

Getränke



Meine Confiserie in St. Gallen!

Café

Espresso nature		Fr. 4.50
Espresso crème		Fr. 4.70
Doppelter Espresso nature		Fr. 7.70
Doppelter Espresso crème		Fr. 7.90
Ristretto		Fr. 4.70
Ristretto Cappuccino		Fr. 5.00
Café Nature		Fr. 4.50
Café Crème		Fr. 4.70
Café Doppelcrème		Fr. 4.90
Café Crème aromatisiert (Caramel, Haselnuss, Amaretto)		Fr. 5.30
Milchcafé (Schale)		Fr. 4.70
Heller Milchcafé		Fr. 4.70
Café Nature	Portion	Fr. 8.20
Café Crème	Portion	Fr. 9.20
Milchcafé	Portion	Fr. 9.20
Wiener-Cappuccino (mit Rahm)		Fr. 5.90
Cappuccino (mit Milchschaum)		Fr. 5.90
Café Mélange		Fr. 5.90
Latte macchiato		Fr. 5.90
Latte macchiato aromatisiert (Caramel, Haselnuss, Amaretto)		Fr. 6.80
Cold Coffee mit Crushed Ice, Milch und Zucker-Sirup		Fr. 6.20

Diverse Café Spezialitäten sind auch laktosefrei erhältlich. Plus Fr. 0.20

Café mit Pfiff

Roggi-Café mit hauseigener Likör-Mischung und Rahm	Fr. 9.20
Schümli Pflümli	Fr. 9.20
Café Baileys	Fr. 9.20

Punsch

Rumpunsch mit einem Schuss Jamaica Rum	Fr. 6.80
Rumpunsch ohne Alkohol	Fr. 5.20
Apfelpunsch	Fr. 5.20
Orangepunsch	Fr. 5.20

Energie-Booster

Goldene Milch (Heissgetränk - Kurkumapaste mit Ingwer und div. Gewürzen)	Fr. 7.20
Heisses Ingwerwasser mit Zitrone – Bio	Fr. 5.40

Getränke



Meine Confiserie in St. Gallen!

Schokolade

Schokolade kalt	20 cl	Fr. 4.70
Lamumba, Schokolade heiss mit Rum		Fr. 7.20
Lamumba, Schokolade heiss mit Rum und Rahm		Fr. 8.20
Hausschokolade heiss		Fr. 6.20
Hausschokolade heiss	Portion	Fr. 13.20
Schokolade mélange (Hauschokolade mit Rahm)		Fr. 7.40
Ovomaltine kalt	20 cl	Fr. 4.70
Ovomaltine heiss		Fr. 4.80
Ovomaltine heiss	Portion	Fr. 10.20

Milch

Milch heiss		Fr. 4.00
Milch kalt	20 cl	Fr. 3.80
Schlagrahm	Portion	Fr. 2.40
Goldene Milch (Heissgetränk - Kurkumapaste mit Ingwer und diversen Gewürzen)		Fr. 7.20

Fruchtsäfte

Orangensaft, frisch gepresst	15 cl	Fr. 6.80
Orangensaft, frisch gepresst	20 cl	Fr. 8.20
Mango Lassi	25 cl	Fr. 7.80

Kalte Getränke

Ice Tea hausgemacht	30 cl	Fr. 5.90
Ice Tea hausgemacht klein	20 cl	Fr. 4.40
St. Galler Mineralwasser Still / Laut „Piz Sardona“	40 cl	Fr. 5.30
Flaoder Original	33 cl	Fr. 5.20
Rivella Rot / Blau	33 cl	Fr. 5.20
Shorley	33 cl	Fr. 5.20
Coca Cola / Zero	33 cl	Fr. 5.20
Sprite	33 cl	Fr. 5.20
Fanta	33 cl	Fr. 5.20
Schweppes Bitter Lemon / Tonic	20 cl	Fr. 5.00
Holunder-Sirup - Bio	30 cl	Fr. 5.80
Kinder Himbeer-Sirup		Fr. 1.70
Leitungswasser	30 cl	Fr. 2.20

Getränke



Meine Confiserie in St. Gallen!

