

SINCE 1961

WOLFISBERG

BOULANGERIE - PÂTISSERIE - CONFISERIE - TEA-ROOM

LES MENUS ET LA CARTE

Les menus et plats du jour 2

Les suggestions et petits Wolfis 3

Les petits-déjeuners 4

Les snacks semaine 4

Le brunch week-end 5

Les snacks week-end 5

Les toasts, paninis, galettes 6

Les spécialités 7

Les salades 7

Les boissons chaudes 8-14 :

Thés 8-11

Rooibos 11-12

Tisanes et thé de saison 12

Cafés 13

Cafés/chocolats gourmands 14

Les boissons fraîches 15-17 :

Sans alcool 15-16

Avec alcool 17

Nos magasins 18-19

Actualités 20

Le plaisir des saveurs authentiques

WWW.WOLFISBERG.ORG

LES MENUS ET PLATS DU JOUR

MENU DU JOUR

Plat du jour à l'emporter sans dessert	15.50
Plat du jour (ci-dessous) avec dessert	22.00

MENU BUSINESS (DU LUNDI AU VENDREDI)

Plat du jour (ci-dessous), dessert et café	24.00
--	-------

**Le plat du jour est précisé
de manière hebdomadaire
dans notre site**

Tous les plats de la carte sont disponibles à l'emporter

SUGGESTIONS DE L'HIVER

DÈS MARDI 7 DÉCEMBRE

- Soupe du jour	12.00
- Ravioli ricotta épinard et crème d'épinard	23.00
- Vol au vent maison au curry de légumes	24.00
- Salade de saumon fumé, carottes râpées, raisins secs et noix	25.00

LES PETITS WOLFIS

MENUS POUR LES ENFANTS

Jambon frites	8.00
Nuggets frites	12.00
Steack haché frites	14.00

LES PETITS-DÉJEUNERS

6H30-11H30 EN SEMAINE
6H30-13H00 LE WEEK-END

LE CLASSIQUE 9.60

Une boisson chaude au choix
Une tartine de beurre
Un jus d'orange frais pressé 1dl

LE WOLFI 10.60

Une boisson chaude au choix
Une viennoiserie au choix
Un jus d'orange frais pressé 1dl

LE GOURMAND 12.20

Une boisson chaude au choix
Une tartine de beurre et confiture
Une viennoiserie au choix
Un jus d'orange frais pressé 1dl

LES SNACKS SEMAINE

	SUR PLACE/À L'EMPORTER
Salade de fruits	8.50/6.60
Bircher Muesli 	8.00/6.80
Petit Bircher Muesli 	5.60/4.80
Tartine au Cénovis 	3.00
Tartine beurre et confiture	3.00

LE BRUNCH

9H-15H LE WEEK-END

BRUNCH DU TEMPLE	23.00
Une boisson chaude au choix	
Un jus d'orange frais pressé 1dl	
Un mini Bircher Muesli ou une salade de fruits	
Une viennoiserie au choix	
Assortiment de pains tranchés	
Beurre et confiture	
Oeufs brouillés	
<i>(nature, bacon ou saumon fumé)</i>	

LES SNACKS WEEK-END

Pancakes au sirop d'érable (4 pièces)	8.00
Oeufs brouillés nature	9.50
Oeufs brouillés bacon	13.00
Oeufs brouillés saumon fumé	14.00

LES TOASTS

AVEC NOTRE PAIN DE MIE FAIT MAISON

Croque-Monsieur nature
Croque-Madame nature
Croque Raclette
Croque au choix avec salade
Portion de frites

SUR PLACE/À L'EMPORTER

7.50/6.50
9.50/7.50
9.00/8.00
+3.50
5.00

LES PANINIS

AVEC NOTRE PANINI FAIT MAISON

Tomate et mozzarella
Chèvre et pesto de noix
Jambon cru et mozzarella
Poulet, curry et mozzarella
Panini au choix avec salade

12.00/11.00
12.00/11.00
12.00/11.00
12.00/11.00
+ 3.50

LES GAULETTES

CRÊPES À LA FARINE DE SARRASIN

À COMPOSER SOI-MÊME AVEC LES INGRÉDIENTS
CI-DESSOUS SERVIE AVEC UNE SALADE FRAÎCHEUR

11.00

Oeuf

Gruyère râpé

Roquette

Tomate

+ 2.20
par ingrédient

Jambon cru

Jambon blanc

Chèvre

Saumon fumé

+ 3.20
par ingrédient

Tous les plats de la carte sont disponibles à l'emporter

LES SPECIALITÉS

MAC WOLFI  **24.00**
Buns blanc maison aux graines de sésame,
steak haché pur bœuf suisse, Gruyère et salade,
servi avec des frites et une salade fraîcheur

LA TARTINE WOLFI  **16.00**
Tartine de pain Marcel* avec du chèvre frais du
Moléson, huile parfumée à la truffe blanche,
noix et tomates cherry

*Le pain Marcel est un mélange de farine de seigle, de froment et de malt avec des graines torrifiées de lin, de sésame et de tournesol ainsi que du levain naturel et du sel. Prix de l'Excellence au Concours Suisse des produits du terroir 2009 et 2019.

