

La Moka

La Moka ist

frisch und hausgemacht, saisonal und regional,
auserlesen und detailbewusst, leidenschaftlich
und originell, heimisch und traditionell,
herzlich und humorvoll.

Im La Moka dürfen Sie

geniessen und verweilen, sich treffen und
plaudern, lachen und philosophieren, dinieren
und sich wohlfühlen.

Ihr Besuch bei uns soll in jeder Hinsicht
etwas Besonderes sein.

Ihre Gastgeber aus Leidenschaft
Bigi und Francesco Diomaiuta

Öffnungszeiten:

So - Mo: geschlossen

Di - Mi: 08:00 - 22:00 Uhr

Do - Fr: 08:00 - 23:00 Uhr

Sa: 08:00 - 18:00 Uhr

.....

Kaffee

.....

Aus der Rösterei Caffè Chiriatti, Wilen b. Wil. Für Espresso und Milchgetränke verwenden wir „Marca Nera“ eine Mischung aus den edelesten Arabica Bohnen, traditionell schonend geröstet. Für Café Crème verwenden wir „Marca Rossa“ mit 70% Arabica und 30% Robusta Bohnen. Unsere Kaffees erhalten Sie in Aromaschutz-Verkaufspackungen à 250g, 500g oder 1 Kg, in Bohnen oder gemahlen.

Ristretto	4.70
Espresso	4.70
Espresso lungo	4.70
Espresso doppio	6.50
Espresso macchiato	5.50
Espresso doppio macchiato	7.50
Caffè Corretto Grappa (Kaffee, Grappa Nonnini)	7.50
Café Nature	4.70
Café Crème	4.70
Americano (Espresso und Heisswasser)	5.00
Café Baileys (Kaffee, Baileys, Rahm)	8.50
Café Amaretto (Kaffee, Amaretto, Rahm)	8.50
Espresso Martini	16.00
Vodka, Espresso, Kahlúa, Kaffeebohnen	
Caffelatte (Schale)	5.50
Caffelatte Grande (mit Dopplespresso)	8.50
Cappuccino	5.50
Cappuccino Doppio (mit Dopplespresso)	7.50
Cappuccino Grande (mit Dopplespresso)	8.50
Latte Macchiato	6.00
Moccacino ‚der kleine Süsse‘	6.00
Espresso-Getränk mit Schokolade und geschäumter Milch	
Moccacino Grande	8.50
Dopplespresso mit Schokolade und geschäumter Milch	

Alle unsere Kaffee-Getränke gibt es ohne Aufpreis auch koffeinfrei.
Milchgetränke wahlweise mit Mandel/Soja- oder Hafermilch.
Aufpreis: Fr. 1.00

Kaffee- und Milchgetränke

Ovomaltine	5.00
Caotina, Schokolade	5.00
Trinkschokolade Virunga, Kongo	7.00
70% BIO-Edelkakao von La Ibense Zürich	
Chai Latte	8.50
Chai Auszug, selbstgemacht, mit geschäumter Milch	
Chai Latte freddo	8.50
Chai Auszug mit kalter Milch, Eis	
Chai Latte Rum	13.00
Chai Auszug mit geschäumter Milch, Rum	
Dirty Chai	11.00
Chai Auszug mit geschäumter Milch, Espresso	
Matcha Kirishma Midori	8.50
Grüntee aus Japan mit geschäumter Milch	
Iced Latte (Milch mit Eis, Espresso)	6.00
Shakerato (Espresso mit Eis, geschüttelt)	7.00
Shakerato Latte (Milch, Eis, Espresso, Kakao, geschüttelt)	7.50
Affogato (Vanilleglace, Espresso, Schlagrahm, Kakao)	9.00
Affogato Amaretto (mit Amaretto-Likör)	13.00

Kuchen

Unsere Kuchen werden in liebevoller Handarbeit täglich frisch gebacken. **5.50 - 8.50**

Gelati Donati

Glacé aus 100 % natürlichen Zutaten, diverse Sorten, pro Kugel **4.50**
Vanille Glacé, herkömmliche Produktion **4.00**

