>	<b>50cl</b>	<b>25</b>
<b>Gespritzter Weisswein</b>	<b>20cl</b>	<b>7.5</b>
<b>Blanc Cassis</b>	<b>20cl</b>	<b>7.5</b>

# VINS ROSÉS

---

<b>Ma Terre Rosé AOP</b>	<b>10cl</b>	<b>7.5</b>
<i>Vignerons du Roy René, Coteaux d'Aix-en-Provence, F</i>	<b>75cl</b>	<b>50</b>
<b>Syrah Rosé</b>	<b>10cl</b>	<b>6.5</b>
<i>Luc Pirlet, Vin de Pays d'Oc, F</i>	<b>75cl</b>	<b>42</b>



# VINS ROUGES

---

<b>Syrah Réserve</b>	<b>10cl</b>	<b>7.5</b>
<i>Luc Pirlet, Vin de Pays d'Oc, F</i>	<b>75cl</b>	<b>50</b>
<b>Domaine de le Jasse "vieilles vignes"</b>	<b>10cl</b>	<b>8</b>
<i>Domaine de la Jasse, Vin de Pays d'Oc, F</i>	<b>75cl</b>	<b>52</b>
<b>Blauburgunder AOC</b>	<b>10cl</b>	<b>9.5</b>
<i>Dreistand, Zürich, CH</i>	<b>75cl</b>	<b>62</b>
<b>Unio IGP</b>	<b>10cl</b>	<b>7.5</b>
<i>Podere 29, Apulien, I</i>	<b>75cl</b>	<b>50</b>
<b>Monatswein</b>		
<i>Bitte fragen Sie unser Team</i>		<b>prix du jour</b>

# VIN DOUX

---

<b>Le Muscat</b>	<b>10cl</b>	<b>10.5</b>	
<i>Château l'Ermitage, Languedoc-Roussillon, F</i>	<b>50cl</b>	<b>52.5</b>	
<b>Porto Sequeira Tawny</b>	<b>20%</b>	<b>4cl</b>	<b>9</b>
<b>Porto Sandeman blanc</b>	<b>19.5%</b>	<b>4cl</b>	<b>9</b>

.....

Für das gesamte Angebot an Flaschenweinen fragen Sie bitte nach der Weinkarte. Allfällige Jahrgangsänderungen sind vorbehalten.

.....

# SNACKS v o n 1 6 . 0 0 b i s 2 2 . 0 0 U h r

---

## Portion d'olives

*Eine Portion grüne und schwarze Oliven* **6.5**

---

## L'étagère des hors-d'œuvres

*Hausgebeizter Lachs, Oktopussalat, mariniertes  
Kalbssiedfleisch, Hausterrine, Quiche, mariniertes Gemüse* **23**

---

## Choix des dips

*Thonmousse, Kichererbsenpüree, Auberginencaviar* **12.5**

---

## Portion hausgewürzte Mandeln

*Eine Portion geröstete Gewürzmandeln* **7.5**

---

## Sandwiches

*Kalbssiedfleisch mit grüner Sauce* **15**

*Marinierter Lachs mit Honig-Senfsauce* **13.5**

*Marinierte Gemüse mit Oliventapenade (vegan)* **8.5**

---

## Tartare de bœuf

*Rindfleischtatar mit geröstetem Hausbrot* **23 / 31**

*Auf Wunsch: Tatar „Philosophe“, traditionell gegrillt oben-unten*

---

## Soupes

*Wechselndes Angebot an Suppen* **10 – 17**

---

Alle Preise in Schweizer Franken, inkl. MwSt | November 2021

"Allergene und Intoleranzen: Diesbezüglich bitten wir Sie,  
sich bei unseren Mitarbeitenden zu informieren"

# BIÈRES / CIDRE

---

Valaisanne Lager, vom Fass	25cl 5.2 / 50cl 8.5
Grimbergen blanche, vom Fass	25cl 6 / 50cl 10
Feldschlösschen, alkoholfrei	33cl 5.6
Feldschlösschen, «Dunkel»	33cl 5.6
Valaisanne Zwickelbier	33cl 8
Schneider Weisse Original	50cl 9.5
Amboss blonde	33cl 6.5
Amboss amber	33cl 6.5
Cidre Bayeux Viard 4.5%	25cl 8

# BIÈRE MIXTE

---

Le panaché (Lager mit Citro)	25cl 5.2 / 50cl 8.5
Bière Monaco (Lager mit Citro und Grenadinesirup)	25cl 5.4 / 50cl 9.5
Bière Picon (Lager mit Bitterorangenaperitiv)	25cl 5.4 / 50cl 9.5
Bièrepirinha (Lager mit weissem Rum, Limetten, Rohrzucker)	25cl 11.5
Bière passion bleu (Grimbergen mit Blue Curacao, White Peach)	25cl 13.5

# APÉRITIFS

---

Pastis 51	45%	4cl	10
Ricard	45%	4cl	10
Byrrh Grand Quinquina Apéritif	18%	4cl	11
Rinquinquin Apéritif à la Pêche	15%	4cl	9.5
Absinthe Kübler	53%	4cl	12
Suze	20%	4cl	9
Campari	23%	4cl	9
Cynar	16.5%	4cl	9
Martini bianco, Martini rosso	15%	4cl	9
Sherry Tio Pepe	15%	4cl	9

