



### **Bienvenue au „Philosophe“**

In der Bar „Le Philosophe“ findet jeder das Getränk das zu ihm passt! Sei es ein allseits bekannter **Ricard** aus Marseille, eine weniger bekannte **Suze**, oder aber ein Glas vom **Crémant de Limoux - unserem Schaumwein**; wir servieren all das und noch viel mehr!

Lassen Sie sich verzaubern von der einzigartigen Atmosphäre, philosophieren Sie bei einem schmackhaften Cocktail über das Leben – **bienvenue au „Philosophe“!**



## **CHAMPAGNES ET VINS**

---

Brut Annosé, Provence	10cl 11.50 / 75cl 74.00
-----------------------	-------------------------

---

Crémant de Limoux AOP	
-----------------------	--

Tête de Cuvée	10cl 9.50 / 75cl 61.00
---------------	------------------------

---

Champagne Grand Cru, Bonnaire	
-------------------------------	--

Blanc de Blancs	10cl 13.50 / 75cl 86.00
-----------------	-------------------------

---

Kir Royal	
-----------	--

Champagner mit Crème de Cassis	10cl 15.00
--------------------------------	------------

---

Aperitivo Spritz	
------------------	--

Aperitivo mit Schaumwein	20cl 12.00
--------------------------	------------

---

Hugo	
------	--

Schaumwein, Holunderblütensirup, Minze, Limette	20cl 11.50
---	------------

---

Lillet Vive	
<i>Lillet blanc, Tonic, Gurke, Minze, Erdbeere</i>	<b>20cl 13.00</b>
<hr/>	
Gespritzter Weisswein	<b>20cl 7.50</b>
<hr/>	
Blanc Cassis	
<i>Weisswein mit Crème de Cassis</i>	<b>20cl 8.00</b>
<hr/>	

## VINS ROSÉS OUVERTS

---

Roberta rosé	
<i>Vin de Pays des Maures</i>	<b>10cl 7.50 / 50cl 37.50</b>
<hr/>	
Miraval rosé, Château Miraval	
<i>Côte Provence, Frankreich</i>	<b>10cl 9.80 / 75cl 72.00</b>
<hr/>	

## VINS BLANCS OUVERTS

---

Blanc de Rolle, Vin de Pays de Maures, Bio	
<i>Domaine des Féraud, Provence</i>	<b>10cl 7.50 / 75cl 52.00</b>
<hr/>	
Barrique Chardonnay de la Jasse IGP	
<i>Vin de Pays d'Oc, Frankreich</i>	<b>10cl 8.50 / 75cl 57.00</b>
<hr/>	
Sancerre blanc AOC	
<i>Loire, Frankreich</i>	<b>10cl 10.50 / 50cl 68.00</b>
<hr/>	
Katharina von Zimmern	
<i>Cuvée blanche, Zürich, Schweiz</i>	<b>10cl 8.50 / 50cl 57.00</b>
<hr/>	
Epesses «Cave d'Aucrêt»	
<i>Lavaux, Schweiz</i>	<b>10cl 6.50 / 50cl 32.50</b>
<hr/>	
Vinzel	
<i>La Côte, Schweiz</i>	<b>10cl 4.80 / 50cl 24.00</b>
<hr/>	

# VINS ROUGES OUVERTS

---

Cuvée Rouge, Vin de Pays de Maures

*Domaine des Féraud, Provence*

**10cl 7.50 / 75cl 52.00**

---

Cuvée St. Valentin Rouge AOC Lirac

*Languedoc, Frankreich*

**10cl 8.00 / 75cl 54.00**

---

Domaine de le Jasse "vieilles vignes"

*Vin de Pays d'Oc, Frankreich*

**10cl 7.50 / 75cl 52.00**

---

Rubeo Turicensis

*Zürich, Schweiz*

**10cl 9.00 / 50cl 59.00**

---

Primitivo del Tarantino IGT

*Apulien, Italien*

**10cl 6.50 / 75cl 45.00**

---

Rioja Crianza DOCa

*Paco Garcia, Spanien*

**10cl 9.50 / 75cl 61.00**

---

~~~~~  
Für das gesamte Angebot an Flaschenweinen fragen Sie bitte nach  
der Weinkarte. Allfällige Jahrgangsänderungen sind vorbehalten.  
~~~~~

