



## Bienvenue in der Bar Le Philosophe

Wir überzeugen mit kreativen Eigenkreationen und coolen Barkeepern. Dabei ist es unser Ziel, deine Geschmacksnerven neu zu inspirieren oder einfach deinen Lieblingscocktail perfekt zu kreieren. So einfach ist das.

Die Bar Le Philosophe befindet sich in einem der wohl schönsten Innenhöfe von Zürich: dem Nägelihof im Niederdörfli. Du kannst drinnen im gemütlichen Bar-Ambiente oder draussen im Innenhof Platz nehmen.

Neben den klassischen Aperitif-Getränken und unseren kreativen Cocktails haben wir auch ein gutes Glas Wein im Barangebot. Dabei orientieren wir uns am Charme der Südfranzösischen Küche und arbeiten mit dem angrenzenden Restaurant Mère Catherine zusammen. So stehen dir leckere Étagères und Häppchen zur Verfügung.

## Gastgeberin Sawitri Sophia Benini

+41 44 250 59 40 p | [merecatherine@commercio.ch](mailto:merecatherine@commercio.ch)  
[bar-lephilosophe.ch](http://bar-lephilosophe.ch) |   [bar\\_lephilosophe](#)

# SIGNATURE DRINKS

ILLUSTRATION BY BRENDA SERAFIM



*Provence  
Spritz*

Gin, Rosmarin, Roséwein, Soda

13.5



*Philosophe  
spritz*

Rinquiquin à la Pêche, Tonic, Basilikum

14.5



Gin, Lillet blanc, Picon, Orange

*philosophe  
Negroni*

16



*Philosophe  
Mule*

Williams, Vieille Poire, Limette, Gingerbeer

16

Hausgemachter Eistee  
(frage unser Team nach  
dem aktuellen Geschmack)



*Thé  
GLACÉ  
Maison*

6.5



*Le philosophe  
Non-Alcoolisé*

Limette, Rohrzucker, Minze,  
Gurke, Gingerbeer

11.5

# 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

---

## 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 16

---

## Manhattan

Canadian Club, Martini Rosso, Angostura 16

---

## Negroni

Gin, Roter Wermut, Campari 17

---

## Negroni Sbagliato

Prosecco, Campari, Roter Wermut 17

---

White Negroni Gin, Lillet blanc, Suze	16
Americano Campari, Martini Rosso, Soda	14
Gimlet Wodka oder Gin, Roses Lime Juice	15
French Gimlet Gin, Holunderblüte, Roses Lime Juice	15
Sea Breeze Wodka, Cranberry- und Grapefruitsaft	14
Mojito Rum, Limetten, Rohrzucker, Minze, Soda	16
French Mojito Cognac, Limetten, Rohrzucker, Minze, Cranberrysaft	18
Caipirinha   Caipiroska Cachaça oder Wodka, Limetten, Rohrzucker	16
Limoncello Mule Limoncello, Wodka, Limette, Gingerbeer	16
Moscow Mule   London Mule Wodka oder Gin, Gurke, Limette, Gingerbeer	16
Mai Tai Brauner und weisser Rum, Apricot Brandy Zitronen- und Orangensaft	16
Long Island Iced Tea Rum, Wodka, Gin, Tequila, Cointreau, Zitronensaft, Cola	19
Cosmopolitan Citrus-Wodka, Cointreau, Cranberry- und Limettensaft	16

Pimm's No1	
Pimm's, Gurken, Orange, Zitrone, Limette, Minze, Ginger Ale	16
<hr/>	
Whiskey   Calvados Sour	
Whiskey oder Calvados, Zuckersirup, Zitronensaft	16
<hr/>	
Wodka   Gin Sour	
Wodka oder Gin, Zuckersirup, Zitronensaft	16
<hr/>	
Amaretto oder Rinquinquin Sour	
Amaretto oder Rinquinquin, Zitronensaft	16
<hr/>	
White Russian	
Wodka, Kahlua, Rahm	16
<hr/>	
Espresso Martini	
Wodka, Kahlua, Espresso	16
<hr/>	