Alle unsere Kaffee-Getränke gibt es ohne Aufpreis auch koffeinfrei.
Milchgetränke wahlweise mit Mandel/Soja- oder Hafermilch.
Aufpreis: Fr. 1.00

Frühstück

Joghurt beziehen wir von der Fam. Kaufmann, Mosnang. Konfitüren vom „Pilgerhof“ in Märstetten und „Feines aus der Küche“ Wilen. Gipfeli von der Bäckerei Fischbacher und Eberle Wil. Brot von der Bäckerei Dietsche, Wil. Die Frucht-Frischsäfte von der Firma „Freshdrink AG“ aus Falländen

Cornetto italiano (Brioche)	3.50
Buttergipfel	2.50
Dinkelgipfel	2.50
Vollkorngipfel	2.50
Laugengipfel	2.50
Maisgipfel	2.50
Birchermüesli klein (glutenfrei)	7.50
mit Rahm	8.00
Birchermüesli gross (glutenfrei)	9.50
mit Rahm	10.50
Portion Butter	2.00
Portion Konfi	4.00
Portion Butter und Konfi mit 3 Scheiben Brot	7.50
Portion Käse mit 3 Scheiben Brot	8.00
Portion Fleisch mit 3 Scheiben Brot	8.00
Portion Käse/Fleisch mit 3 Scheiben Brot	8.00
Brunchteller klein	27.00
Heissgetränk nach Wahl Bio-Orangen Frischsaft, Birchermüesli, 1 Gipfel, Brot, Konfi, Butter	
Brunchteller klein Royal	34.00
+ 1 Glas Prosecco	
Brunchteller gross	34.00
Heissgetränk nach Wahl Bio-Orangen Frischsaft, Birchermüesli, 1 Gipfel, Brot, Konfi, Butter, Käse, Bresaola oder Schinken	
Brunchteller gross Royal	41.00
+ 1 Glas Prosecco	

.....

Tee

.....

Unsere Bio-Tee's von Al Canton aus Poschiavo

La belle inconnue 5.00

Verveine, Agastacha, Rosenblüten

Verveine odorante 5.00

Wohlriechendes Eisenkraut

Albula 5.00

Alpenkräuter, Edelweiss, Kornblumen

Bernina 5.00

Holunderblüten, Zitronenthymian

Menta 5.00

Pfefferminze

Wu Lü 5.00

Grüner Tee aus China

Assam 5.00

Schwarztee aus Indien

Earl Grey 5.00

Schwarztee, Bergamottöl aus Indien

Ingwer Tee 6.50

Frischer Ingwer, Zitrone, Zitronengras

.....

Heissgetränke

.....

Zwetschgen-Punsch 7.00

Punsch vom Kapuzinerinnenkloster Jakobsbad
mit 3cl Vieille Prune 40Vol%

10.50

Apfel-Zimt-Punsch 7.00

Punsch vom Kapuzinerinnenkloster Jakobsbad
mit 3cl Calvados 40Vol%

10.50

Giselle chaud 8.00

Heisser Weisswein-Likör mit Orangen und Ingwer, 17 Vol%

Mineralwasser

Goba laut und still	3.30 dl	4.00
San Benedetto naturale e frizzante	7.50 dl	7.50
Fizzy Limone (Gazzosa ticinese naturale)	3.50 dl	5.50
Fizzy Mandarino (Gazzosa ticinese naturale)	3.50 dl	5.50
J. Gasco Tonica	2.00 dl	5.50
J. Gasco Sodarosa	2.00 dl	5.50
Festivo Portofino	2.50 dl	5.80
Fever Tree Ginger Beer	2.00 dl	5.80
Rhabarber Shorley	3.30 dl	5.50
Crodino, Sanbitter	1.00 dl	4.50
Sanbitter/Crodino mit Mineralwasser		6.50
Sanbitter/Crodino mit Orangensaft		7.50
Vivi Kola, Vivi Kola Zéro	3.30 dl	4.50

