



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:

3 Praliné aus der Vitrine		Fr. 4.80
----------------------------------	--	-----------------

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!

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. 5.60

Portion

+

Fr. 12.20

Fr. 1.00



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. 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

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. 3.50
Heisse Vanille-Sauce	Fr. 4.80

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 Roggwiler Apfelstrudel mit Vanille-Sauce und 1 Kugel Vanille-Glacé mit Rahm garniert	Fr. 18.80
FRISCHE ERDBEEREN (saisonal) 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!