



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. 4.90
Espresso		Fr. 4.90
Doppelter Espresso		Fr. 8.20
Café		Fr. 4.90
Americano		Fr. 4.90
Milchcafé	Hell / Dunkel	Fr. 4.90
Cappuccino	mit Milchschaum oder Schlagrahm	Fr. 6.20
Latte macchiato		Fr. 6.40
Café	Portion	Fr. 9.20
Milchcafé	Portion	Fr. 10.20

### Unsere Alternativen:

Laktosefreie Milch oder Haferdrink	+	Fr. 0.30
------------------------------------	---	----------

### Für den Gourmets in Ihnen:

<b>3 Praliné aus der Vitrine</b>		<b>Fr. 4.80</b>
----------------------------------	--	-----------------

### Wenn es noch etwas mehr sein darf:

Zusätzlich Crème	+	Fr. 0.60	
Zusätzlich geschlagener Rahm	+	Fr. 1.70	
Zusätzlich mit Sirup	Caramel / Haselnuss / Amaretto	+	Fr. 1.20

## Unsere Lieblinge

### Heiss:

Haus-Schoggi	mit edler Criollo Couverture 66%	Fr. 6.80
Haus-Schoggi Mélange	mit Rahm	Fr. 8.20
Roggi-Café	Café mit Schlagrahm und feinem Hauslikör	Fr. 9.80
Roggi-Schoggi	heisse Schoggi mit Schlagrahm und feinem Hauslikör	Fr. 9.80

### Kalt:

Roggi-Eistee	hausgemacht und eiskalt	2dl	Fr. 4.60
		3dl	Fr. 6.40
Cold Coffee	mit Eis, Milch und Zuckersirup		Fr. 7.80
Affogato	1 Kugel Vanilleglace mit einem Espresso		Fr. 9.20

## Die Energy-Booster

Goldene Milch	feuriger Haferdrink mit Ingwer und Gewürzen	Fr. 9.20
Ingwerwasser	heiss mit frischer Zitrone	Fr. 6.20
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. 4.60
Himbeer-Sirup		2dl	Fr. 2.50
Kinder Cappuccino	eine Tasse voll Milchschaum		Fr. 2.50
Schokolade kalt		2dl	Fr. 4.90
Ovomaltine	kalt	2dl	Fr. 4.90
Ovomaltine	heiss	2dl	Fr. 5.40

## Kalte Getränke

Elisa Wasser	vitalisiertes Hahnenburger	3dl	Fr. 3.50
St. Galler Wasser	Still / Laut	4dl	Fr. 5.60
Shorley		3.3dl	Fr. 5.60
Coca Cola / Zero		3.3dl	Fr. 5.60
Citro		3.3dl	Fr. 5.60
Rivella	Blau / Rot	3.3dl	Fr. 5.60
Schweppes	Bitter Lemon / Tonic	2dl	Fr. 5.50
Holunderblüten-Sirup		3dl	Fr. 6.40

## 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. 6.00
		5dl	Fr. 25.50
Weisswein gespritzt	süss: mit Holunderblütensirup		Fr. 9.80
	sauer: mit Mineralwasser		Fr. 9.80
Aperol Spritz	Prosecco, Tonic, Aperol		Fr. 15.20
Hugo	Prosecco, Tonic, Holunderblütensirup		Fr. 15.20
Marito	Prosecco, Tonic, Marito verde		Fr. 15.20
Gin Tonic	Fever Tree Tonic mit Bibergin od. Spitzengin	4cl	Fr. 17.20
Impressive 0.00%	Martini alkoholfrei, Tonic, Zitronensaft		Fr. 14.80

Preise inkl. MWST



# Frühstück





Meine Confiserie in St. Gallen!






## Feins zum Zmorge

### Unser Confiseurinnen-Frühstück


  Fr. 22.80

Café, Tee oder Schokolade nach Wahl  
Butter mit 2 Sorten hausgemachter Konfitüre  
3 Brötchen nach Wahl (Samstag auch frischer Zopf)  
Birchermüesli  od. Açaijoghurt 


### Das gewisse Extra:

Lachsmousse	geräucherter Lachs mit Frischkäse	Fr.	5.80
Aufschnittplättli	Schinken, Salami und Fleischkäse	Fr.	5.80
Käseplättli	Ostschweizer Bergkäse und Tête de Moine	 Fr.	5.80
Ei-Salat	mit hausgemachter Rogginaise	 Fr.	5.20
Hummus	nature	 Fr.	5.20
Tomatenaufstrich	aus roten Linsen	 Fr.	5.20
Portion Tofu	fein gewürzt	 Fr.	5.20

## 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. 20.80
Toast Tomate	Tomate, Linsen, Kräuterbutter, mit Käse überbacken 	Fr. 20.80









### Lachs- oder Rindstarter:

½ Portion	60 gr, 3 ToastbrotscHEiben und Butter	Fr. 17.80
Portion	120 gr, 6 ToastbrotscHEiben und Butter	Fr. 24.80
Zusätzlich Toast	pro Stück	Fr. 1.20
Zusätzlich Butter	pro Stück	Fr. 1.00


### Menu mit kleinem grünem Salat:

Älplermakronen	Nudeln an Rahmsauce, Kartoffeln, Röstzwiebeln 	Fr. 23.80
Bami Goreng	Nudelgericht mit Früchten und Poulet	Fr. 23.80
Fitnesssteller	Pouletbrüstli mit Kräuterbutter und gemischtem Salat	Fr. 23.80

## Salate und Pastetli für den ganzen Tag

Diverse Suppen	Saisonal, fragen Sie unsere Bedienung	 Fr. 12.80
Diverse Quiche	Saisonal, fragen Sie unsere Bedienung	 Fr. 6.80
	mit gemischtem Salat	 Fr. 22.80
1 Pastetli mit Salat	mit Milken od. BioTofu aus Muolen 	Fr. 20.80
2 Pastetli mit Salat	mit Milken od. BioTofu aus Muolen 	Fr. 27.80
gemischter Salat	Menu	 Fr. 9.80
	klein	 Fr. 12.80
	gross	 Fr. 19.80
Kalbfleischpastete	mit Waldorfsalat und Cumberlandsauce	Fr. 22.80

Vegetarisch 

Vegan 

Preise inkl. MWST

# Gerichte





Meine Confiserie in St. Gallen!