LES SALADES

SALADE VERTE **7.00**
SALADE FITNESS **21.00**

Crudités, tomates, concombres et œufs durs

SALADE D'ENDIVES **22.00**

Noix, Roquefort, figues séchées

SALADE GRECQUE **22.00**

Fêta, concombres, tomates cherry et olives
noires

SALADE CÉSAR **23.00**

Poulet croustillant, Grana Padano, œufs durs,
croûtons, tomates cherry et sauce blanche

SALADE CABRI **24.00**

Betteraves, noix, bûche de chèvre du marais et
hibiscus sur toast grillé

LES BOISSONS CHAUDES

LA TASSE 30CL : CHF 5.00

NOS THÉS NOIRS

1. English breakfast : thé noir du Sri Lanka et des Indes

Mélange classique anglais de Ceylan, Darjeeling et Assam au goût savoureux, riche en arôme, belle couleur cuivrée. Recommandé pour bien commencer la journée.

2. Darjeeling Balasun : thé noir d'Inde

Grand jardin réputé au sud de Darjeeling à 1600 m d'altitude. Second flush aux belles feuilles, parsemées de pointes et au bouquet muscadé. Un grand cru.

3. Lapsang Souchong : thé noir fumé de Chine

Thé provenant de la région du Mont Wu Yi (2000m d'altitude), situé au nord-est de la province de Fujian. Thé à grandes feuilles entières, très fumé d'une manière traditionnelle.

4. Fancy Oolong supérieur : thé noir de Chine

Provenant de la montagne Wu Yi dans la province du Fujian ce thé est considéré par les chinois comme un des meilleurs pour la santé. Délicatement cueillies parmi les rochers, ses feuilles sont longues et ouvertes. Goût délicieux au bouquet savoureux et intense.

5. Thé Earl Grey : thé noir de Chine parfumé

Parfumé à la bergamote, le grand classique.

6. Thé à la fraise : thé noir de Chine parfumé

Parfumé à la fraise avec feuilles

LES BOISSONS CHAUDES

NOS THÉS ROOIBOS ET TISANES

LA TASSE 30CL : CHF 5.00

NOS THÉS NOIRS (SUITE)

7. Thé des Moines : thé noir de Chine parfumé

Parfumé selon une ancienne recette des moines du Tibet dont de la muscade, de l'orange, de la sauge, de la groseille, et des mûres. Une spécialité qui vous embaume le palais de sa saveur.

8. Magie d'Orient : thé noir de Chine parfumé

Mélange de thés noirs et semi-fermentés, agrémenté de saveur de Bergamote, vanille et jasmin avec fleurs. Ce mariage de fragrances vous emporte dans des sphères lointaines et mystiques qui font rêver.

9. Mélange Lucifer : thé noir de Chine parfumé

Mélange d'agrumes avec écorces et morceaux de Curcuma, poivres et diverses épices. Ce thé va vous séduire par sa saveur puissante et revigorante.

10. Thé des magiciens : thé noir de Chine parfumé

Bouquet d'arômes de fruits tropicaux, agrémenté de copeaux de noix de coco, zestes de vanille, mangue juteuse, framboises en morceaux et parsemé de pétales de roses. Un moment magique à partager.

11. Choco Mint Chaï : thé noir de Chine parfumé

Parfumé de cacao en morceaux, rehaussé d'épices choisies, cardamome, gingembre, poivre rose, morceaux d'écorces d'oranges et de cassis, arôme de menthe. Un mélange délicieux!

LES BOISSONS CHAUDES

NOS THÉS ROOIBOS ET TISANES

LA TASSE 30CL : CHF 5.00

NOS THÉS VERTS

12. Genmaicha/Matcha : thé vert du Japon

Laissez-vous surprendre par ce mélange rare et intense.

Son goût puissant au palais est adouci par la présence de maïs et riz soufflé.

Un moment précieux à partager dans la détente.