## LES MOCKTAILS

---

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

# GIN TONIC

---

## London Dry Gin

Gin Tanqueray	44%	4cl	12
+ Gents Tonic			+ 4

---

## Gin & Tonic saphir

Bombay Sapphire	40%	4cl	12
+ Schweppes Tonic			+ 4

---

## Gin & Tonic aux concombres

Hendricks Gin, Pfeffer, Gurke	41%	4cl	15
+ Schweppes Tonic			+ 4

---

## Gin & Tonic méditerranée

Gin Mare, Rosmarin	42.7%	4cl	18.5
+ Gents Tonic			+ 4

---

## Gin & Tonic au safran

Boudier Saffron Gin	40%	4cl	13.5
+ Schweppes Tonic			+ 4

---

## Gin & Tonic du forêt

Monkey 47 Gin	47%	4cl	17.5
+ Schweppes Tonic			+ 4

---

## Zurich Gin & Tonic

Turicum Gin	41.5%	4cl	17.5
+ Gents Tonic			+ 4

---

## Swiss Gin & Tonic

Breil Pur London Dry Gin	41.5%	4cl	16.5
+ Gents Tonic			+ 4

---

# VINS MOUSSEUX VIVE LA FRANCE

---

## **Athesio Brut Rosé, Alto Adige DOC**

Kettmeir, Südtirol	10cl	12.5
Roséschaumwein mit viel Stil und Finesse	75cl	78

---

## Crémant de Limoux AOP

Luc Pirlet, Languedoc-Rousillon	10cl	9.5
Limoux gilt als ältestes Schaumweingebiet Frankreichs	75cl	61

---

## Champagne AOC Mumm Grand Cordon Brut

G. H. Mumm, Champagne	10cl	14.5
Chardonnay, Pinot Noir, Meunière	75cl	90
Komplex & perfekt ausbalanciert: Freunde mit echten Gesprächen		

---

## Kir Royal

Champagner mit Crème de Cassis	10cl	16
--------------------------------	------	----

---

## Old Cuban

Champagner mit Limette, Minzen und Rum	10cl	17
--	------	----

---

## VINS BLANCS

---

<b>Ma Terre blanc AOP</b>	10cl	7.5
Vignerons du Roy René, Coteaux d'Aix-en-Provence, F	75cl	50
<hr/>		
Barrique Chardonnay IGP	10cl	8.5
Domaine de la Jasse, Vin de Pays d'Oc, F	75cl	57
	150cl	98
<hr/>		
Sancerre blanc AOP	10cl	11
Domaine Curot, Val de Loire, F	75cl	70
<hr/>		
Château Guiraud, AOP Bordeaux	10cl	9.5
Sauterne, Bordeaux, F	75cl	65
<hr/>		
Pinot blanc, AOP Alsace	10cl	10
Trimbach, Alsace, F	75cl	68
<hr/>		
Mythos Weiss, VdP Suisse	10cl	7
Landolt Weine, CH	50cl	48
<hr/>		
Gespritzter Weisswein		8
<hr/>		
Blanc Cassis		9
<hr/>		
Monatswein (frage unser Team)		prix du jour

## VINS ROSÉS

---

<b>Ma Terre Rosé AOP</b>	10cl	7.5
Vignerons du Roy René, Coteaux d'Aix-en-Provence, F	75cl	50
<hr/>		
Syrah Rosé	10cl	7
Luc Pirlet, Vin de Pays d'Oc, F	75cl	45
<hr/>		
Miraval Rosé AOP	10cl	11
Château Miraval, Côtes de Provence, F	75cl	74
	150cl	138
<hr/>		



