



boire et vivre

Inspiziert vom französischen „savoir vivre“ pflegen wir im Le Philosophe unseren eigenen Lebensstil, ganz nach dem Motto „boire et vivre“. Wir sind ein Ort zum Verweilen, Geniessen und eben auch mal zum Philosophieren. Dabei legen wir Wert auf unkomplizierte aber professionelle Gastfreundschaft.

Barteam Le Philosophe

bar-lephilosophe.ch |  [@bar_lephilosophe](https://www.instagram.com/bar_lephilosophe)

Les SNACKS

17 - 22H LUNDI AU MERCREDI

15 - 22H JEUDI AU DIMANCHE

l'étagère des hors-d'œuvres	25
Gebeizter Lachs, Pulposalat, Hausterrine, Kalbssiedfleisch, mariniertes Gemüse, Quiche	
olives et sbrinz	10.5
Grüne und schwarze Oliven, Sbrinz-Käse	
assortiment de fromages de jumi	22
Auswahl an Weich- und Hartkäsen von Jumi, Früchtebrot und Chutney	
quiche aux épinards et aux pignons	12.5
Quiche mit Spinat und Pinienkernen	
aubergines en croûte de panko	11.5
Auberginen in Pankokruste, provenzalischer Dip	
croque monsieur	12.5
Knuspriger Toast mit Käse und Schinken	
tartare de bœuf	24 36
serviert mit getoastetem Hausbrot	
- Rindstatar „Classique“	
- Rindstatar „Le Philosophe“ (beidseitig kurz grilliert)	
philosophe bun	19.5
Grilliertes Rindstatar im Brioche Bun mit Café de Paris und Pickles	

Les COUTURE DRINKS

boire et vivre	12.5
Pacherenc du Vic-Bilh – Zitrone – Tonic	
opportune	13.5
Italicus – Angostura – Crémant de Limoux – Pink Grapefruit Soda	
philosophe collins	17
Gin – Rhubarber – Tonic	
piquant	16
Vodka – Guave-Chili Tee – Ginger Beer	
peach me if you can	16
Pfirsich – Jasmin – Italicus – Zitrone – Bitter Lemon	
le coup de grâce	19
Mezcal – Maraschino – Chartreuse verte – Limette – Zucker	
SANS ALCOOL	
déjà-vu	13.5
Sanbitter – Schaumwein 0% Vol. – Soda	
sweet dreams	12.5
Cranberry – Zitrone – Wild Berry Soda	
nogroni	12.5
Gin 0% – alkoholfreier Wermut – alkoholfreier Bitter	
mr. fleur	14
Martini Floreale – Grapefruit – Gomme Sirup – Tonic	

Les CLASSIQUES

sazerac	18.5
Rye Whisky – Cognac – Gomme Sirup – Bitters – Absinth	
vieux carré	18
Cognac – Rye Whisky – Wermut – Benedictine	
french 75	19
Gin – Zitrone – Zucker – Champagner	
boulevardier	16.5
Bourbon – Campari – Wermut	
espresso martini	18
Wodka – Kaffeelikör – Vanille Sirup – Espresso	
adonis cocktail	17
Sherry – Wermut – Orange Bitters	

Les APÉRITIFS ET BITTERS

4cl

suze	20%	9
picon	18%	11
lillet blanc	15%	8
pimm's no. 1	25%	8
byrrh grand quinquina	18%	11
sarti rosa	14%	8.5
campari	23%	9
aperol	18%	9
cynar	16.5%	9
ramazzotti	30%	9
averna	29%	9
fernet branca	39%	9
absinth kübler (2cl)	53%	12

RECOMMANDATION

vélo	12.5
Campari – Sauvignon blanc – Soda	
amer picon highball	8.5
Picon – Grenadine – Bier	

Les PASTIS ET VERMOUTHS

4cl

FRANKREICH

ricard pastis	45%	9
pastis 51	45%	9.5
pastis henri bardouin	45%	12.5

SCHWEIZ

pastis total	40%	11.5
---------------------	-----	------

4cl

FRANKREICH

dolin vermouth blanc	16%	8
dolin vermouth rouge	16%	8
dolin vermouth dry	17.5%	8

ITALIEN

carpano antica formula	16.5%	10
vermouth del professore	19%	11.5

SCHWEIZ

vermouth de gents rouge	18.5%	10.5
--------------------------------	-------	------