# APÉRITIFS

---

Campari

**23% 4cl 8.50**

---

Cynar

**16.5% 4cl 8.50**

---

Ramazotti

**30% 4cl 8.50**

---

Amaro Averna

**29% 4cl 8.50**

---

Appenzeller

**29% 4cl 8.50**

---

Aperol

**11% 4cl 8.50**

---

Suze

**20% 4cl 8.50**

---

Martini bianco, rosso

**15% 4cl 8.50**

---

Sandeman blanc	<b>19.5% 4cl 8.00</b>
Porto Sequeira Tawny	<b>20% 4cl 8.00</b>
Sherry Tio Pepe	<b>15% 4cl 8.00</b>
Pastis 51	<b>45% 4cl 10.00</b>
Ricard	<b>45% 4cl 10.00</b>
Absinthe Kübler	<b>53% 4cl 10.00</b>
San Pellegrino bitter <i>alkoholfrei</i>	<b>9.5cl 5.00</b>
Negroni <i>Gin, Martini rosso, Campari</i>	<b>13.50</b>
Dry Martini <i>Gin, Noilly Prat, Olive oder Zitronenzeste</i>	<b>15.50</b>
Wodka Martini <i>Wodka, Noilly Prat, Olive oder Zitronenzeste</i>	<b>15.50</b>
Bloody Mary <i>Wodka, Tomatensaft, Gewürz</i>	<b>14.00</b>
Manhattan <i>Canadian Club Whisky, Martini rosso, Angostura</i>	<b>14.50</b>
Cosmopolitan <i>Citrus-Wodka, Cointreau, Cranberrysaft, frischer Limettensaft</i>	<b>14.50</b>
Gimlet <i>Wodka oder Gin, Lime Juice</i>	<b>13.50</b>

# BIÈRES

---

1664 Kronenbourg <i>Frankreich, offen</i>	<b>25cl 5.20 / 50cl 8.50</b>
Grimbergen Blanche, <i>Belgien, offen</i>	<b>25cl 6.00</b>
Feldschlösschen, «Dunkel»	<b>33cl 5.60</b>
Feldschlösschen, alkoholfrei	<b>33cl 5.60</b>
Feldschlösschen, «Premium»	<b>33cl 6.00</b>
Valaisanne Zwickelbier	<b>33cl 8.00</b>
Schneider Weisse Original, <i>Deutschland</i>	<b>50cl 9.20</b>
Zürich Amber	<b>33cl 8.00</b>

# SPIRITUEUX

---

Tequila Sierra	<b>38% 4cl 9.50</b>
Gin Escape 7	<b>40% 4cl 10.00</b>
Bombay Sapphire Gin	<b>40% 4cl 13.00</b>
Hendrick's Gin	<b>41% 4cl 14.50</b>
Generous Gin	<b>44% 4cl 15.00</b>
Monkey 47 Gin	<b>47% 4cl 17.50</b>
Turicum Gin	<b>41.5% 4cl 16.50</b>
Rum Havanna Club, <i>3 Jahre, weiss</i>	<b>40% 4cl 10.00</b>
Rum Havanna Club, <i>7 Jahre, dunkel</i>	<b>40% 4cl 13.50</b>
Wodka Absolut	<b>40% 4cl 11.00</b>
Gray Goose Wodka	<b>40% 4cl 17.50</b>
Trojka Wodka	<b>40% 4cl 11.00</b>
Belvedere Wodka	<b>40% 4cl 17.00</b>

# COGNACS / ARMAGNAC / DIGESTIFS

---

Armagnac VSOP P. du Vignau	40% 2cl	9.00
Rémy Martin VSOP	40% 2cl	9.50
Hennessy XO	40% 2cl	16.50
Williamine Morand	43% 2cl	8.00
Marc de Dôle	43% 2cl	8.00
Marc de Provence, Château Pas du Cerf	40% 2cl	12.00
Calvados Morin	40% 2cl	9.00
La Vieille Prune Morin VSOP	41% 2cl	9.50

# LIQUEURS

---

Amaretto di Saronno	28% 4cl	11.00
Grand Marnier	40% 2cl	9.00
Crème de Cassis	15% 4cl	8.00
Sambuca Molinari	40% 4cl	10.00
Cointreau	40% 2cl	9.00
Bailey's Irish cream	17% 4cl	9.50
Kahlua	20% 4cl	9.70
Southern Comfort, <i>Bourbon</i>	37.5% 4cl	10.50
Tia Maria	20% 4cl	10.50

# WHISKIES

---

## Scotch

Ballantine's 40% 4cl 10.00

---

## Irish

Jameson 40% 4cl 12.00

---

## Bourbon

Jack Daniel's 40% 4cl 12.50

---

## Canadian

Canadian Club 40% 4cl 12.50

---

## Single Malt

Cragganmore Speyside,  
*12 years* 40% 4cl 15.00

---

Oban Highland,  
*14 years* 43% 4cl 15.50

---

Dalwhinnie Highland,  
*15 years* 43% 4cl 15.00

---

Lagavulin Islay,  
*16 years* 43% 4cl 15.50

---

Glenmorangie,  
*10 years* 40% 4cl 16.00

---

# GRAPPA

---

di Brunello

*L'Anima di Vergani*

40% 2cl 10.00

---

di Prosecco

*L'Anima di Vergani*

40% 2cl 10.00

---

Giulia (Chardonnay, Cortese)

*Linea Berta*

40% 2cl 10.50

---

Tre Soli Tre (Barbera, Nebbiolo)