Bier

St. Galler Klosterbräu „Chlösti“	33 cl	Fr. 5.60
St. Galler Edelspez	33 cl	Fr. 5.60
Clausthaler (alkoholfrei)	33 cl	Fr. 5.60

Schaumwein

Freixenet Demi Sec mit hausgemachten Apéronüssli	10 cl	Fr. 9.20
--	-------	----------

Wein

Weiss : La Cote – Louis 1 ^{er} Sire de Vaud	pro 10 cl	Fr. 5.60
Weiss : La Cote – Louis 1 ^{er} Sire de Vaud	50 cl	Fr. 23.50
Rot: Lanqhe DOC Famiqlia Marrone Piemont	37.5 cl	Fr. 18.20

Apéritifs (mit hausgemachten Apéronüssli)

Weisswein gespritzt	mit Holunderblütensirup	Fr. 8.20
Weisswein sauer gespritzt	mit Mineralwasser	Fr. 9.20
Martini bianco	15.5° 4 cl	Fr. 11.80
Cynar	16.5° 4 cl	Fr. 11.80
Campari	23° 4 cl	Fr. 11.80
Campari Orange	Campari, frischgepresster Orangensaft	Fr. 15.80
Aperol Spritz	Freixenet, Schweppes Tonic, Aperol	Fr. 11.40
Hugo	Freixenet, Schweppes Tonic, Holunderblütensirup	Fr. 11.40
Marito	Freixenet, Schweppes Tonic, Marito verde	Fr. 15.20
Gin Tonic mit Bombay Sapphire Dry Gin	4 cl	Fr. 15.20
mit Schweppes Tonic Water		
Zusätzliche Apéronüssli		Fr. 2.50

Spirituosen

Kirsch	41° 2 cl	Fr. 5.00	4 cl	Fr. 9.80
Williams	40° 2 cl	Fr. 5.60	4 cl	Fr. 9.80
Marc	40° 2 cl	Fr. 5.60	4 cl	Fr. 9.80
Rum Coruba	40° 2 cl	Fr. 5.60	4 cl	Fr. 9.80
Cognac VSOP	40° 2 cl	Fr. 6.80	4 cl	Fr. 12.80
Appenzeller mit Eis	29°		4 cl	Fr. 8.80
Säntis Single Malt	40° Brauerei Locher		4 cl	Fr. 9.80

Speisen



Meine Confiserie in St. Gallen!

Frühstück

Kleines Frühstück  Fr. 16.20

1 Portion Milchcafé, Café crème, Ovomaltine, Schokolade oder Tee,
2 Butter, 1 Portion hausgemachte Konfitüre, 1 Rosette Tête de moine (Käse),
3 Brötchen nach Wahl (Samstags auch frischer Zopf)





Grosses Frühstück  Fr. 21.80

1 Portion Milchcafé, Café crème, Ovomaltine, Schokolade oder Tee,
3 Butter, 2 Portionen hausgemachte Konfitüre, 2 Rosetten Tête de moine (Käse),
4 Brötchen nach Wahl (Samstags auch frischer Zopf)

Supplement


1 Spiegelei	Fr. 3.40
Rührei (2 Eier)	Fr. 6.40
1 Kännchen Café	Fr. 4.50
1 Krug Milch	Fr. 3.30
1 Krug Rahm	Fr. 2.20
1 Portion hausgemachte Konfitüre	Fr. 1.70
1 Stück Zopf	Fr. 1.40
1 Gipfel	Fr. 1.60
1 Brioches	Fr. 1.80
1 Portion Butter	Fr. 0.80


Birchermüesli (mit einem Stück Hausbrot oder Zopf am Samstag)

Roggwiller Birchermüesli gross mit Rahm		Fr. 11.80
Roggwiller Birchermüesli gross ohne Rahm		Fr. 10.80
Roggwiller Birchermüesli klein mit Rahm		Fr. 9.20
Roggwiller Birchermüesli klein ohne Rahm		Fr. 8.20

Acai Bowl

Roggi Acai Bowl mit Früchten und Nussmischung    Fr. 9.60

Vegetarisch 

Glutenfrei 
Preise inkl. MWST

Laktosefrei 

Speisen





Meine Confiserie in St. Gallen!


