

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 petits en-cas 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 15-17 :**

Sans alcool 15-16

Avec alcool 17

**Nos magasins 18**

*Le plaisir des saveurs authentiques*

[WWW.WOLFISBERG.ORG](http://WWW.WOLFISBERG.ORG)

# LES MENUS ET PLATS DU JOUR

## MENU DU JOUR

Plat du jour à 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/thé	24.00
--	-------

**Le plat du jour est annoncé  
de manière hebdomadaire  
sur notre site**

*Tous les plats de la carte sont disponibles à emporter*

# SUGGESTIONS ESTIVALES

DÈS LE MERCREDI 22 JUIN 2022

<b>Soupe froide du jour</b>	<b>12.00</b>
<b>Raviolis aux tomates et mozzarella, sauce pesto maison</b>	<b>23.00</b>
<b>Salade Caprese</b>	<b>21.00</b>
<b>Melon et jambon cru</b>	<b>25.00</b>

# LES PETITS WOLFIS

MENUS POUR LES ENFANTS

<b>Jambon frites</b>	<b>8.00</b>
<b>Nuggets frites</b>	<b>12.00</b>
<b>Steack haché frites</b>	<b>14.00</b>

# LES PETITS-DÉJEUNERS

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

## LE CLASSIQUE 9.60

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

# LES SNACKS EN SEMAINE

	SUR PLACE/À EMPORTER
Salade de fruits	8.50/6.60
Bircher Muesli  (pommes ou fruits rouges)	8.00/6.80
Petit Bircher Muesli  (pommes ou fruits rouges)	5.60/4.80
Tartine au Cénovis 	3.00
Tartine beurre et confiture maison	3.00

# LE BRUNCH

## 9H-15H LE WEEK-END UNIQUEMENT

<b>BRUNCH DU TEMPLE</b>	<b>23.00</b>
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 PETITS EN-CAS

## LE WEEK-END UNIQUEMENT

<b>Pancakes au sirop d'érable (4 pièces)</b>	<b>8.00</b>
<b>Oeufs brouillés natures</b>	<b>9.50</b>
<b>Oeufs brouillés bacon</b>	<b>13.00</b>
<b>Oeufs brouillés saumon fumé</b>	<b>14.00</b>

# LES TOASTS

## PAIN DE MIE MAISON

SUR PLACE/À EMPORTER

Croque-Monsieur

7.50/6.50

Croque-Madame

9.50/7.50

Croque Raclette (viande séchée, fromage à raclette)

9.00/8.00

Croque au choix avec salade

+3.50

Portion de frites

5.00

# LES PANINIS

## PANINI FAIT MAISON

Tomate et mozzarella

12.00/11.00

Chèvre et pesto de noix

12.00/11.00

Jambon cru et mozzarella

12.00/11.00

Poulet, curry et mozzarella

12.00/11.00

Panini au choix avec salade

+ 3.50

# LES GAULETTES

## FARINE DE SARRASIN

À COMPOSER SOI-MÊME, SERVIE AVEC UNE SALADE FRAÎCHEUR

11.00

### INGRÉDIENTS

Oeuf

+ 2.20

Gruyère râpé

par ingrédient

Roquette

Tomate

Jambon cru

Jambon blanc

Chèvre


Saumon fumé

+ 3.20

par ingrédient

*Tous les plats de la carte sont disponibles à 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\* au fromage de chèvre  
frais du Moléson, huile d'olive 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 torréfiées 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 César

**SALADE CABRI** **24.00**

Betteraves, noix, bûche de chèvre du marais et  
hibiscus sur toasts grillés

# BOISSONS CHAUDES

## THÉS ET TISANES

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.