# DIGESTIFS

---

Armagnac VSOP P. du Vignau	40%	2cl	9
Armagnac Château de Gensac, 5 ans	40%	2cl	12
Cognac Camus VS Elegance	40%	2cl	9
Cognac Courvoisier VSOP	40%	2cl	11.5
Cognac Hennessy XO	40%	2cl	21.5
Calvados Morin	40%	2cl	9
Calvados Comte de Lauriston	42%	2cl	14
Marc de Bourgogne, Jacoulot	40%	2cl	12
La Vieille Prune Morin VSOP	41%	2cl	9.5
Williamine Morand	43%	2cl	10.5
Kirsch Willisau	43%	2cl	8

# GRAPPA

---

di Brunello, Vergani	40%	2cl	11
di Prosecco, Vergani	40%	2cl	9
Giulia (Chardonnay, Cortese) Linea Berta	40%	2cl	10.5
Tre Soli Tre (Barbera, Nebbiolo) Vergani	40%	2cl	17.5
Valvadi Moscato, Linea Berta	40%	2cl	10

---

# WHISKIES

---

## Scotch

Johnnie Walker Black Label	40%	4cl	14
----------------------------	-----	-----	----

---

## Irish

Jameson	40%	4cl	12
---------	-----	-----	----

---

## Bourbon

Jack Daniel's	40%	4cl	13
---------------	-----	-----	----

---

Four Roses	40%	4cl	12
------------	-----	-----	----

---

## Canadian

Canadian Club	40%	4cl	12.5
---------------	-----	-----	------

---

## Single Malt

Oban Highland, 14 years	43%	4cl	15.5
-------------------------	-----	-----	------

---

Dalwhinnie Highland, 15 years	43%	4cl	16
-------------------------------	-----	-----	----

---

Craggenmore, 14 years	40%	4cl	14.5
-----------------------	-----	-----	------

---

Lagavulin Islay, 16 years	43%	4cl	17
---------------------------	-----	-----	----

---

Glenmorangie, 10 years	40%	4cl	15
------------------------	-----	-----	----

---

The Macallan Double Cask, 12 years	40%	4cl	19.5
------------------------------------	-----	-----	------

---

# RUM

---

Trois Rivières VSOP, 5 Jahre, dunkel	40%	4cl	16.5
Rum Havanna Club, 3 Jahre, weiss	40%	4cl	12
Rum Havanna Club, 7 Jahre, dunkel	40%	4cl	13.5

---

# VODKA / TEQUILA

---

Vodka Absolut	40%	4cl	11
Gray Goose Vodka	40%	4cl	17.5
Jose Cuervo Plata Tradicional	38%	4cl	10
Tequila Sierra	38%	4cl	10

---

# LIQUEURS

---

Amaretto di Saronno	28%	4cl	11
Sambuca Molinari	40%	4cl	11
Cointreau	40%	2cl	11
Bailey's Irish cream	17%	4cl	9.5
Limoncino Alexander	30%	4cl	9.5
Kahlua	20%	4cl	11
Ramazotti	30%	4cl	9
Amaro Averna	29%	4cl	9
Appenzeller	29%	4cl	9

---

# JUS

Tomatensaft	20cl	5.2
Orangensaft	30cl	5.6
Ananas-, Grapefruit-, Cranberrysaft	30cl	5.6

# MINÉRALES

Rhazünser	35cl	5
Arkina ohne Kohlensäure	35cl	5
Apfelschorle, Apfelsaft	33cl	5.2
Süssgetränke		
<i>Coca Cola / Cola Zero / Eistee Lemon-Lemongrass / Rivella blau und rot</i>	33cl	5.2
Gazzosa Fizzy Citro	35cl	6
Schweppes		
<i>Tonic / Bitter Lemon / Ginger Ale</i>	20cl	5.2
Red Bull	20cl	7
Ginger Beer Thomas Henry	20cl	6
Gents Tonic	20cl	6
San Pellegrino bitter, <i>alkoholfrei</i>	9.5cl	5

# BOISSONS CHAUDES ALCOOLISÉES

---

Coretto Grappa, Espresso mit Grappa Carpena Malvolti	7.5
Coretto Brandy, Espresso mit Brandy Osborne,	7.5
Coretto Amaretto, Espresso mit Amaretto di Saronno	7.5
Tee Rum, Schwarztee mit Rum Negrita	7.5
Irish coffee, Kaffee mit Jameson Whiskey und Schlagrahm	13

---

# BOISSONS CHAUDES

---

Café / Espresso / Ristretto	4.7
Doppelter Espresso	6.2
Schale	4.8
Cappuccino	5.5
Latte Macchiato	6.2

---

## **Alle Kaffees sind auch ohne Koffein erhältlich**

Tee, Althaus	
<i>Milde Minze, Bio Verveine, Classic Herbs, Sencha Grüntee</i>	
<i>Darjeeling Castleton Schwarztee, Fruity Berry</i>	4.6
Heisse Schokolade	5.2

---