13. Thé au jasmin : thé vert de Chine parfumé

Thé semi-fermenté, agrémenté d'arômes au jasmin, qui rend le breuvage de votre tasse, fleuri et succulent. Favorise une bonne digestion.

14. Thé vert Marrakech : thé vert de Chine parfumé

Thé vert de Gunpowder, mélangé à de la menthe Nana, qui dégage une saveur exquise et rafraîchissante à souhait. Indiqué en fin de repas ou délicieux en thé froid.

15. Thé vert surprise : thé vert de Chine parfumé

Mélange tonifiant de thé vert au gingembre, ginseng, mélangé aux essences de citron et lemon-grass, agrémenté de fleurs de tournesol. Sa fragrance libère un goût légèrement épicé enrichi de citron qui vous procure un instant délicieux. Envoûtant!

16. Mélange des fées : thé vert de Chine parfumé

Mélange raffiné d'arôme de mangue avec morceaux et de bergamote, parsemé de fleurs de tournesol, bleuet et pétales de roses. Un moment féerique qui vous embaume le palais. A découvrir et partager absolument.

LES BOISSONS CHAUDES

NOS THÉS ROOIBOS ET TISANES

LA TASSE 30CL : CHF 5.00

NOTRE THÉ BLANC

17. Thé Pai Mu Tan : thé blanc traditionnel

Composé de bourgeons argentés et des deux premières feuilles du théier. Les feuilles sont entières, légères et d'un beau vert.

Mélangées aux bourgeons, ce thé ressemble à une belle fleur appelée PAI MU TAN (pivoine blanche). Son goût est exquis, délicat et rafraîchissant. Il est doux et peut donc se boire sans sucre à toute heure. Ce breuvage était réservé à l'empereur exclusivement. Il l'offrait lors des grandes réceptions.

NOS ROOIBOS (SANS THÉINE)

Le Rooibos est un buisson rouge, cultivé en Afrique du Sud, dans la région du Cap. Sans théine, ce thé contient très peu de tanin. Il peut se boire chaud ou froid, son infusion est d'une belle couleur brun-rouge, d'un goût aromatique. On lui reconnaît les propriétés suivantes : il contribue à combattre l'insomnie et les tensions nerveuses, il favorise la bonne digestion. C'est un coupe soif idéal auquel on peut adjoindre un bâton de vanille. Il contient de petites quantités de fer, de potassium, de manganèse, cuivre, calcium, zinc et fluor. Il se consomme toute la journée sans restriction.

18. Rooibos Bourbon vanille

Thé au parfum délicat et velouté de crème de Bourbon vanille. Saveur attrayante!

19. Rooibos bergamote

Pour agrémenter vos soirées, ce breuvage, au parfum de cet agrume exquis la bergamote, enrichi de fleurs diverses (dont des fleurs de bleuets) vous enchantera.

LES BOISSONS CHAUDES

NOS THÉS ROOIBOS ET TISANES

LA TASSE 30CL : CHF 5.00

NOS ROOIBOS (SUITE)

20. Rooibos Good Night

Délicatement parfumé à la mûre, avec des morceaux de pommes séchées, des fleurs de tournesol et d'oranger, tout simplement magique!

NOS TISANES

21. Verveine

22. Camomille

23. Menthe

24. Amaretto

Belle alliance de fruits au goût d'amande qui vous enveloppe le palais d'une saveur veloutée. Composé de morceaux de cynorhodon et de pommes séchées, fleurs d'hibiscus, pétales de roses et arôme d'amande.

25. Samba

Mélange de fruits tropicaux qui donnent envie de danser et de sourire. Composé d'écorces d'oranges et de cynorhodons, de morceaux de pommes séchées, de papayes, de goyaves, de fraises et de fleurs d'hibiscus.

NOTRE THÉ DE SAISON

Selon les différentes périodes de l'année, nous vous suggérerons un thé approprié.

LES BOISSONS CHAUDES

NOS CAFÉS

NOS CAFÉS SONT AUSSI DISPONIBLES SANS CAFÉINE (DECA)

NOTRE SÉLECTION DE CAFÉ

Café	4.20
Espresso	4.20
Café allongé	4.20
Ristretto	4.10
Expressino (avec mousse de lait)	4.30
Renversé	4.50
Cappuccino	5.30
Café macchiato	4.40
Café viennois	5.50
Latte macchiato	5.70
Café freddo	5.80
Cappuccino freddo	5.90

LES BOISSONS CHAUDES

NOS CAFÉS ET CHOCOLATS GOURMANDS

NOS CAFÉS "TENTATION"

