



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)

SNACKS

15h – 22h du lundi au dimanche

L'Étagère des Hors-d'Œuvres 26

Lachs-Rillettes, Krevetten-Lauchquiche, Hausterrine,
Roastbeef, Kartoffel gefüllt mit Trüffelcreme, Grillgemüse

Assiette Apéro 27

Käse-Duo von Jumi: Schlossberger Alt und La Buse,
Bayonne-Schinken, Oliven, Brot, Butter

Quiche aux Épinards 12.5

Spinatquiche mit Salatbouquet

Pain à l'Ail 6

Baguette mit Kräuterbutter und Knoblauch

Croquettes 8

Bayonne-Schinkenkroketten

Croque Monsieur 12.5

Knuspriger Toast mit Käse und Schinken

Tartare de Bœuf 24 | 36

Rindstatar, serviert mit geröstetem Hausbrot
oder als Hausspezialität Tatar ‚Le Philosophe‘
(oben und unten grilliert)

Philosophe Bun 19.5

Grilliertes Rindstatar im Brioche Bun
mit Café-de-Paris-Kräuterbutter und Pickles

SIGNATURE

French Negroni 16.5

Campari, Dubonnet, Cognac

Provence Paloma 17

Tequila, St.-Germain, Rosé, Grapefruit

French Mule 16.5

Pommeau de Normandie, Vodka, saurer Apfel, Ingwer

Between the Sheets 19

Cognac, Rum, Grand Marnier, Limette

Baiser Sucré 17

Aprikosen-Brandy, Vodka, Brombeere, Lavendelhonig

French Made 19

Cognac, Falernum, Gurke, Minze, Limette, Ingwer

sans alcool

Basil Smash Sans 14

0% Gin, Basilikum, Soda

No Groni 14

0% Gin, 0% Bitter, 0% Wermut

0.0 Rubis 14

0% Mezcal, Rhabarber, Holunderblütensirup

BULLES ET VINS

1dl | 7.5dl

Bulles

Champagne Grand Brut Perrier-Jouët
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

17.5 | 114

Crémant de Limoux Luc Pirlet
Chardonnay, Chenin Blanc

10 | 65

Blanc

Chardonnay Vin de France
Doudet-Naudin – 2023

9 | 59

Mon Plaisir Côtes de Provence AOP
Château des Ferrages – 2023
Clairette, Rolle

8.5 | 58

Rosé

Sélection St. Tropez Rosé
Maison Angelvin – 2023
Grenache, Cinsault, Mourvèdre

10.5 | 68

Rouge

Juveniles Cahors AC
Château du Cèdre – 2023
100% Malbec

10 | 65

Rosso di Montefalco DOC Magnum
Arnaldo Caprai, Umbrien – 2023
Sangiovese, Sagrantino, Merlot

1dl | 15dl

9.5 | 128

Vin du Moment

– | *

Weinempfehlung des Monats, frage unser Team.

BIÈRE

vom Fass

Hürlimann Lager	4.8%	3dl 5dl	6 9
Grimbergen Blanche	6.0%	2.5dl 5dl	6 11.5

Flasche

Kronenbourg 1664 Blonde	5.5%	2.5dl	6.5
Schneider Weisse	4.9%	5dl	10.5

Brasserie LaPépie Périgord

Ambrée	4.7%	3.3dl	8.5
Oshidori IPA Session	4.2%	3.3dl	8.5
Périgord Pale Ale	6.1%	3.3dl	10

sans alcool

Super Bock	0.0%	3.3dl	6
1664 Blanc Sans	0.0%	2.5dl	6.5

APÉRITIF ET BITTER

4cl

Suze	20%	9
Byrrh Grand Quinquina	18%	11
Campari	23%	9
Averna	29%	9
Lillet Blanc	17%	7
Lillet Rosé	17%	7

ABSINTH ET PASTIS

4cl

Absinth Kübler (2cl)	53%	12
Absinth Green Velvet (2cl)	53%	13.5
Ricard Pastis	45%	10
Pastis 51	45%	10
Pastis Henri Bardouin	45%	13
Pastis Total	40%	11.5

VERMOUTH

5cl

Dolin Vermouth Blanc	16%	8
Dolin Vermouth Rouge	16%	8.5
Dolin Vermouth Dry	17.5%	8.5
Dubonnet Rouge Apéritif	14.8%	9
Carpano Antica Formula	16.5%	10

