



.....

### **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: Sawitri Sophia Benini**

.....

# 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	
<i>Gin oder Wodka, Noilly Prat, Olive, Zitronenzeste</i>	16
<hr/>	
Manhattan	
<i>Canadian Club, Martini Rosso, Angostura</i>	16
<hr/>	
<b>Philosophe Negroni</b>	
<i>Gin, Lillet blanc, Picon, Orange</i>	16
<hr/>	
Negroni	
<i>Gin, Roter Wermut, Campari</i>	17
<hr/>	
Negroni Sbagliato	
<i>Prosecco, Campari, Roter Wermut</i>	17
<hr/>	
White Negroni	
<i>Gin, Lillet blanc, Suze</i>	16
<hr/>	
Americano	
<i>Campari, Martini Rosso, Soda</i>	14
<hr/>	
Gimlet	
<i>Wodka oder Gin, Roses Lime Juice</i>	15
<hr/>	
French Gimlet	
<i>Gin, Holunderblüte, Roses Lime Juice</i>	15
<hr/>	
Sea Breeze	
<i>Wodka, Cranberry- und Grapefruitsaft</i>	14
<hr/>	

Mojito	
<i>Rum, Limetten, Rohrzucker, Minze, Soda</i>	16
French Mojito	
<i>Cognac, Limetten, Rohrzucker, Minze, Cranberrysaft</i>	18
Caipirinha / Caipiroska	
<i>Cachaça oder Wodka, Limetten, Rohrzucker</i>	16
<b>Philosophe Mule</b>	
<i>Williams, Vieille Poire, Limette, Gingerbeer</i>	16
Limoncello Mule	
<i>Limoncello, Wodka, Limette, Gingerbeer</i>	16
Moscow Mule / London Mule	
<i>Wodka oder Gin, Gurke, Limette, Gingerbeer</i>	16
Mai Tai	
<i>Brauner und weisser Rum, Apricot Brandy Zitronen- und Orangensaft</i>	16
Long Island Iced Tea	
<i>Rum, Wodka, Gin, Tequila, Cointreau, Zitronensaft, Cola</i>	19
Cosmopolitan	
<i>Citrus-Wodka, Cointreau, Cranberry- und Limettensaft</i>	16
Pimm's No1	
<i>Pimm's, Gurken, Orange, Zitrone, Limette, Minze, Ginger Ale</i>	16

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

---

## London Dry Gin

<i>Gin Tanqueray</i>	44%	4cl	15
+ <i>Gents Tonic</i>			+ 4

---

## Gin & Tonic saphir

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

---

## Gin & Tonic aux concombres

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

---

## Gin & Tonic méditerranée

<i>Gin Mare, Rosmarin</i>	42.7%	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>			+ 4

---

## Gin & Tonic du forêt

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

---

## 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-Roussillon*

**10cl 9.5**

*Das 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 und perfekt ausbalanciert, echte Freunde, die echte Gespräche führen*

---

*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>	<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>150cl</b>	<b>98</b>
<b>Graves Croix des Bouquets, AOC</b>	<b>10cl</b>	<b>8</b>
<i>Dourthe, Bordeaux, F</i>	<b>50cl</b>	<b>54</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>Pinot blanc, AOP Alsace</b>	<b>10cl</b>	<b>9</b>
<i>Trimbach, Alsace, F</i>	<b>75cl</b>	<b>58</b>
<b>Mythos Weiss, VdP Suisse</b>	<b>10cl</b>	<b>6.5</b>
<i>Landolt Weine, CH</i>	<b>50cl</b>	<b>42</b>
<b>Gespritzter Weisswein</b>	<b>20cl</b>	<b>7.5</b>
<b>Blanc Cassis</b>	<b>20cl</b>	<b>11</b>
<b>Monatswein</b>		
<i>Bitte fragen Sie unser Team</i>		<b>prix du jour</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>
<b>Miraval Rosé AOP</b>	<b>10cl</b>	<b>9.5</b>
<i>Château Miraval, Côtes de Provence, F</i>	<b>75cl</b>	<b>62</b>
	<b>150cl</b>	<b>105</b>



