



Meine Confiserie in St. Gallen!

♥-lich Willkommen in Ihrer Confiserie in St. Gallen

Es freut uns sehr, dass Sie den Weg in unser Tea Room gefunden haben. Wir setzen alles daran, Ihnen eine genussvolle und erholsame Auszeit vom Alltag zu ermöglichen.

Wir sind ein Familienbetrieb, der nun langsam an die nächste Generation weitergegeben wird. Unser Ziel ist es, Sie, lieber Gast, mit unseren handwerklich gefertigten Produkten zu verzaubern.

Geniessen Sie Ihre kostbare Zeit bei uns.

Alles Liebe
Ihr Confiserie Roggwiller-Team

Bewusst - Ideenreich - mit Herzblut

Alle unsere Gerichte stellen wir hier in diesem Gebäude mit viel Handwerk und Liebe zum Detail her.

Unsere Pastetli zum Beispiel werden zu Ihren Füßen im Untergeschoss in der Feinbäckerei geformt und anschliessend über Ihrem Kopf im 1. Stock gebacken und für Sie gefüllt.

Wir setzen bewusst auf regionale Lieferanten. Der neuste Zugang ist Ensoy aus Muolen. Sie stellen dort aus Thurgauer Bio Soja zarten Tofu her.

Die Ausbildung unserer Lernenden liegt uns sehr am Herzen. Aus diesem Grund wurde Ihr Gericht mit grosser Wahrscheinlichkeit von einer oder einem unserer 6 Lernenden in der Konditorei-Confiserie mit viel Liebe für Sie zubereitet.

Getränke



Meine Confiserie in St. Gallen!

Unsere Café-Vielfalt

| | | |
|--------------------|---------------------------------|----------|
| Ristretto | | Fr. 4.80 |
| Espresso | | Fr. 4.80 |
| Doppelter Espresso | | Fr. 7.90 |
| Café | | Fr. 4.80 |
| Americano | | Fr. 4.80 |
| Milchcafé | Hell / Dunkel | Fr. 4.80 |
| Cappuccino | mit Milchschaum oder Schlagrahm | Fr. 6.00 |
| Latte macchiato | | Fr. 6.20 |
| Café | Portion | Fr. 8.80 |
| Milchcafé | Portion | Fr. 9.80 |

Unsere Alternativen:

| | | |
|------------------------------------|---|----------|
| Laktosefreie Milch oder Haferdrink | + | Fr. 0.20 |
|------------------------------------|---|----------|

Für den Gourmets in Ihnen:

| | | |
|----------------------------------|--|-----------------|
| 3 Praliné aus der Vitrine | | Fr. 4.50 |
|----------------------------------|--|-----------------|

Wenn es noch etwas mehr sein darf:

| | | | |
|------------------------------|--------------------------------|----------|----------|
| Zusätzlich Crème | + | Fr. 0.50 | |
| Zusätzlich geschlagener Rahm | + | Fr. 1.50 | |
| Zusätzlich mit Sirup | Caramel / Haselnuss / Amaretto | + | Fr. 1.00 |

Unsere Lieblinge

Heiss:

| | | |
|----------------------|--|----------|
| Haus-Schoggi | mit edler Criolloro Couverture 66% | Fr. 6.60 |
| Haus-Schoggi Mélange | mit Rahm | Fr. 7.80 |
| Roggi-Café | Café mit Schlagrahm und feinem Hauslikör | Fr. 9.60 |
| Roggi-Schoggi | heisse Schoggi mit Schlagrahm und feinem Hauslikör | Fr. 9.60 |

Kalt:

| | | | |
|--------------|---|-----|----------|
| Roggi-Eistee | hausgemacht und eiskalt | 2dl | Fr. 4.40 |
| | | 3dl | Fr. 6.00 |
| Cold Coffee | mit Eis, Milch und Zuckersirup | | Fr. 7.80 |
| Affogato | 1 Kugel Vanilleglace mit einem Espresso | | Fr. 8.80 |

Die Energy-Booster

| | | | |
|---------------|---|----------|----------|
| Goldene Milch | feuriger Haferdrink mit Ingwer und Gewürzen | Fr. 8.80 | |
| Ingwerwasser | heiss mit frischer Zitrone | Fr. 5.80 | |
| Orangenjus | frisch gepresst | 1.5dl | Fr. 6.80 |

Preise inkl. MWST

Getränke



Meine Confiserie in St. Gallen!