GIN

4cl

France

Le Gin de Christian Drouin

42%

13.5

G'Vine Nouaison

45%

14.5

The Gardener Gin

42%

15.5

England | Scotland

Tanqueray No. 10

47%

13

Sipsmith London Dry

41.6%

16.5

Plymouth Sloe Gin

26%

12

Old English Gin

44%

15

Beefeater

40%

11

Schweiz

Deux Frères

43%

17.5

VODKA

4cl

France

Cîroc

40%

14

Grey Goose

40%

14.5

Lettland

Stoli

40%

11

Schweden

Absolut

40%

11

RUM

4cl

France

Plantation Overproof	69%	14
-----------------------------	-----	----

Cuba

Havana Club Añejo 3 Años	40%	11
---------------------------------	-----	----

Havana Club Añejo 7 Años	40%	13
---------------------------------	-----	----

Martinique

Trois Rivières Cuvée du Moulin	40%	19.5
---------------------------------------	-----	------

Clément VSOP	40%	17
---------------------	-----	----

Jamaika

Appleton Estate extra 12 years	43%	15
---------------------------------------	-----	----

AMÉRIQUE LATINE

4cl

Tequila

Espolòn Tequila Blanco	40%	12
-------------------------------	-----	----

Espolòn Tequila Reposado	40%	13
---------------------------------	-----	----

Mezcal

Amores Verde Momento	42%	14.5
-----------------------------	-----	------

Mezcal Vida	40%	16
--------------------	-----	----

Pisco

Pisco 1615 Acholado de Puros	42%	13
-------------------------------------	-----	----

WHISKY

4cl

France – Single Malts

Spicy Nouba	45%	19
--------------------	-----	----

Speyside – Single Malts

Cragganmore 12 years	40%	15.5
-----------------------------	-----	------

Aberlour Double Cask 12 years	40%	17.5
--------------------------------------	-----	------

Highlands – Single Malts

Dalwhinnie 15 years	43%	18
----------------------------	-----	----

Glenmorangie Original	40%	15
------------------------------	-----	----

Islay – Single Malts

Kilchoman Machir Bay	46%	19
-----------------------------	-----	----

Irish

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

Bourbon – Kentucky

Wild Turkey Bourbon 81	40.5%	12
-------------------------------	-------	----

Maker's Mark	45%	14
---------------------	-----	----

Four Roses	40%	11
-------------------	-----	----

Rye

Wild Turkey Rye	40.5%	14
------------------------	-------	----

Rittenhouse Rye	50%	15.5
------------------------	-----	------

GRAPPA ET EAU DE VIE

2cl

Grappa

Grappa di Barolo Vergani	40%	11
Berta Tre Soli Tre Nebbiolo	40%	17.5
Berta Giulia Chardonnay, Cortese	40%	10.5
Berta Valdavi Moscato	40%	10

Eau-de-vie

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

Calvados

Calvados Lauriston	40%	14
Calvados Morin	40%	9
Christian Drouin Sélection Cœur de Lion	40%	12

Liqueur

Chartreuse Verte	55%	9
Amaretto Disaronno (4cl)	28%	11.5
Grand Marnier (4cl)	40%	14
Bottega Limoncino (4cl)	30%	9.5

ARMAGNAC ET COGNAC

2cl

Armagnac

Paul du Vignau VSOP	40%	9
Château de Gensac 5 ans	40%	12
Ferté de Partenay VSOP	40%	16

Cognac

Camus VS	40%	9
Martell VS	40%	10
Hine H VSOP	40%	10.5
Bisquit & Dubouché VSOP	40%	12
Hennessy XO	40%	21.5

PORTO ET SHERRY

5cl

Porto

Graham's 10 years Tawny	20%	14
Graham's Fine White	19%	11

Sherry

Lustau Amontillado Los Arcos	18.5%	11
Lustau Pedro Ximénez	17%	14

SOFT DRINKS

Gents tonic, ginger ale / beer, bitter lemon	2dl	6
Crodino Biondo, Crodino Rosso	1.75dl	5.5
Lemonaid Maracuja Bio	3.3dl	6.5
Traubenschorle Adam & Uva Bio	3.3dl	7.5
Hausgemachter Eistee	2.5dl	5.5
Jus de Tomate	2dl	6
Jus d'Orange	2dl	6
Apfelschorle, Apfelsaft	3.3dl	6
Coca-Cola original, zero	3.3dl	6
Wasser mit / ohne	5dl 10dl	6 8

BOISSONS CHAUDES

avec alcool

Caffè Corretto mit Grappa, Cognac oder Amaretto	9
Tee Rum Schwarztee mit Rum	8.5

sans alcool

Café, Espresso	5
Espresso doppio Cappuccino	6.5
Thé Althaus	5.5

Sencha Green, Jasmine Ting Yuan, Darjeeling Black, Earl Grey,
Classic Herbs, Verveine, Chamomile, Lime Blossom, Smooth Mint,
Wild Berries, Rooibos Vanilla Toffee