Bio-Getränke

Vivi Soda, Bio Ingwer und Zitrone	3.30 dl	5.50
Vivi Soda, Bio Apfelsaft	3.30 dl	5.50
Bio-Orangen Frischsaft	3.00 dl	6.50
nicht aus Konzentrat, ohne Farbstoffe, Blondorangen		
Bio- Saison Frischsaft	3.00 dl	6.50
Apfel, Orange, Ingwer, Kiwi, Drachenfruchtpüree		
Bio Eistee Paradise	5.00 dl	7.00
Der Fruchtige mit Hibiskus, Hagenbutten, Apfel, Zitronengras, Orangen und Passionsfrucht.		
Bio Eistee Alpen-Tee	3.30 dl	5.50
Der Bergler aus aromatischen Alpenkräutern wie Frauen- mantel, Zitronenmelisse, Eisenkraut und Zitronensaft.		

.....

Weine – weiss

.....

	1dl	7,5dl
Rosé Perrosé De Silva	7.00	49.00

Peter Sölva

Das Beste von Cabernet, Merlot und Lagrein.
Sein spielerisches Bukett verbreitet einladende Düfte von roten Früchten und Erdbeeren während der Gaumen von seiner weichen und harmonischen Struktur erobert wird.

I Vigneti Pinot grigio De Silva	6.50	45.00
--	-------------	--------------

Grauburgunder Peter Sölva

Der klassischer Grauburgunder überzeugt durch seine leicht aromatisch, frische Frucht und seinen geschmeidig würzigen Geschmack

Anselmi San Vincenzo Cuveè Lisa	7.00	49.00
--	-------------	--------------

Bianco veneto IGP

Garganega, Chardonnay, Sauvignon Blanc

Am Gaumen präsentiert sich der Weisswein fruchtig und frisch mit dominanten Aromen aus Zitrusfrüchten.

Zenato Lugana Santa Cristina	7.50	52.00
-------------------------------------	-------------	--------------

Trebbiano di Lugana, Lombardei, Italien

Volle Frucht, wunderbar saftig und schön weich.
Dazu sein toller Schmelz und die leichte Salzigkeit, fruchtig und mineralisch.

Gespritzter Weisswein	8.00
------------------------------	-------------

süss, sauer

.....

Spumante

.....

	1 dl	7,5 dl
Prosecco Ugo II	8.50	56.00

Ein Prosecco der Extraklasse, vollkommen in Geschmack und Eleganz.

Prosecco Rosé Corvezzo, Bio	8.50	56.00
------------------------------------	-------------	--------------

Ein frischer und lebendiger Prosecco mit einem dezenten Rosé-Ton, einer perlenden Textur und einem leicht süssen Geschmack.

Viola	10.50
--------------	--------------

Prosecco Rosé Corvezzo, Veilchen-Sirup, Limetten

.....

Weine – rot

.....

	1 dl	7,5 dl
Merlot Drago Rosso	6.50	45.00
100% Merlot, Veneto, Italien		

Sattes Rot mit purpurfarbenen Reflexen. In der Nase ausgewogene fruchtige und würzige Noten, ideal untermalt mit feinen Holzaromen. Voluminös, samtig mit elegantem Tannin. Der harmonische Abgang erinnert an reife Früchte.

Barbera d'Alba Superiore		
Marun DOC, Bio	8.50	56.00
100% Barbera, Matteo Corregia, Piemonte		

Dichtes, dunkles Granatrot, schöne Frucht von roten Beeren, mit Noten von Kaffee, Tabak und Pfefferminze. Konzentriert, harmonisch, mit geschmeidigen Tanninen Ausbau in Barriques für 18 Monate (60% davon neu) und vor der Flaschenabfüllung noch 4 bis 6 Monate in Stahltanks.

Guardoalto IGT Toscana 2019	10.50	73.00
Merlot, Cabernet Franc, Syrah, 14 Mt. Barrique		

Ein Genuss, das vielschichtige, intensive Bouquet in der Nase zu erfahren. Aromen wie Waldbeeren, Tabak und Leder offenbaren sich. Es macht Spass den Wein im Gaumen zu halten, wo die fruchtige Struktur auf die kräftigen und reifen Gerbstoffe trifft. Passt gut zu würzigem Braten und gutem Essen.

