



## BIENVENUE

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

Nebst den klassischen Aperitif-Getränken und unseren Cocktails haben wir auch ein gutes Glas Wein im Barangebot. Bitte beachte dazu unser wechselndes Angebot an Offenweinen an der Bar-Tafel oder frage unsere Mitarbeitenden nach der Weinkarte.

Dank der engen Zusammenarbeit mit dem charmanten französischen Restaurant Mère Catherine stehen dir ebenfalls leckere Étagères und verschiedene Häppchen zur Verfügung.

Chef de Bar Besnik Mulla  
& Gastgeberin Sawitri Sophia Benini

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

# SIGNATURE DRINKS

— BY BESNIK MULLA

## Oppertune

Crémant de Limoux – Mandarin – Bergamot 16

---

## Amber nuit

Scotch Whiskey – Honey – Champagne – Palo Santo Parfume 19

---

## L'odeur de Marie

Vodka – Tomato – Lemon – Cellery Essence 16

---

## Casse Noisette

Cognac – Calvados – Chestnut – Maple Syrup 19

---

## Philosophe Collins

Gin – Rhubarber – Tonic 17

---

## Elle a dit oui!

Bourbon – Maraschino – Bordeaux Red Wine 19

---

# SANS ALCOHOL

— BY BAR LE PHILOSOPHE

## Déjà vu

San Bitter – Sparkling Wine 0% Vol. 14

---

## Sweet Dreams

Cranberry – Lemon – Honey – Wild Berry's Soda 14

---

# CLASSICS

— BY BAR LE PHILOSOPHE

## **Sazarac**

Rye Whiskey – Cognac – Absinthe 18

---

## **Vieux Carré**

Vermouth – Benedictine – Whiskey – Cognac 18

---

## **French 75**

Gin – Lemon – Champagne – Absinthe 19

---

## **Old Fashioned**

Bourbon – Sugar – Angostura 18

---

## **Side Car**

Cognac – Triple Sec – Lemon 19

---

## **Last Word**

Gin – Maraschino – Chartreuse Verte 17

---

## **Negroni**

Gin – Campari – Vermouth 18

---

## **Espresso Martini**

Vodka – Coffee Liqueur – Espresso – Caramel 18

---

# SNACKS

18 - 22 HEURES

## Portion d'olives

Mix aus grünen und schwarzen Oliven 6.5

---

## L'étagère des hors-d'œuvres

Hausgebeizter Lachs, Oktopussalat, mariniertes Kalbssiedfleisch, Hausterrine, Quiche, mariniertes Gemüse 25 | 48

---

## Choix des dips

Thon-Mousse, Kichererbsen-Püree, Auberginenkaviar 12.5

---

## Sandwiches

Kalbssiedfleisch mit grüner Sauce 15

---

Marinierter Lachs mit Honig-Senf-Sauce 13.5

---

Marinierte Gemüse mit Olivenaufstrich (vegan) 8.5

---

## Tartare de bœuf

CLASSIQUE

Rindfleischtatar mit geröstetem Hausbrot 24 | 34

---

LE PHILOSOPHE

Rindfleischtatar «Le Philosophe» mit geröstetem Hausbrot  
traditionell gegrillt oben und unten 24 | 34

---

## Soupes

Wechselndes Angebot an Suppen Prix du jour

---

# APÉRITIFS ET BITTERS

— 4 C L

Suze	20%	9
Picon	18%	11
Lillet Blanc	15%	8
Pampelle	15%	13
Pimms No 1	25%	8
Byrrh Grand Quinquina	18%	11
Appenzeller	29%	9
Campari	23%	9
Cynar	16.5%	9
Ramazzotti	30%	9
Averna	29%	9
Fernet Branca	39%	9
Ricard	45%	10
Pastis 51	45%	10
Pastis Henri Bardouin	45%	13
Absinth Kübler (2cl)	53%	12

# VERMOUTH

— 4 C L

Dolin Blanc	16%	8
Dolin Rouge	16%	8
Dolin Dry	17.5%	8
Carpano Antica Formula	16.5%	10
Cocchi Vermouth di Torino	16%	9

# GIN

— 4 C L

Tanqueray No. 10	47%	17.5
Sipsmith London Dry	41.6%	15
Generous	44%	15
Deux Frères	43%	16.5
Turicum	41.5%	17
Breuil Pur	45%	16.5
Hendrick's	41%	15
Monkey 47	47%	17
Bombay Sapphire	40%	13
Roku	43%	15.5

# WHISKEY

## 4 CL

### SINGLE MALT

Bowmore 15	43%	16
Cragganmore 12	40%	14.5
Dalwhinnie 15	40%	16.5
Glenmorangie Original	40%	15
Oban 14	43%	15
Lagavulin 16	43%	15
Macallan 12	40%	19.5
Scapa The Orcadian	40%	19.5