Für Junge und Junggebliebene

| | | | |
|-------------------|-----------------------------|-----|----------|
| Roggi-Eistee | hausgemacht und eiskalt | 2dl | Fr. 4.40 |
| Himbeer-Sirup | | 2dl | Fr. 2.00 |
| Kinder Cappuccino | eine Tasse voll Milchschaum | | Fr. 2.00 |
| Schokolade kalt | | 2dl | Fr. 4.80 |
| Ovomaltine | kalt | 2dl | Fr. 4.80 |
| Ovomaltine | heiss | 2dl | Fr. 5.20 |

Kalte Getränke

| | | | |
|----------------------|----------------------------|-------|----------|
| Elisa Wasser | vitalisiertes Hahnenburger | 3dl | Fr. 3.00 |
| St. Galler Wasser | Still / Laut | 4dl | Fr. 5.40 |
| Shorley | | 3.3dl | Fr. 5.30 |
| Coca Cola / Zero | | 3.3dl | Fr. 5.30 |
| Citro | | 3.3dl | Fr. 5.30 |
| Rivella | Blau / Rot | 3.3dl | Fr. 5.30 |
| Schweppes | Bitter Lemon / Tonic | 2dl | Fr. 5.20 |
| Holunderblüten-Sirup | | 3dl | Fr. 6.00 |

Bier

| | | | |
|------------------------|----------------|-------|----------|
| St. Galler Klosterbräu | Schützengarten | 3.3dl | Fr. 5.80 |
| St. Galler Edelspez | Schützengarten | 3.3dl | Fr. 5.80 |
| Clausthaler | alkoholfrei | 3.3dl | Fr. 5.80 |

Roggi-Apérotime inkl. hausgemachte Apéronüssli

| | | | |
|-----------------------|--|-----|-----------|
| Prosecco Goccia d'Oro | | 1dl | Fr. 10.00 |
| Weisswein | La Côte – Louis 1er Sire de Vaud | 1dl | Fr. 5.80 |
| | | 5dl | Fr. 24.50 |
| Weisswein gespritzt | süss: mit Holunderblütensirup | | Fr. 9.60 |
| | sauer: mit Mineralwasser | | Fr. 9.60 |
| Aperol Spritz | Prosecco, Tonic, Aperol | | Fr. 14.80 |
| Hugo | Prosecco, Tonic, Holunderblütensirup | | Fr. 14.80 |
| Marito | Prosecco, Tonic, Marito verde | | Fr. 14.80 |
| Gin Tonic | Fever Tree Tonic mit Bibergin od. Spitzengin | 4cl | Fr. 16.80 |
| Impressive 0.00% | Martini alkoholfrei, Tonic, Zitronensaft | | Fr. 14.80 |









Preise inkl. MWST

Frühstück




Meine Confiserie in St. Gallen!


Feins zum Zmorge

| | | | |
|---|-----------------------------------|---|-----------|
| <u>Unser Confiseurinnen-Frühstück</u> | |  | Fr. 19.80 |
| Café, Tee oder Schokolade nach Wahl | | | |
| Butter mit 2 Sorten hausgemachter Konfitüre | | | |
| 3 Brötchen nach Wahl (Samstag auch frischer Zopf) | | | |
| Birchermüesli  od. Açaijoghurt  | | | |
| <u>Das gewisse Extra:</u> | | | |
| Lachsmousse | geräucherter Lachs mit Frischkäse | | Fr. 5.80 |
| Aufschnittplättli | Schinken, Salami und Fleischkäse | | Fr. 5.80 |
| Portion Käse | Ostschweizer Bergkäse |  | Fr. 4.80 |
| Ei-Salat | mit hausgemachter Rogginaise |  | Fr. 4.80 |
| Hummus | nature |  | Fr. 4.80 |
| Tomatenaufstrich | aus roten Linsen |  | Fr. 4.80 |
| Portion Tofu | fein gewürzt |  | Fr. 4.80 |
| 3 Praliné aus der Vitrine wählen Sie aus 35 Sorten Ihre Lieblinge aus | | | Fr. 4.50 |