Toast & Tartar

Schinken-Käse Toast	Schinken mit Käse überbacken	Fr. 18.60
Toast Hawaii	Schinken, Ananas, mit Käse überbacken	Fr. 19.20
Roggwiller Toast	Schinken, Tomaten, Kräuterbutter, mit Käse überbacken	Fr. 19.40
Überbackene Toast erhältlich von 11:00 – 13:30		
Schinken-Toast kalt	halbe Portion; 3 Scheiben Toastbrot mit 2 Butter	Fr. 13.80
Schinken-Toast kalt	ganze Portion; 6 Scheiben Toastbrot mit 3 Butter	Fr. 17.80
<u>Lachs- und Rindstatar</u>		
Halbe Portion 60 gr	3 Toast und Butter	Fr. 15.80
Portion 120 gr	6 Toast und Butter	Fr. 21.80
Zusätzlicher Toast	pro Stück	Fr. 0.90
Zusätzlicher Butter	pro Stück	Fr. 0.80

Menü Gerichte (mit kleinem grünen Menüsalat), 11:00 – 13:30

Äplermakronen (Nudeln mit Rahmsauce, Kartoffeln und Röstzwiebeln)		Fr. 20.80
Gemüseravioli mit Tomaten- oder Pestosauce		Fr. 20.80
Bami Goreng (Nudelgericht mit Früchten und Poulet)		Fr. 20.80


Warme Gerichte (ganzer Tag erhältlich)

Diverse Suppen (Saisonal, fragen Sie die Bedienung)		Fr. 11.20
Verschiedene Quiches (Saisonal, fragen Sie die Bedienung)		Fr. 5.80
Quiche mit gemischtem Salat		Fr. 20.80
1 Confiseur (Kalbsbrät) - oder Milkenpastetli mit grünem Salat		Fr. 19.20
2 Confiseur (Kalbsbrät) - oder Milkenpastetli mit grünem Salat		Fr. 23.80
1 Pouletbrüstli mit hausgemachtem Kräuterbutter und gemischtem Salat		Fr. 20.80
Pouletbrüstli erhältlich von 11:00 – 13:30		

Kalte Gerichte

Kalbfleischpastete mit Walldorfsalat und Cumberlandsauce	Fr. 19.80
--	-----------

Vegetarisch 

Glutenfrei 
Preise inkl. MWST


















Laktosefrei 

Speisen



Meine Confiserie in St. Gallen!



Salate (mit Haussauce, italienische Sauce oder Balsamico Sauce, ganzer Tag erhältlich)

Grosser gemischter Salat	 	Fr. 17.80
Kleiner grüner Salat	 	Fr. 7.80
Kleiner gemischter Salat	 	Fr. 11.20
Grüner Menüsalat	 	Fr. 6.20
Gemischter Menüsalat	 	Fr. 8.20
Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum (Saisonal)	 	Fr. 20.80
Griechischer Salat (Saisonal)	 	Fr. 20.80
1 Pouletbrüstli mit Kräuterbutter und gemischtem Salat		Fr. 20.80
Pouletbrüstli erhältlich von 11:00 – 13:30		
Wurst-Käse Salat einfach		Fr. 19.40
Wurst-Käse Salat garniert (mit gemischten Salaten)		Fr. 23.40

Canapés und Sandwiches (Im Laden auswählen und bezahlen!)

<u>Canapés</u>		
Spargel, Salami, Schinken, Eier, Thon, Sellerie		Fr. 4.60
Tartar, Lachs		Fr. 5.60
<u>Sandwiches</u>		
Diverse Sandwiches		

Freitagsspecial (nur Freitags erhältlich)

Käse- / Käse-Zwiebel-Fladen (Im Laden auswählen und bezahlen!)		Fr. 5.60
Mit gemischtem Salat		Fr. 20.40


Herkunftsinformationen

Wir verwenden ausschliesslich Fleisch aus Schweizer Produktion.

Unsere Lieferanten sind:

Metzgerei Breitenmoser Teufen/Appenzell,
Fuchs Rorschach,
Züger Butter Oberbüren,
Caviezel Giovanettoni Gemüse Arbon,
Eier Hungerbühler Flawil

Vegetarisch 

Glutenfrei 
Preise inkl. MWST

Laktosefrei 

Tee



Meine Confiserie in St. Gallen!

