



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

15 - 22h lundi au dimanche

l'étagère des hors-d'œuvres	25
Krevettencocktail, gebeizter Lachs, Hausterrine, Roastbeef, Knoblauchbaguette, süss-saures Gemüse	
assiette apéro	27
Käse-Duo von Jumi: Schlossberger Alt und La Buse, Bayonne Schinken, Oliven, Früchtebrot und Butter	
tartelette aux poireaux et au safran	9.5
Safran-Lauchtartelette, Beilagensalat	
pain à l'ail	6
Baguette mit Kräuterbutter und Knoblauch	
croquettes	8.5
Bayonne-Schinkenkroketten	
croque monsieur	13
Knuspriger Toast mit Käse und Schinken	
tartare de bœuf	24 36
Hausspezialität Tatar ‚Le Philosophe‘ (beidseitig grilliert) serviert mit Brioche-Toast	
philosophe bun	19.5
Grilliertes Rindstatar im Brioche Bun mit Café de Paris und Pickles	
trilogie de desserts	15
Mille-feuille, Mousse au chocolat, Choux à la crème	

SIGNATURE

olivette	19
St. Germain Liqueur – Gin – Olive Brine	
maurlesque	16
Pastis – Mandelsirup – Limette – Roséwein	
french pearl cocktail / imperial	16 / 20
Gin – Limette – Absinth – Zucker – Minze / mit Champagne	
french made cocktail	19
Cognac – Gurke – Minze – Falernum – Ingwer	
french martini	18
Vodka – Raspberry Liqueur – Ananas	
rinquinquin bellini	17
Peach – Jasmine – Crémant	

COCKTAIL PERDU

jack rose 16

Calvados – Limette – Grenadine

yellow 18

Suze – Chartreuse Liqueur Jeune – Limette

boulevardier 17

Bourbon – Bitter – Vermouth

french connection 17

Cognac – Amaretto

between the sheets 19

Cognac – Rum – Grand Marnier – Limette

stinger 20

Cognac – Crème de Menthe – Crème de Cacao

sans alcool

hugo sans 11.5

0% Prosecco - holunderblütensirup - limette

mr fleur 12

Ananas - Mango - Mandelsirup - Limette

no groni 12

0% Gin – 0% Bitter – 0% Vermouth

BULLES ET VINS

10cl | 75cl

Bulles

Champagne Grand Brut Perrier-Jouët

17.5 | 114

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Crémant de Limoux Luc Pirlet

9.5 | 62

Chardonnay, Chenin blanc

Blanc

La Colombe Féchy Laura Paccot – 2023

9.5 | 63

Chasselas

Chardonnay Vin de France Doudet-Naudin – 2023

9 | 59

Chardonnay

Vin blanc du moment

- | *

Weisswein des Monats

Rosé

Sélection St. Tropez Rosé Maison Angelvin – 2023

10.5 | 68

Grenache, Cinsault, Mourvèdre

Rouge

Steintröpfli Zürich Schwarz – 2023

8.5 | 59

Pinot Noir

Occultum Lapidem M. Chapoutier – 2019

11 | 78

Syrah, Carignon, Grenache

Vin rouge du moment

- |

Rotwein des Monats

BIÈRE

vom Fass

hürlimann lager	4.8%	3dl 5dl	6 9
grimbergen blanche	6.0%	2.5dl 5dl	6 11.5

Flasche

1664 blanc	5.0%	2dl	6.5
schneider weisse	4.9%	5dl	10.5

Brasserie LaPépie Perigord

ambrée	4.7%	3.3dl	9
oshidori IPA Session	4.2%	3.3dl	9
périgord Pale Ale	6.1%	3.3dl	10.5

sans alcool

super bock	0.0%	3.3dl	6
1664 blanc sans alcool	0.0%	2dl	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 aperitif	14.8%	9
carpano antica formula	16.5%	10

GIN

4cl

France

le gin de christian dourin

42%

13.5

g'vine nouaison

42%

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

18%

12

old english gin

44%

15

beefeater

40%

11

Schweiz

deux frères

43%

17.5

VODKA

4cl

France

ciroc

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 3 Anos

40%

11

havana club 7 Anos

40%

13

Martinique

trois rivière Cuvée du Moulin

40%

19.5

élément VSOP

42%

17

Jamaika

appleton estate extra 12 years

43%

15

AMÉRIQUE LATINE

4cl

Tequila

espolon tequila blanco

40%

12

espolon 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%	17
--------------------	-----	----

Speyside – Single Malts

cragganmore 12 years	40%	15.5
-----------------------------	-----	------

aberlour double cask 12 years	40%	17.5
--------------------------------------	-----	------

Highlands – Single Malts

dalwhinnie 15 years	40%	18
----------------------------	-----	----

glenmorangie original	40%	15
------------------------------	-----	----

Islay – Single Malts

kilchoman machir bay	46%	19
-----------------------------	-----	----

Irish

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

Bourbon – Tennessee

wild turkey bourbon 81	40.5%	12
-------------------------------	-------	----

markers 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
mare de bourgogne	Morin	40%	10

Calvados

calvados lauriston		40%	14
calvados morin		40%	9
christian drouin	Sélect. Coeur du 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 viagnau 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 fino jarana	15%	9.5
lustau amontillado los arcos	18.5%	11
lustau pedro ximénez	17%	14

MINÉRAL

gents tonic	2dl	6
ginger ale ginger beer bitter lemon		
erodino	1.75dl	5.5
sanbitter	1dl	5
<i>lemonaid maracuja</i> Bio	3.3dl	6.5
jus de tomate	2dl	6
jus d'orange	2dl	6
apfelschorle apfelsaft	3.3dl	6
coca-cola original, zero	3dl	6
eau de zurich	5dl	6
mit oder ohne Kohlensäure	10dl	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.		

BOISSON CHAUDE

avec alcool

café corretto Grappa, Cognac, Amaretto 9

tee rum Schwarztee mit Rum 8.5

irish coffee Kaffee, Jameson Whisky, Rahm 13

sans alcool

café | espresso 5

espresso doppio 6.5

cappuccino 6.5

thé althaus 5.5

Smooth 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