Roggwiller Birchermüesli

| | | | |
|---------------|--|---|-----------|
| Birchermüesli | dazu Hausbrot (Samstag auch frischer Zopf) |  | |
| | Klein - 200g | | Fr. 9.20 |
| | Gross - 260g | | Fr. 11.80 |
| | mit Rahm | + | Fr. 1.50 |

Vegetarisch 

Vegan 

Preise inkl. MWST


Gerichte



Meine Confiserie in St. Gallen!

Feins zum Zmittag von 11.00 – 13.30Uhr


Toast:

| | | |
|---------------------|--|-----------|
| Schinken-Käse Toast | Schinken mit Käse überbacken | Fr. 19.80 |
| Toast Hawaii | Schinken, Ananas, mit Käse überbacken | Fr. 20.40 |
| Toast Tomate | Tomate, Linsen, Kräuterbutter, mit Käse überbacken  | Fr. 20.80 |









Lachs- oder Rindstarter:

| | | |
|-------------------|--|-----------|
| ½ Portion | 60 gr, 3 ToastbrotscHEiben und Butter | Fr. 16.80 |
| Portion | 120 gr, 6 ToastbrotscHEiben und Butter | Fr. 23.80 |
| Zusätzlich Toast | pro Stück | Fr. 1.00 |
| Zusätzlich Butter | pro Stück | Fr. 0.90 |


Menu mit kleinem grünem Salat:

| | | |
|----------------|---|-----------|
| Älplermakronen | Nudeln an Rahmsauce, Kartoffeln, Röstzwiebeln  | Fr. 22.80 |
| Bami Goreng | Nudelgericht mit Früchten und Poulet | Fr. 22.80 |
| Sportlerteller | Pouletbrüstli mit Kräuterbutter und gemischtem Salat | Fr. 22.80 |

Salate und Pastetli für den ganzen Tag

| | | |
|----------------------|---|---|
| Diverse Suppen | Saisonal, fragen Sie unsere Bedienung |  Fr. 12.20 |
| Diverse Quiche | Saisonal, fragen Sie unsere Bedienung |  Fr. 6.20 |
| | mit gemischtem Salat |  Fr. 22.80 |
| 1 Pastetli mit Salat | mit Milken od. BioTofu aus Muolen  | Fr. 20.20 |
| 2 Pastetli mit Salat | mit Milken od. BioTofu aus Muolen  | Fr. 26.80 |
| gemischter Salat | Menu |  Fr. 8.80 |
| | Klein |  Fr. 12.20 |
| | Gross |  Fr. 18.80 |
| Kalbfleischpastete | mit Waldorfsalat und Cumberlandsauce | Fr. 21.80 |

Vegetarisch 

Vegan 

Preise inkl. MWST

Gerichte



Meine Confiserie in St. Gallen!

Canapés und Sandwiches

Canapés

Spargel, Salami, Schinken, Eier, Thon, Sellerie Fr. 5.10

Tartar, Lachs Fr. 6.10

Sandwiches

Diverse Sandwiches

bitte im Laden auswählen und bezahlen

Freitag ist Fladentag

Fladen salzig gewärmt  Fr. 6.00

mit gemischtem Salat  Fr. 22.80

Fladen süss  Fr. 6.00

bitte im Laden auswählen und bezahlen

Herkunftsinformationen


Unsere regionalen Lieferanten:

| | | |
|------------------------|------------------------|------------------|
| Fleisch und Aufschnitt | Metzgerei Breitenmoser | Teufen/Appenzell |
| Milch, Rahm, Käse | Molkerei Fuchs | Rorschach |
| Butter | Züger | Oberbüren |
| Gemüse | Caviezel Giovanettoni | Arbon |
| Bio-Tofu | Ensoy | Muolen |
| Äpfel | Familie Wick | Mörschwil |

Fleisch:

Wir verwenden ausschliesslich Fleisch aus Schweizer Produktion

Vegetarisch 

Vegan 

Preise inkl. MWST

Tee



Meine Confiserie in St. Gallen!