Offene Teesorten (abgefüllt im speziellen Teebeutel)

3-5 Min. ziehen lassen

Spezialglas Fr. 5.00 / Portion Fr. 10.40
Mit Crème oder Zitrone plus Fr. 0.50

Vorsicht: durch das doppelwandige Glas ist der Tee nach einigen Minuten noch sehr heiss!

SENCHA LEMON	erfrischend
Japanischer Grüntee mit erfrischendem Geschmack von Limonen (nicht fermentiert)	
SENCHA EXOTIC	erfrischend – fruchtig
Japanischer Grüntee mit exotischer Note. Asien lässt grüssen! (nicht fermentiert)	
SENCHA VANILLE	beruhigend
Japanischer Grüntee gemischt mit feinsten Vanille (nicht fermentiert)	
SENCHA FUKUJYU	belebend
Milder, aromatischer reiner Grüntee, verwenden wir auch für unsere Grüntee-Pralinen	
ROOIBOS ZIMT	beruhigend
Feinster Rotbuschtee mit Zimt Note	
JAPANISCHE KIRSCHBLÜTE	erfrischend – fruchtig
Süsslich, leicht blumig. Die Königin unter den Japanischen Tees	
APRIKOSEN OOLONG	beruhigend – fruchtig
Halbfermentierter Tee mit ausgesprochener Aprikosennote	
MAROCCANISCHE PFEFFERMINZE	erfrischend – belebend
Grüntee mit ausgeprägter Pfefferminznote (nicht fermentiert)	
ASSAM SCHWARZTEE	belebend – kräftig
Wenn Sie Schwarztee mit Milch lieben, kommen sie an diesem Tee nicht vorbei	
SIKKIM TEMI TGFOP SCHWARZTEE	belebend – duftig
Blumig, sehr mild. Ohne Milch konsumieren	
WEISSER TEE PAI MU TAN	regenerierend – fein
Mild, speziell fermentierter Tee mit weissen Blattspitzen	
ROSEN TEE	beruhigend
Aromatisierte Schwarztee aus China mit Rosenblüten	
MÖNCHS TEE (Schwarztee)	erfrischend – würzig
Tibetische Teemischung mit Rosen, Grenadine, Bergamotte, Vanille und 12 Gewürzen	

Preise inkl. MWST

Tee



Meine Confiserie in St. Gallen!

Sirocco Tee

Spezialglas Fr. 5.20 / Portion Fr. 10.80
Mit Crème oder Zitrone plus Fr. 0.50



Das Beste was es auf dem Schweizer Tee-Markt gibt. Jeder Tee stammt ausschliesslich aus kontrolliertem biologischem Anbau. Ein wahrer Genuss!

PURPEL BREEZE (Darjeeling)

zart - süsslich

Gepflückt in den traditionsreichen Teegärten an den südlichen Hängen des Himalayas. Ein Darjeeling mit der charakteristischen lieblichen Würze.

CEYLON SUNRISE (English Breakfast)

kräftig – belebend

Ein exklusiver Genuss aus dem traditionsreichen Sri Lanka. Belebend, rund und kräftig im Geschmack, nimmt er auch den verwöhnten Teegourmet vollends ein.

CENTLE BLUE (Earl Grey)

spritzig – blumig

Der noble Schwarztee-Klassiker begeistert mit einem Hauch zitroniger Frische, die er der biologisch kultivierten Bergamotte verdankt.

JAPANESE SENCHA (Japanischer Grüntee)

erfrischend-intensiv

Dieser traditionelle Grüntee aus Japan ist biologisch kultiviert und dank seinem runden, herben Aroma in seiner Heimat sehr beliebt.

YELLOW WISH (Chinesischer Grüntee mit Mango)

fruchtig-erfrischend

Belebender, wohlduftender Grüntee aus China, harmonisch vereint mit der edlen Süsse sonnengereifter Bio-Mangos.