## VINS ROUGES

---

<b>Château Chissac</b>	10cl	11.5
Villard, Haute Médoc, Bordeaux, F	75cl	76
<hr/>		
Occultum Lapidem	10cl	9.5
Chapoutier, Languedoc-Roussillon, F	75cl	65
<hr/>		
<b>Domaine de le Jasse «vieilles vignes»</b>	10cl	8.5
Domaine de la Jasse, Vin de Pays d'Oc, F	75cl	49
	150cl	99
<hr/>		
Crozes Hermitage «Meysonniers»	10cl	10
Chapoutier, Rhône, F	75cl	68
<hr/>		
Blauburgunder AOC	10cl	8.5
Dreistand, Zürich, CH	75cl	56
<hr/>		
Barbera d'Asti, DOCG	10cl	7.5
Boeri, Piemonte, Italie	75cl	48
<hr/>		
Monatswein (frage unser Team)	prix du jour	
<hr/>		

## VIN DOUX

---

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

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

# SNACKS von 18 bis 22 Uhr

---

## 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 | 46

---

## Choix des dips

Thonmousse, Kichererbsenpüree, Auberginencaviar 12.5

---

## 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: Tartare „Philosophe“, traditionell gegrillt oben-unten

---

## Soupes

Wechselndes Angebot an Suppen Prix du jour

---

Alle Preise in CHF (Schweizer Franken) inkl. MwSt. | Oktober 2022

Gerne gibt unser Team Auskunft zu Allergenen und Intoleranzen.

## BIÈRES | CIDRE

---

Valaisanne Lager, vom Fass 4.8%	33cl   50cl	6   9
Grimbergen blanche, vom Fass 6 %	25cl   50cl	6   10
Valaisanne, alkoholfrei 0 %	33cl	6.5
Valaisanne Zwickelbier 5.5 %	33cl	8
Valaisanne IPA 6 %	33cl	8
Feldschlösschen, «Dunkel» 5.3 %	33cl	6.5
Schneider Helles Landbier 4.9 %	50cl	9
Schneider Weisse Original 5,4 %	50cl	9.5
Paul Bier 01 5.2 %	33cl	7
Cidre Bayeux Viard 4.5%	25cl	7

## BIÈRE MIXTE

---

Le panaché (Lager mit Citro)	25cl   50cl	5.4   8.5
Bière Picon (Lager mit Bitterorangen-Aperitiv)	25cl   50cl	6   9.5

## 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
Vermouth bianco, Vermouth 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

## 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, Dalwhinnie Highland, 15 years	43%	4cl	16
Cragganmore, 14 years	40%	4cl	14.5
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	16
Calle 23 Tequila	38%	4cl	12
Amores Mezcal	37%	4cl	14

---

## LIQUEURS

---

Amaretto di Saronno	28%	4cl	11
Sambuca Molinari	40%	4cl	11
Cointreau	40%	2cl	11
Baileys 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	6
Orangensaft	20cl	6
Ananas-, Grapefruit-, Cranberrysaft	20cl	6

---

## MINÉRALES

---

Rhazünser offen	50cl	6
Rhazünser	35cl	5
Arkina ohne Kohlensäure	50cl	6.5
Arkina ohne Kohlensäure	35cl	5
Valser Classic	75cl	9.5
Valser Silence	75cl	9.5
Apfelschorle, Apfelsaft	33cl	5.5
Süssgetränke		
Coca Cola   Cola Zero   Eistee Lemon-Lemongrass   Rivella blau und rot	33cl	5.5
El Tony Maté		
Koffeinhaltiges Erfrischungsgetränk auf <i>Mate</i> Basis	33cl	6.5
Gazzosa Fizzy Citro	35cl	6
Schweppes		
Tonic   Bitter Lemon   Ginger Ale	20cl	5.5
Ginger Beer Thomas Henry	20cl	6
Gents Tonic	20cl	6
Sanbitter	10cl	5.5

---

## BOISSONS CHAUDES ALCOOLISÉES

---

Coretto Grappa, Espresso mit Grappa Anima Prosecco	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	4.9
Doppelter Espresso	6.5
Schale	5.5
Cappuccino	6.5
Latte Macchiato	6.5

Alle Kaffees sind auch ohne Koffein erhältlich.

Tee, Althaus Milde Minze, Bio Verveine, Classic Herbs, Sencha Grüntee Darjeeling Castelton Schwarztee, Fruity Berry	4.9
Heisse Schokolade	6