# BOISSONS CHAUDES

## THÉS 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!

# BOISSONS CHAUDES

## THÉS 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.

# BOISSONS CHAUDES

## THÉS 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.

# BOISSONS CHAUDES

## THÉS 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.

# BOISSONS CHAUDES

## CAFÉS

NOS CAFÉS SONT AUSSI DISPONIBLES SANS CAFÉINE

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

# BOISSONS CHAUDES

## CAFÉS ET CHOCOLATS GOURMANDS

<b>CAPPUCCINO VANILLE</b>	<b>6.70</b>
Cappuccino, topping caramel, arôme vanille et cacao en poudre	
<b>CAFÉ ROYAL</b>	<b>6.70</b>
Cappuccino, topping caramel, arôme noisette et cacao en poudre	
<b>LATTE VERO</b>	<b>6.70</b>
Lait chaud, topping chocolat, arôme chocolat, espresso et mousse de lait	
<b>LATTE CAMEL</b>	<b>6.70</b>
Lait chaud topping caramel, sirop caramel, espresso	
<b>Supplément d'arôme (sirop) :</b>	<b>0.90</b>
Vanille, noisette, caramel ou chocolat	
<b>CHOCOLATS</b>	
<b>Caotina ou ovomaltine chaud</b>	<b>5.10</b>
<b>Caotina ou ovomaltine froid</b>	<b>5.10</b>
<b>Chocolat Maison (en hiver uniquement)</b>	<b>5.70</b>
<b>Chocolat Viennois</b>	<b>6.10</b>

# BOISSONS SANS ALCOOL


## AU VERRE

Eau plate ou eau gazeuse	3.60	3dl
Sirop grenadine, menthe ou framboise	2.10	3dl
Lait chaud/froid	3.50	3dl
Limonade	4.00	3dl
Jus de pomme artisanal	5.80	3dl

## EAUX MINÉRALES

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

## SODAS

Coca-cola/light/zéro	5.30	3.3dl
Schweppes tonic/lemon	5.00	2.0dl
Sprite	5.30	3.3dl
Sinalco 	5.30	3.0dl
Soda orange citron mandarine		
Jus de pomme Ramseier	5.60	3.3dl

Gazosa 	6.50	3.5dl
A base d'eau gazeuse, pamplemousse, myrtille, orange amère, framboise, mandarine ou citron		

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

Rivella rouge 	5.30	3.3dl
A base de lactose et riche en minéraux, oligo-éléments et extraits de plantes et de fruits.		

# BOISSONS SANS ALCOOL

Jus d'oranges frais pressées

6.50 2dl / 8.40 3dl

## LES NECTARS

Jus Michel

5.30 2dl / 6.90 3.3dl

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

Granini pamplemousse

5.30 2dl

Jus de pommes artisanale

5.00 2dl / 6.00 3dl

Jus Bio Opaline

6.20 2.5dl

Pomme/framboise

Pomme/poire

Abricot

## THÉS FROIDS

Citron ou pêche

5.30 3.3dl

Thé froid maison

6.10 3dl

## DIVERS

Bière sans alcool Calanda Senza



6.00 3.3dl

Red Bull

5.20 2.5dl



# BOISSONS ALCOOLISÉES

## BIÈRES

<b>Calanda (Pression)</b>	<b>4.00</b>	<b>2dl / 5.10</b>	<b>3dl</b>
			<b>6.40 5dl</b>
<b>Calanda Edelbräu (Bouteille)</b>			<b>6.00 3dl</b>
<b>Brasserie des Murailles (Bouteille)</b>			<b>6.40 3.3dl</b>
Blanche, blonde et rousse			
<b>Monaco</b>	<b>4.20</b>	<b>2dl / 5.30</b>	<b>3dl</b>
Bière, grenadine et limonade			
<b>Tango</b>	<b>5.70</b>	<b>2dl / 5.30</b>	<b>3dl</b>
Bière, grenadine			

## APÉRITIFS

<b>Spritz</b>			<b>11.00 5dl</b>
Aperol, prosecco, eau minérale			
<b>Hugo</b>			<b>10.00 5dl</b>
Prosecco, sirop de sureau			

## VINS

<b>Au verre</b>			<b>5.80 1dl</b>
<b>La bouteille</b>			<b>36.50</b>

**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](mailto:contact@wolfisberg.org)

*Merci de votre visite!*