### BOURBON - TENNESSE

Jack Daniel's	40%	13
Four Roses	40%	13
Markers Mark	45%	15

### RYE

Wild Turkey	40.5%	14.5
Rittenhouse	50%	15

### IRISH

Jameson	40%	12
---------	-----	----

### BLENDED SCOTCH

Johnnie Walker black	40%	14
----------------------	-----	----

### JAPANESE

Nikka from the Barrell	51.4%	16
------------------------	-------	----

## VODKA

— 4 C L

Absolut	40%	11.5
Ciroc	40%	16
Grey Goose	40%	16
Belvedere	40%	18

## RUM

— 4 C L

Sailor Jerry Spiced Rum	40%	11
Trois Rivière VSOP	40%	16
Clément VSOP	42%	15.5
Zacapa 23	40%	18
Havana Club 3 Anos	40%	12
Havana Club 7 Anos	40%	16
Plantation Overproof	69%	14.5

## TEQUILA | MEZCAL | PISCO

— 4 C L

Jose Cuervo Silver	38%	12
Patron Silver	40%	17
Patron Anejo	40%	19.5
Amores Joven Espadin	37.5%	14
Meteoro Joven Espadin	45%	16
Pisco La Peruana	40%	16



# COGNAC | ARMAGNAC | CALVADOS

— 2 C L

Camus VS	40%	9
Courvoisier VSOP	40%	11.5
Hennessy XO	40%	21.5
Château de Gensac, 5 ans	40%	12
Calvados Lauriston	40%	14
Calvados Morin	40%	9

# LIQUEURS

— 4 C L

Amaretto di Saronno	28%	11
Cointreau	40%	11
Grand Marnier	40%	14
Triple Sec Dry Curaçao	40%	12
Rinquinquin à la Pêche	15%	9
Baileys Irish Cream	17%	9.5
Drambuie	40%	11
Kahlúa Coffee Liqueur	20%	11
Patron XO Café	35%	14.5
Italicus Rosolio di Bergamotto	20%	12
Sambuca Molinari	40%	11
Bottega Limoncino	30%	7
Chartreuse Verte (2cl)	55%	9

## PORTO ET SHERRY

— 5 C L

Porto Sequeira Tawny	20%	11
Porto Sandeman Blanc	19.5%	11
Sherry Tio Pepe	15%	9.5

## GRAPPA ET EAU DE VIE

— 2 C L

Brunello Vergani	40%	11
Prosecco Vergani	40%	9
Tre Soli Tre Berta Barbera, Nebbiolo	40%	17.5
Giulia Berta Chardonnay, Cortese	40%	10.5
Valdavi Berta Moscato	40%	10
Williamine Morand Valais AOP	43%	9
Vieille Poire Trois Rois	40%	9
Vieille Prune Morin VSOP	41%	7
Marc De Bourgogne Morin	40%	10

## BIÈRES | CIDRE

---

Valaisanne Lager vom Fass	4.8%	3dl   5dl	6   9
Grimbergen Blanche vom Fass	6%	2.5dl   5dl	6   10
Schneider Helles Landbier	4.9%	5dl	9
Schneider Weisse Original	5.4%	5dl	9.5
Kronenbourg 1664	5.5%	2.5dl	6
Brooklyn IPA	6.9%	3.3dl	8.5
Valaisanne sans Alcool	0%	3.3dl	6.5
Red Fleshed Apple Cider Möhl	3.5%	3.3dl	8.5

## MINÉRALES

---

Tonic   Soda   Ginger Ale   Ginger Beer   Sicilian Lemonade Fever Tree			7
Tonic   Mandarin & Bergamot Soda   Pink Grapefruit Soda Three Cents			7
El Tony Mate			7
Sanbitter San Pellegrino			5.5
Rivella Blau oder Rot			6
Apfelshorle, Apfelsaft			6
Gazzosa Ticinese al Limone			6
Coca-Cola Original oder Zero			6
Wasser mit oder ohne Kohlensäure	5dl   7.5dl		6   8

Willkommen in der Wasser-Welt von BE WTR, welche nun auch in der Bar Le Philosophe seinen Platz findet. Unser Wasser ist lokal, direkt vom Wasserhahn aufbereitet, schont den Planeten und macht Trinken zum Vergnügen. BE WTR unterstützt ausserdem Projekte finanziell, welche unserem Umweltschutz dienen. Du bist nun ein Teil davon.

---

## JUS

---

Tomatensaft	2dl	6
Orangensaft	2dl	6
Grapefruit-, Ananas-, Cranberrysaft	2dl	6

## BOISSONS CHAUDES

---

### ALCOOLISÉES

Café Grappa Espresso mit Grappa Anima Prosecco	9
Café Cognac Espresso mit Cognac	9
Café Amaretto Espresso mit Amaretto di Saronno	9
Tee Rum Schwarztee mit Sailor Jerry Spiced Rum	8
Irish coffee Café mit Jameson Whiskey und Schlagrahm	13

### SANS ALCOOL

Café   Espresso	5
Espresso doppio	6.5
Cappuccino	6.5
Latte Macchiato	7
Thé Althaus Milde Minze, Bio Verveine, Classic Herbs, Sencha Grüntee Darjeeling, Castelton Schwarztee, Fruity Berry, Jasmine Ting Yuan, Fancy Chamomile, Royal Earl Grey, Rooibos Vanilla Toffee, Lindenblütentee, Bio	5
Chocolat chaud heisse Schokolade	6

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. | Januar 2023

Gerne gibt unser Team Auskunft zu Allergenen und Intoleranzen.