WHITE SILVER NEEDLE (Weisser Tee)

leicht – blumig

Von erhabener Qualität, war der Tee den Kaisern und Hochadel in China vorbehalten. Mildes Bouquet und ein einzigartiger Jasmin Duft.

CAMOMILE ORANGE BLOSSOM (Kamille mit Orange)

mild – beruhigend

Ein himmlisches Ensemble aus biologischem Anbau: milde Kamille und zarte Orangenblüten, veredelt mit echten Orangenstücken.

Tee



Meine Confiserie in St. Gallen!

PIZ PALÜ (Schweizer Kräutertee)

wohltuend – anregend

Ein Gedicht der Natur mit den besten Zutaten aus dem Bio-Bergkräutergarten der Schweizer Alpen. Wohltuend, anregend und mit betörendem Genuss.

VERBENA (Eisenkraut)

zitronig – erfrischend

Biologisch angebaute, echte Verveine aus Paraguay, der ursprünglichen Heimat der bemerkenswerten Pflanze, wirkt stärkend und erfrischend.

RED KISS (Früchtetee)

spritzig – fruchtig

Eine erlesene Teemischung mit der fruchtig-sinnlichen Magie sonnenverwöhnter Zutaten aus biologischem Anbau.

GINGER LEMON DREAM (Ingwer-Zitrone)

exotisch- scharf

Eine erfrischende, süss-scharfe Komposition aus Ingwer und Zitronengras; vitalisierend für Körper und Geist.

BLACK CHAI (Schwarztee)

würzig – kräftig

Schwarztee mit einem Bouquet aus orientalischen Gewürzen
mit geschlagenem Rahm oder Milch serviert

Fr. 6.40

Tee



Meine Confiserie in St. Gallen!

Twinings Tea

KRÄUTERTEE		Fr. 4.70
Lindenblüten		
Pfefferminze		
Hagenbutten		
Kamillen		
Eisenkraut		
Eisenkraut mit Orange		
DIE EXOTISCHEN		Fr. 4.70
Vanille Tee		
Orangen / Zimt Tee		
GRÜNTEE		Fr. 4.70
Pure Green Tea		
Green Tea mit Minze		
Green Tea Lemon		
SCHWARZTEE		Fr. 4.70
Mit Crème oder Zitrone		Fr. 5.20
Darjeeling	mit leichtem Muskatgeschmack	
Lapsang Souchong	kräftiger Tee mit Rauchgeschmack	
Earl Grey	herrliches Bergamotten-Aroma	
Lady Grey	Kornblumen, Zitronen/ Orangenschalen, Bergamotte	
Prince of Wales	Burgunder unter den Tees	
Englisch Breakfast	kräftig und aromatisch	
Ceylon Breakfast	kräftig und aromatisch	
Ceylon Orange Pekoe	weiches und liebliches Aroma	
DIVERSE VARIANTEN		
Tee Citron oder Crème	Portion	Fr. 10.20
Tee nature	Portion	Fr. 9.60
Schwarztee im Glas mit Rum und Zitrone		Fr. 7.80
Alle Tees zusätzlich mit Rahm oder Zitrone plus		Fr. 0.50

Glacé



Meine Confiserie in St. Gallen!

Kugeln

1 Kugel Glacé	ohne Rahm	Fr. 4.00
1 Kugel Glacé	mit Rahm	Fr. 4.60
2 Kugeln Glacé	ohne Rahm	Fr. 7.60
2 Kugeln Glacé	mit Rahm	Fr. 8.40

Sorten

Vanille, Schokolade, Caramel, Haselnuss, Pistache, Mocca, Joghurt, Orangen, Melone, Mango, Erdbeer, Himbeer, Banane und Zitrone

Acai (lactosefrei und vegan) – Die Wunderbeere aus Südamerika!