Offene Teesorten (von Hand bei uns abgefüllt)

3-5 Min. ziehen lassen

| | | | |
|------------------------|----------|---------|-----------|
| Spezialglas | Fr. 5.20 | Portion | Fr. 11.60 |
| Mit Crème oder Zitrone | | + | Fr. 0.70 |

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 Macabeo mit Zitrone und Jasmin | 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, probieren Sie dazu unser Grünteepraliné | |
| 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 und 12 Gewürzen | |

Preise inkl. MWST

Tee



Meine Confiserie in St. Gallen!

Sirocco Tee

Spezialglas
Mit Crème oder Zitrone

Fr. 5.40

Portion

+

Fr. 11.80

Fr. 0.70



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

PURPEL BREEZE (Darjeeling)

zart - süsslich

Gepflückt in den traditionsreichen Teegärten des Himalayas

GENTLE BLUE (Earl Grey)

spritzig – blumig

Ein Hauch zitroniger Frische, die dank der biologisch kultivierten Bergamotte

JAPANESE SENCHA (Japanischer Grüntee)

erfrischend-intensiv

Dank seinem runden, herben Aroma in seiner Heimat Japan sehr beliebt

YELLOW WISH (Chinesischer Grüntee mit Mango)

fruchtig-erfrischend

Belebender, wohlduftender Grüntee aus China, vereint mit sonnengereifter Mango

WHITE SILVER NEEDLE (Weisser Tee)

leicht – blumig

Mildes Bouquet und ein einzigartiger Jasmin Duft. Den Kaisern Chinas würdig

CAMOMILE ORANGE BLOSSOM (Kamille mit Orange)

mild – beruhigend

Milde Kamille und zarte Orangenblüten, veredelt mit echten Orangenstücken

PIZ PALÜ (Schweizer Kräutertee)

wohltuend – anregend

Ein Gedicht der Natur mit Bergkräuter der Schweizer Alpen

VERBENA (Eisenkraut)

zitronig – erfrischend

Echter stärkender Verveine aus Paraguay, der ursprünglichen Heimat der Pflanze

RED KISS (Früchteteer)

spritzig – fruchtig

Erlesene Mischung mit der fruchtig-sinnlichen Magie sonnenverwöhnter Zutaten

GINGER LEMON DREAM (Ingwer-Zitrone)

exotisch- scharf

Eine erfrischende, süss-scharfe Komposition aus Ingwer und Zitronengras

BLACK CHAI (Schwarztee)

würzig – kräftig

Schwarztee mit einem Bouquet aus orientalischen Gewürzen

mit geschlagenem Rahm oder Milch serviert

Fr. 7.00

Tee



Meine Confiserie in St. Gallen!

Twinnings Tea

| | | | |
|------------------------|----------|---------|-----------|
| Spezialglas | Fr. 4.80 | Portion | Fr. 10.80 |
| Mit Crème oder Zitrone | | + | Fr. 0.70 |

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

KRÄUTERTEE

Lindenblüten
Pfefferminze
Hagenbutten
Kamillen

GRÜNTEE

Pure Green Tea

SCHWARZTEE

| | |
|--------------------|------------------------------|
| Darjeeling | mit leichtem Muskatgeschmack |
| Earl Grey | herrliches Bergamotten-Aroma |
| Englisch Breakfast | kräftig und aromatisch |

Punsch

| | | |
|--------------|------------------------------|----------|
| Apfelpunsch | | Fr. 5.60 |
| Orangepunsch | | Fr. 5.60 |
| Rumpunsch | ohne Alkohol | Fr. 5.60 |
| | mit einem Schuss Jamaica Rum | Fr. 7.20 |

Glacé



Meine Confiserie in St. Gallen!

Kugeln

| | | |
|----------------|-----------|----------|
| 1 Kugel Glacé | ohne Rahm | Fr. 4.60 |
| | mit Rahm | Fr. 5.60 |
| 2 Kugeln Glacé | ohne Rahm | Fr. 8.80 |
| | mit Rahm | Fr. 9.80 |

Sorten

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

Acai 🌿 – Die Wunderbeere aus Südamerika!