# VINS ROUGES

---

<b>Château Chissac</b>	<b>10cl</b>	<b>11.5</b>
<i>Villard, Haute Médoc, Bordeaux, F</i>	<b>75cl</b>	<b>76</b>
<hr/>		
Occultum Lapidem	<b>10cl</b>	<b>9</b>
<i>Chapoutier, Languedoc-Roussillon, F</i>	<b>75cl</b>	<b>58</b>
<hr/>		
<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>49</b>
	<b>150cl</b>	<b>99</b>
<hr/>		
Crozes Hermitage Meysonniers"	<b>10cl</b>	<b>9</b>
<i>Chapoutier, Rhône, F</i>	<b>75cl</b>	<b>58</b>
<hr/>		
Blauburgunder AOC	<b>10cl</b>	<b>8.5</b>
<i>Dreistand, Zürich, CH</i>	<b>75cl</b>	<b>56</b>
<hr/>		
Barbera d'Asti, DOCG	<b>10cl</b>	<b>7.5</b>
<i>Boeri, Piemonte, Italie</i>	<b>75cl</b>	<b>48</b>
<hr/>		
Monatswein		
<i>Bitte fragen Sie unser Team</i>		<b>prix du jour</b>
<hr/>		

# VIN DOUX

---

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

.....

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-Senfauce* **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* **10 – 17**

---

.....  
Alle Preise in Schweizer Franken, inkl. MwSt. | April 2022  
"Allergene und Intoleranzen: Diesbezüglich bitten wir Sie,  
sich bei unseren Mitarbeitenden zu informieren"  
.....

# BIÈRES / CIDRE

Valaisanne Lager, vom Fass 4.8%	<b>25cl 5.4 / 50cl 8.5</b>
Grimbergen blanche, vom Fass 6 %	<b>25cl 6 / 50cl 10</b>
Valaisanne, alkoholfrei 0 %	<b>33cl 6.5</b>
Valaisanne Zwickelbier 5.5 %	<b>33cl 8</b>
Valaisanne IPA 6 %	<b>33cl 8</b>
Feldschlösschen, «Dunkel» 5.3 %	<b>33cl 6.5</b>
Schneider Helles Landbier 4.9 %	<b>50cl 9</b>
Schneider Weisse Original 5,4 %	<b>50cl 9.5</b>
Paul Bier 01 5.2 %	<b>33cl 7</b>
Cidre Bayeux Viard 4.5%	<b>25cl 7</b>

# BIÈRE MIXTE

Le panaché

(Lager mit Citro)

**25cl 5.4 / 50cl 8.5**

Bière Picon

(Lager mit Bitterorangenaperitiv)

**25cl 6 / 50cl 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
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	6
Orangensaft	20cl	6
Ananas-, Grapefruit-, Cranberrysaft	20cl	6

# MINÉRALES

Rhazünser offen	50cl	6
Rhazünser	35cl	5
Arkina ohne Kohlensäure	35cl	5
Valser Classic	75cl	9
Valser Silence	75cl	9
Apfelschorle, Apfelsaft	33cl	5.5
Süssgetränke		
<i>Coca Cola / Cola Zero / Eistee Lemon-Lemongrass / Rivella blau und rot</i>	33cl	5.5
El Tony Maté	33cl	6.5
Koffeinhaltiges Erfrischungsgetränk auf Mate Basis		
Gazzosa Fizzy Citro	35cl	6
Schweppes		
<i>Tonic / Bitter Lemon / Ginger Ale</i>	20cl	5.5
Ginger Beer Thomas Henry	20cl	6
Gents Tonic	20cl	6
Sanbitter	9.5cl	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	
<i>Milde Minze, Bio Verveine, Classic Herbs, Sencha Grüntee</i>	
<i>Darjeeling Castleton Schwarztee, Fruity Berry</i>	4.9
Heisse Schokolade	6

---