*L'Anima di Vergani*

40% 2cl 17.50

---

Valvadi Moscato

*Linea Berta*

40% 2cl 10.00

---

# COCKTAILS

---

Le Philosophe

*Wodka, Erdbeermark, Cranberrysirup, Schaumwein*

14.00

---

Seabreeze

*Wodka, Cranberrysaft, Grapefruitsaft*

14.00

---

Pimm's No1

*Pimm's, Gurken, Orange, Zitrone, Ginger Ale*

14.00

---

Sours

*Whiskey / Wodka / Gin / Amaretto*

*Zuckersirup, Zitronensaft*

14.50

---

White Russian

*Wodka, Kahlua, Rahm*

14.50

---

Mojito

*Rum, Limetten, Rohrzucker, Pfefferminze, Soda*

14.50

---



Pink Mojito	
<i>Rum, Cassislikör, Cranberrysaft, Limetten, Zuckersirup, Pfefferminze</i>	<b>16.50</b>
Caipirinha	
<i>Cachaça, Limetten, Rohrzucker</i>	<b>14.50</b>
Caipiroska	
<i>Wodka, Limetten, Rohrzucker</i>	<b>14.50</b>
Mai Tai	
<i>Brauner Rum, Mandelsirup, Apricotlikör, Limettensaft</i>	<b>16.00</b>
Long Island Icetea	
<i>Rum, Wodka, Gin, Tequila, Triple Sec, Zitronensaft, Cola</i>	<b>16.00</b>
Transatlantic by Fabi	
<i>Gin, Bourbon Whisky, Limejuice, Zitronensaft, Tonic</i>	<b>15.00</b>
Klappe die "1."	
<i>Wodka, Amaretto, Zitronensaft, Orangensaft Erdbeermark</i>	<b>14.00</b>

## JUS

Traubensaft, rot	<b>20cl 5.20</b>
Apfelsaft	<b>30cl 5.20</b>
Orangensaft	<b>30cl 5.60 / 50cl 8.50</b>
Ananas-, Grapefruit-, Cranberrysaft	<b>30cl 5.60</b>
Tomatensaft	<b>20cl 5.20</b>

# MINÉRALES

---

Rhazünser offen	<b>50cl 6.00</b>
Rhazünser Flasche	<b>35cl 5.00</b>
Arkina ohne Kohlensäure	<b>35cl 5.00 / 50cl 6.30</b>
Valser	
<i>mit oder ohne Kohlensäure</i>	<b>75cl 9.00</b>
Apfelschorle, Apfelsaft	<b>33cl 5.20</b>
Coca-Cola, Cola light, Cola Zero	<b>33cl 5.20</b>
Rivella rot, blau, grün	<b>33cl 5.20</b>
Sprite	<b>33cl 5.20</b>
Eistee	
<i>Lemon-Lemongrass oder Peach-Hibiscus</i>	<b>30cl 4.50 / 50cl 6.50</b>
Schwepes	
<i>Tonic / Bitter Lemon / Ginger Ale</i>	<b>20cl 5.20</b>
Red Bull	<b>20cl 7.00</b>
Ginger Beer Thomas Henry	<b>30cl 6.00</b>
Gents Tonic	<b>20cl 6.00</b>

# BOISSONS CHAUDES ALCOOLIQUES

---

Coretto Grappa	
<i>Espresso mit Grappa Carpene Malvolti</i>	<b>7.50</b>
Coretto Brandy	
<i>Espresso mit Brandy</i>	<b>7.50</b>
Tee Rum	
<i>Schwarztee mit Rum Negrita</i>	<b>7.50</b>
Irish coffee	
<i>Kaffee mit Jameson Whiskey und Schlagrahm</i>	<b>13.00</b>

---

# BOISSONS CHAUDES

---

Café / Espresso / Ristretto	<b>4.60</b>
Café Hag / Espresso Hag / Ristretto Hag	<b>4.60</b>
Doppelter Espresso	<b>6.10</b>
Doppelter Espresso Hag	<b>6.10</b>
Schale	<b>4.60</b>
Cappuccino	<b>5.40</b>
Latte Macchiato	<b>6.00</b>
Ovomaltine, Schokolade	
<i>warm oder kalt</i>	<b>5.20</b>
Tee, VKUS	
<i>Fragen Sie bitte nach der Auswahl</i>	<b>4.60</b>

---

# SNACKS

---

Portion Oliven **6.50**

---

Sandwiches

*Rohschinken / Rohschinken & Gruyère /  
Gruyère / Aubergine & Oliventapenade* **9.50**

---

Gemischte hors-d'œuvre "Mère Catherine"

*Oliventapenade, Sardellen in Öl, Rohschinken,  
Linsensalat, Ziegenkäse* **13.50**

---

Französische Zwiebelsuppe **12.00**

---

Hausgemachter Ziegenfrischkäse

*auf Brotscheiben (kalt und warm) mit Lavendelhonig  
gratinert, serviert mit Blattsalaten,* **18.00 / 22.00**

---

Rindfleischtatar

*Schweiz, mild bis feurig, Toast und Butter* **22.50 / 30.50**  
*Auf Wunsch: Tartare «Philosophe», traditionell; grilliert oben-unten*

---

~~~~~  
Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.  
Stand: Dezember 2018  
~~~~~