Saisonal: Mandarine und Zimt (Oktober – Februar)

Frappés

Milchgetränk mit Glacé, in allen Sorten verfügbar	Fr. 11.00
---	-----------

Klassische Coupes

EIS-SCHOKOLADE Gerührte Schokoladen-Glacé mit Schokoladen-Sauce, mit Rahm garniert	Fr. 12.60
EISCAFÉ ESPRESSO Gerührte Mocca-Glacé mit kräftiger Espresso-Sauce, mit Rahm garniert	Fr. 12.60
ZUGER EISCAFÉ Gerührte Mocca-Glacé mit feinstem Zuger-Kirsch, mit Rahm garniert	Fr. 13.40
COUPE ROMANOFF Erdbeer- und Vanille-Glacé, frische Erdbeeren, feine Erdbeersauce, mit Rahm garniert	Fr. 13.40
BANANENSPLIT Vanille-, Erdbeer- und Bananen-Glacé, frische Bananen, Schokoladensauce, Mandelsplitter, mit Rahm garniert	Fr. 13.40
COUPE DÄNEMARK Vanille-Glacé mit warmer Schokoladen-Sauce, mit Rahm garniert	Fr. 13.40
SORRENTO Haselnuss-, Caramel- und Schokoladen-Glacé mit Caramelsauce und Nougatsplitter, mit Rahm garniert	Fr. 13.40

Glacé



Meine Confiserie in St. Gallen!

Exotische Coupes mit frischen Früchten

SOMMERTRAUM Zitronen und Mango-Glacé mit frischen Beeren (Saisonal) und einem Spritzer Schaumwein	Fr. 13.40
SWISS ALPIN Feine Joghurt-Glacé mit frischen Beeren (je nach Saison), mit Rahm garniert	Fr. 13.40
LA BAMBA Bananen, Melonen-, Zitronen-Glacé mit frischen Früchten, mit Rahm garniert	Fr. 13.40
HOT BERRY Vanille-Glacé mit heissen Himbeeren, mit Rahm garniert	Fr. 13.40
MINI-COUPES Alle Coupes für den kleinen Gluscht (mit zwei Kugeln Glacé) mit Rahm garniert	Fr. 10.20

Für die Kleinen

KINDER-COUPE Eine Kugel Glacé nach Wahl, Smarties und eine kleine Überraschung mit Rahm garniert	Fr. 7.20
--	----------

Eiskalte Café-Köstlichkeiten

CAFÉ MAROCCO Kalter Café mit Mocca-Glacé, mit Rahm garniert	Fr. 8.20
CAFÉ PIEMONT Kalter Café mit Haselnuss-Glacé, mit Rahm garniert	Fr. 8.20
CAFÉ VENEZIA Kalter Café mit Vanille-Glacé, mit Rahm garniert	Fr. 8.20
COLD COFFEE Kalter Café mit Crushed Ice, Milch und Zucker-Sirup	Fr. 6.20

Preise inkl. MWST

Dessert



Meine Confiserie in St. Gallen!

Desserts für Kenner

ROGGWILLER APFELSTRUDEL Mit selbstgemachter heisser Vanillesauce und Rahm	Fr. 14.80
WIENERTRAUM Roggwiller Apfelstrudel mit Vanillesauce, 1 Kugel Vanille-Glacé und Rahm	Fr. 15.80
MERINGUE-GLACÉ Meringue-Schalen mit Vanille- und Erdbeer-Glacé, mit Rahm garniert	Fr. 13.40
MERINGUE Meringue-Schalen, mit Rahm garniert	Fr. 11.80

Für Junge und Junggebliebene

ORANGEN-EIS COCKTAIL Vanille- und Orangen-Glacé mit frisch gepresstem Orangensaft und einer feinen Note Kirsch	Fr. 13.80
FRAPPÉS Vanille, Schokolade, Caramel, Haselnuss, Pistache, Mocca, Joghurt, Orangen, Melone, Mango, Erdbeer, Himbeer, Banane und Zitrone Acai (<u>lactosefrei und vegan</u>) – Die Wunderbeere aus Südamerika! <i>Saisonal: Mandarine und Zimt (Oktober – Februar)</i>	Fr. 10.80
FRISCHE ERDBEEREN (saisonal) Portion Erdbeeren mit Rahm	Fr. 13.80

Heisse Schokoladen-Sauce	Fr. 2.60
Heisse Vanille-Sauce	Fr. 3.60

Patisserie und Torten

Diverse Patisserie und Torten können im Laden ausgewählt und direkt bezahlt werden.
Bei Unverträglichkeiten beraten wir Sie gerne!