RECOMMANDATION

sbagliato		14.5
Campari – Wermut – Prosecco		
blood and sand		16.5
Whisky – Wermut – Kirschlikör – Orangensaft		

Les GINS

4cl

FRANKREICH

le gin de christian dourin	42%	12.5
g'vine nouisan	43.9%	14
the gardener gin	42%	14.5

ENGLAND | SCHOTTLAND

tanqueray no. 10	47%	13.5
sipsmith london dry	41.6%	15
plymouth sloe gin	18%	12
old english gin	44%	14.5
beefeater	40%	10
hendrick's	41%	13.5

DEUTSCHLAND

monkey 47	47%	16.5
------------------	-----	------

SCHWEIZ

deux frères	43%	17
turicum	41.5%	14
white socks gin, bio	40%	11

RECOMMANDATION

gibson martini		16.5
Gin – Wermut – Orange Bitters – eingelegte Zwiebeln		
london buck		16.5
Gin – Limette – Ginger Beer		
last word		17
Gin – Maraschino – Chartreuse verte		

Les VODKAS

4cl

FRANKREICH

ciroc

40%

14

grey goose

40%

15.5

LETTLAND

stoli

40%

11

SCHWEIZ

wodotschka, bio

40%

12

RECOMMANDATION

cosmopolitan

15.5

Wodka – Triple Sec – Limette – Cranberry

bloody mary

16.5

Wodka – Tomatensaft – Zitrone – Tabasco –
Worcestershire Sauce – Salz & Pfeffer

Les RUMS

4cl

FRANKREICH

plantation overproof 69% 14

KUBA

havana club 3 Anos 40% 11

havana club Anjeo Especial 40% 11.5

havana club 7 Anos 40% 13.5

MARTINIQUE

trois rivière Cuvée du Moulin 40% 15.5

élément VSOP 42% 16

JAMAICA

appleton estate extra 12 years 43% 14.5

GUATEMALA

zacapa 23 Solera Gran Reserva 40% 18

RECOMMANDATION

old cuban 18.5

Rum Especial – Zucker – Limette – Minze –
Angostura – Champagner

painkiller 16.5

Dunkler Rum – Ananas – Kokosnuss – Orange

Les WHISKYS

4cl

SINGLE MALTS

SPEYSIDE

cragganmore 12 years	40%	14.5
aberlour double cask 12 years	40%	15
macallan double cask 12 years	40%	19.5

HIGHLANDS

dalwhinnie 15 years	40%	16.5
glenmorangie original	40%	13.5
old pulteney 12 years	40%	15.5
oban 14 years	43%	19.5

ISLAY

kilchoman machir bay	46%	18
lagavulin 16 years	43%	21.5
bowmore 15 years	43%	20.5

Les WHISKYS

4cl

BOURBON

wild turkey bourbon 81	40.5%	12
markers mark	45%	13.5

RYE

wild turkey rye	40.5%	13.5
rittenhouse	50%	14.5

IRELAND

jameson	40%	12
----------------	-----	----

JAPAN

nikka from the barrel	51.4%	19
------------------------------	-------	----

RECOMMANDATION

old fashioned		16
----------------------	--	----

Bourbon – Zucker – Angostura

horse's neck		16.5
---------------------	--	------

Bourbon – Angostura – Ginger Ale

morning glory fizz		17.5
---------------------------	--	------

Single Malt Whisky – Zucker – Zitrone –
Limette – Soda

Les TEQUILAS MEZCAL ET PISCO

4cl

espolon tequila blanco	40%	12
espolon tequila reposado	40%	13
patron silver	40%	16.5
amores verde momento	42%	13.5
mezcal san cosme blanco	40%	15.5
pisco 1615 acholado de puros	42%	16

RECOMMANDATION

el diablo	16
Tequila – Crème de Cassis – Limette – Ginger Ale	
mexican garibaldi	17
Tequila – Mezcal – Orangensaft – Grenadine	
paloma	16.5
Tequila – Limette – Grapefruit Soda	