Cappuccino vanille 6.70

Cappuccino, topping caramel, arôme vanille et cacao en poudre

Café Royal 6.70

Cappuccino, topping caramel, arôme noisette et cacao en poudre

Latte Vero 6.70

Lait chaud, topping chocolat, arôme chocolat, espresso et mousse de lait

Latte caramel 6.70

Lait chaud topping caramel, sirop caramel, espresso

Supplément d'arôme (sirop) : 0.90

Vanille, noisette, caramel ou chocolat

NOS CHOCOLATS

Chocolat ou ovomaltine chaud 5.10

Chocolat ou ovomaltine froid 5.10

Chocolat Maison (en hiver) 5.70

Chocolat Viennois 6.10

LES BOISSONS FRAÎCHES SANS ALCOOL

BOISSON AU VERRE/À PRIX MODÉRÉ

Verre d'eau plate ou gazeuse	3 dl - 3.60
Verre de sirop à l'eau	3 dl - 2.10
Verre de lait chaud ou froid	3 dl - 3.50
Verre de limonade	3 dl - 4.00
Verre de jus de pomme artisanal	3 dl - 5.80

LES EAUX MINÉRALES

Valser plate	3,3 dl - 5.30 / 5 dl - 6.40
Valser gazeuse	3,3 dl - 5.30 / 5 dl - 6.40

LES LIMONADES

Coca-cola/light/zéro	3,3 dl - 5.30
Schweppes tonic/bitter lemon	2,0 dl - 5.00
Sprite	3,3 dl - 5.30
Sinalco 	3.0 dl - 5.30
Soda orange citron mandarine	
Jus de pomme Ramseier	3,3 dl - 5.60

Gazosa 	3,5 dl - 6.50
Pamplemousse, myrtille, orange amère, framboise, mandarine ou citron	

Sanbitter	1 dl - 5.30
A base d'agrumes et d'une sélection d'herbes alpines	

Rivella rouge 	3,3 dl - 5.30
A base de lactose et riche en minéraux, oligo- éléments et extraits de plantes et de fruits.	

LES BOISSONS FRAÎCHES SANS ALCOOL

LES JUS DE FRUITS FRAIS PRESSÉS

Jus d'oranges pressées 2 dl - 6.50 / 3 dl - 8.40

LES NECTARS

Jus Michel 2 dl - 5.30 / 3,3dl - 6.90

Ananas, abricot, pêche, poire, bodyguard (multivitamines), tomate, orange ou passion

Granini pamplemousse 2 dl - 5.30

Pomme artisanale 2 dl - 5.00 / 3 dl - 6.00

Jus Bio Opaline 2,5 dl - 6.20

Pomme/framboise

Pomme/poire

Abricot

LES THÉS FROIDS

Thé froid

Citron ou pêche 3,3 dl - 5.30

Thé froid maison 3 dl - 6.10

DIVERS

Bière sans alcool Calanda Senza



3,3 dl - 6.00

Red Bull

2,5 dl - 5.20

LES BOISSONS FRAÎCHES ALCOOLISÉES

LES BIÈRES

Calanda (Pression)	2 dl - 4.00 / 3 dl - 5.10
	5 dl - 6.40
Calanda Edelbräu (Bouteille)	3 dl - 6.00
Brasserie des Murailles (Bouteille)	3,3 dl - 6.40
Blanche, blonde et rousse	
Monaco	2 dl - 4.20 / 3 dl - 5.30
Bière, grenadine et limonade	
Tango	2 dl - 5.70 / 3 dl - 5.30
Bière, grenadine	

LES APÉRITIFS

Spritz	5 dl - 11.00
Aperol, prosecco, eau minérale	
Hugo	5 dl - 10.00
Prosecco, sirop de sureau	

LES VINS

Au verre	1dl - 5.80
La bouteille	36.50

Pinot blanc - Domaine des Hutins (Dardagny)

Rosé de Gamay - Domaine des Hutins (Dardagny)

Blanc Chasselas - Domaine des Hutins (Dardagny)

Rouge Kipsisjamelo - Abbaye de Sallaz (Ollon)

NOS MAGASINS

CAROUGE

PLACE DU TEMPLE 5 - 1227 CAROUGE
022.342.32.19

FLORISSANT

ROUTE DE FLORISSANT 61 - 1206 GENÈVE
022.346.26.26

ROLLE

GRAND RUE 43 - 1180 ROLLE
021.825.14.72

O'VIVES

AVENUE GARE DES EAUX-VIVES 3 - 1206 GENÈVE
022.552.91.81



contact@wolfisberg.org

Merci de votre visite!