## Canapés und Sandwiches

<u>Canapés</u>	bitte im Laden auswählen und bezahlen	
Spargel, Salami, Schinken, Eier, Thon, Sellerie		Fr. 5.40
Tartar, Lachs		Fr. 6.50
<u>Sandwiches</u>	bitte im Laden auswählen und bezahlen	
Diverse Sandwiches		


## Freitag ist Fladentag

Div. Fladen gewärmt	bitte im Laden auswählen und bezahlen	 Fr. 6.60
	mit gemischtem Salat	 Fr. 22.80

## Herkunftsinformationen

<u>Unsere regionalen Lieferanten:</u>		
Fleisch und Aufschnitt	Metzgerei Breitenmoser	Teufen/Appenzell
Milchprodukte, Käse	Molkerei Fuchs	Rorschach
Butter	Züger	Oberbüren
Gemüse	Caviezel Giovanettoni	Arbon
Bio-Tofu	Ensoy	Muolen
Äpfel	Familie Wick	Mörschwil
Kaffee	Baumgartner	St. Gallen
<u>Fleisch:</u>		
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. 11.80
Mit Crème oder Zitrone		+	Fr. 1.00

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

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

Preise inkl. MWST

# Tee



Meine Confiserie in St. Gallen!

## Sirocco Tee

Spezialglas	Fr. 5.60	Portion	Fr. 12.20
Mit Crème oder Zitrone		+	Fr. 1.00



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

<b>PURPEL BREEZE</b> (Darjeeling)	zart - süsslich
Gepflückt in den traditionsreichen Teegärten des Himalayas	
<b>GENTLE BLUE</b> (Earl Grey)	spritzig – blumig
Ein Hauch zitroniger Frische, die dank der biologisch kultivierten Bergamotte	
<b>JAPANESE SENCHA</b> (Japanischer Grüntee)	erfrischend-intensiv
Dank seinem runden, herben Aroma in seiner Heimat Japan sehr beliebt	
<b>YELLOW WISH</b> (Chinesischer Grüntee mit Mango)	fruchtig-erfrischend
Belebender, wohlduftender Grüntee aus China, vereint mit sonnengereifter Mango	
<b>WHITE SILVER NEEDLE</b> (Weisser Tee)	leicht – blumig
Mildes Bouquet und ein einzigartiger Jasmin Duft. Den Kaisern Chinas würdig	
<b>CAMOMILE ORANGE BLOSSOM</b> (Kamille mit Orange)	mild – beruhigend
Milde Kamille und zarte Orangenblüten, veredelt mit echten Orangenstücken	
<b>PIZ PALÜ</b> (Schweizer Kräutertee)	wohltuend – anregend
Ein Gedicht der Natur mit Bergkräuter der Schweizer Alpen	
<b>VERBENA</b> (Eisenkraut)	zitronig – erfrischend
Echter stärkender Verveine aus Paraguay, der ursprünglichen Heimat der Pflanze	
<b>RED KISS</b> (Früchteteer)	spritzig – fruchtig
Erlesene Mischung mit der fruchtig-sinnlichen Magie sonnenverwöhnter Zutaten	
<b>GINGER LEMON DREAM</b> (Ingwer-Zitrone)	exotisch- scharf
Eine erfrischende, süss-scharfe Komposition aus Ingwer und Zitronengras	
<b>BLACK CHAI</b> (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. 5.00	Portion	Fr. 11.20
Mit Crème oder Zitrone		+	Fr. 1.00

**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. 5.80
Orangepunsch		Fr. 5.80
Rumpunsch	ohne Alkohol	Fr. 5.80
	mit einem Schuss Jamaica Rum	Fr. 7.80

# Glacé



Meine Confiserie in St. Gallen!

## Kugeln

1 Kugel Glacé	ohne Rahm	Fr. 4.80
	mit Rahm	Fr. 5.80
2 Kugeln Glacé	ohne Rahm	Fr. 9.40
	mit Rahm	Fr. 10.40

## 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. 12.80
---	-----------

## Die Klassiker


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

# Glacé



Meine Confiserie in St. Gallen!

## Die Exotischen

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

Heisse Schokoladen-Sauce	Fr. 3.50
Heisse Vanille-Sauce	Fr. 4.80

## Für Junge und Junggebliebene

<b>KINDER-COUPE</b> 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

<b>ROGGWILLER APFELSTRUDEL</b> hausgemachte heisse Vanille-Sauce mit Rahm garniert	Fr. 15.80
<b>WIENERTRAUM</b> Roggwiler Apfelstrudel mit Vanille-Sauce und 1 Kugel Vanille-Glacé mit Rahm garniert	Fr. 18.80
<b>FRISCHE ERDBEEREN (saisonal)</b> Portion Erdbeeren mit Rahm garniert	Fr. 16.80

## 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!