Les ARMAGNACS COGNACS ET CALVADOS

2cl

ARMAGNACS

paul du viagnau VSOP	40%	9
château de gensac 5 ans	40%	10.5
ferté de partenay VSOP	40%	14.5

COGNACS

eamus VS	40%	8.5
bisquit & dubouché VSOP	40%	10.5
hine H VSOP	40%	9.5
hennessy XO	40%	21.5

CALVADOS

calvados lauriston	40%	9
calvados morin	40%	8
christian drouin Sélect. Coeur du Lion	40%	9

RECOMMANDATION

side car	16
Cognac – Triple Sec – Zitrone – Zucker	
champs élysées	17.5
Cognac – Chartreuse verte – Zitrone – Zucker – Angostura	

Les LIQUEURS

4cl

amaretto di mattia walcher Bio	28%	10.5
grand marnier	40%	13
pierre ferrand triple sec	40%	12
italicus Rosolio di Bergamotto	20%	12
sambuca molinari	40%	11
bottega limoncino	30%	9.5
chartreuse verte (2cl)	55%	9
borghetti caffè espresso	25%	10.5

Les GRAPPAS ET EAUX DE VIE

2cl

grappa di brunello Vergani	40%	11
grappa di prosecco Vergani	40%	9
berta tre soli tre Nebbiolo	40%	17.5
berta giulia Chardonnay, Cortese	40%	10.5
berta valdavi Moscato	40%	10
williamine morand Valais AOP	43%	9
vieille poire des Trois Rois	40%	9
vieille prune des Trois Rois	40%	9
marc de bourgogne Morin	40%	10

Les PORTOS ET SHERRYS

5cl

PORTOS

graham's 10 years tawny	20%	12.5
graham's fine white	19.5%	9

SHERRYS

lustau fino jarana	15%	9.5
lustau amontillado los arcos	18.5%	11
lustau pedro ximénez	17%	14

Les BIÈRES

hürlimann lager	4.8%	3dl	6
vom Fass		5dl	9
grimbergen blanche	6%	2.5dl	6
vom Fass		5dl	10
lovebeer Weissbier	4.9%	5dl	9.5
Schneider Weisse & LaBrassBanda			
paul 10 IPA	5%	3.3dl	8
kitchen brew India Dark Ale	6.5%	3.3dl	9
usterbräu sans alcool	0.5%	3.3dl	7.5
1664 blanc sans alcool	0%	2.5dl	5.5

Les **RAFRAÎCHISSEMENTS**

gents tonic	2dl 6
ginger ale ginger beer bitter lemon	
fever tree pink grapefruit	2dl 6
el tony mate	3.3dl 6.5
lemonaid maracuja Bio	3.3dl 6.5
suze tonic 0%	2.5dl 5.5
erodino	1.75dl 5.5
sanbitter	1dl 5
gazzosa ticinese al limone	3.5dl 6
apfelschorle	3.3dl 6
rivella blau, rot	3.3dl 5.5
coca-cola original, zero	2dl 5.5
jus de tomate	2dl 6
jus d'orange	2dl 6
grapefruit, ananas, cranberry Michel Säfte	2dl 6.5
eau de zurich	5dl 6
mit oder ohne Kohlensäure	7.5dl 8

Unser Wasser ist lokal, mit BE WTR direkt vom Wasserhahn aufbereitet und schont den Planeten. BE WTR unterstützt ausserdem Projekte finanziell, welche unserem Umweltschutz dienen.

Les **BOISSONS CHAUDES**

AVEC ALCOOL

café corretto	Grappa, Cognac, Amaretto	9
tee rum	Schwarztee mit Rum	8.5
irish coffee	Kaffee, Whisky, Rahm	13

SANS ALCOOL

café espresso		5
espresso doppio		6.5
cappuccino		6.5
latte macchiato		6.5
chocolat chaud	heisse Schokolade	6.5
thé althaus		5

Mild Mint, Organic Verveine, Castelton Black Tea, Sencha Green Tea Darjeeling, Fruity Berry, Classic Herbs, Jasmine Ting Yuan, Fancy Chamomile, Rooibos Vanilla Toffee, Lime Blossom Tea Organic, Royal Earl Grey

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt. | Gerne gibt dir unser Team Auskunft zu Allergenen und Intoleranzen.