Saisonal: Mandarine und Zimt (Oktober – Februar)

Frappés

| | |
|---|-----------|
| Milchgetränk mit Glacé, in allen Sorten verfügbar | Fr. 12.00 |
|---|-----------|

Die Klassiker


| | |
|--|-----------|
| EIS-SCHOKOLADE | Fr. 13.60 |
| Gerührte Schokoladen-Glacé mit Schokoladen-Sauce, mit Rahm garniert | |
| EISCAFÉ ESPRESSO | Fr. 13.60 |
| Gerührte Mocca-Glacé mit kräftiger Espresso-Sauce, mit Rahm garniert | |
| ZUGER EISCAFÉ | Fr. 14.80 |
| Gerührte Mocca-Glacé mit feinstem Zuger-Kirsch, mit Rahm garniert | |
| COUPE ROMANOFF | Fr. 14.80 |
| Erdbeer- und Vanille-Glacé, frische Erdbeeren, feine Erdbeersauce, mit Rahm garniert | |
| BANANENSPLIT | Fr. 14.80 |
| Vanille-, Erdbeer- und Bananen-Glacé, frische Bananen, Schokoladensauce, Mandelsplitter, mit Rahm garniert | |
| COUPE DÄNEMARK | Fr. 14.80 |
| Vanille-Glacé mit warmer Schokoladen-Sauce, mit Rahm garniert | |
| SORRENTO | Fr. 14.80 |
| Haselnuss-, Caramel- und Schokoladen-Glacé mit Caramelsauce und Nougatsplitter, mit Rahm garniert | |

Glacé



Meine Confiserie in St. Gallen!

Die Exotischen

| | |
|---|---|
| SOMMERTRAUM Zitronen und Mango-Glacé mit frischen Beeren (je nach Saison) und einem Spritzer Schaumwein | Fr. 14.80 |
| SWISS ALPIN Feine Joghurt-Glacé und frische Beeren (je nach Saison) mit Rahm garniert | Fr. 14.80 |
| LA BAMBA Bananen, Melonen-, Zitronen-Glacé und frischen Früchten mit Rahm garniert | Fr. 14.80 |
| HOT BERRY Vanille-Glacé und heisse Himbeeren mit Rahm garniert | Fr. 14.80 |
| FROZEN AÇAÍ Açaí-Bowl mit Früchten und Nussmischung |  Fr. 10.80 |
| ORANGEN-EIS COCKTAIL Vanille- und Orangen-Glacé mit frisch gepresstem Orangensaft mit einer feinen Note Kirsch | Fr. 15.80 |
| MINI-COUPES Alle Coupes für den kleinen Gluscht (mit zwei Kugeln Glacé) mit Rahm garniert | Fr. 11.20 |

| | |
|--------------------------|----------|
| Heisse Schokoladen-Sauce | Fr. 3.00 |
| Heisse Vanille-Sauce | Fr. 4.20 |

Für Junge und Junggebliebene

| | |
|---|----------|
| KINDER-COUPE Eine Kugel Glacé nach Wahl, Smarties und eine kleine Überraschung mit Rahm garniert | Fr. 8.80 |
|---|----------|

Dessert



Meine Confiserie in St. Gallen!

Desserts für Kenner

| | |
|--|-----------|
| ROGGWILLER APFELSTRUDEL hausgemachte heisse Vanille-Sauce mit Rahm garniert | Fr. 15.80 |
| WIENERTRAUM Roggwiller Apfelstrudel mit Vanille-Sauce und 1 Kugel Vanille-Glacé mit Rahm garniert | Fr. 18.80 |
| FRISCHE ERDBEEREN (saisonal) Portion Erdbeeren mit Rahm garniert | Fr. 15.80 |

Patisserie und Torten

Machen Sie einen kleinen Spaziergang in den Laden.

Diverse Patisserie und Torten können direkt im Laden ausgewählt und direkt bezahlt werden.

Bei Unverträglichkeiten beraten wir Sie gerne!