.....

Biere

.....

Johanniter

Komturei Tobel. Das Amberbier aus
erlesenen regionalen Naturprodukten

3.3 dl 5,5%

5.50

Ichnusa

Das erfrischende, mineralische
Bier aus Sardinien

3.3 dl 4,7%

6.00

Weizenbier

Weisser Hase

5.0 dl 5,0%

8.00

Birra Peroni

Traditionelles Bier mit
einem herb-frischen Geschmack
aus 100% italienischem Gerstenmalz.

6.6 dl 4,7%

8.00

India Pale (Alkoholfrei)

Brauerei Schützengarten, St. Gallen

3.3 dl

5.50

Saisonbier

Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne

6.00

Aperitifs

Campari pur	7.50
Campari Soda	8.50
Campari Orange	12.00
Cynar pur	7.50
Cynar Soda	8.50
Martini Bianco, Martini Rosso	7.50
Ricard Pastis de Marseille	8.50
Lillet Vive	12.00
Lillet blanc, Tonic, Gurke	
Hugo	12.00
Holunderblüten-Sirup, Prosecco, Mineralwasser, Limetten	
Italicus	15.00
Italicus Bergamotten-Rosolio-Likör, Prosecco, grüne Oliven	
Giselle Sprizz	13.00
Giselle-Likör, Prosecco, Mineralwasser	
Amara Sprizz	13.00
Amara-Likör, Prosecco, Mineralwasser	
Limoncello Sprizz	13.00
Limoncello-Likör, Prosecco, Mineralwasser	
Aperol-Sprizz	13.00
Aperol, Prosecco, Mineralwasser	
Lambretta	13.00
Campari, Prosecco, Mineralwasser	
Negroni	15.00
je 3cl Gin, Campari, Martini rosso	
Basil Smash	15.00
Eigenrezept Vanessa, Basilikumsirup, Prosecco, Lime	

Aperitifs

Disaronno Fizz	9.50
Amaretto, Soda, Zitronensaft	
Disaronno Mule	12.00
Amaretto, Ginger Beer, Limettensaft	
London Mule	15.00
Hendrick's Gin, Ginger Beer, Limettensaft	
Moscow Mule	15.00
Vodka Absolut, Ginger Beer, Limettensaft	
Espresso Martini	16.00
Vodka. Espresso, Kahlúa, Kaffeebohnen	
Gin Tonic Hendrick's	16.00
mit Lurisia Acqua Tonica, Gurke und schwarzem Pfeffer	
Gin Tonic Tanqueray	14.00
mit Lurisia Acqua Tonica	

Spirituosen

Disaronno (Amaretto)	4 cl/28%	7.00
Amaro Braulio	4 cl/21%	7.00
Averna Amaro siciliano	4 cl/29%	7.00
Grappa Berta Elisi	2 cl/43%	6.00
Grappa Berta Elisi	4 cl/43%	12.00
Baileys	4 cl/17%	7.00
Gin Hendrick's	4 cl/44%	10.00
Gin Tanqueray	4 cl/47%	8.00
Limoncello	4 cl/28%	7.00
Vodka Absolut	4 cl/40%	8.00

Aperitifs alkoholfrei

Festivo Portofino	2.50 dl	5.80
Crodino oder Sanbitter	1.00 dl	4.50
Crodino oder Sanbitter mit Mineralwasser		6.50
Crodino oder Sanbitter mit Orangensaft		7.50
Prosecco Murviedro	1.0 dl	7.50
Hugo Tonica senza Holunderblüten-Sirup, Tonica, Limetten		9.50
Hugo Sprizz senza Holunderblüten-Sirup, Prosecco Murviedro, Soda, Limetten		12.00
Martini Vibrante Sprizz Martini Vibrante, Prosecco Murviedro, Soda		12.00
Martini Vibrante Mule Martini Vibrante, Ginger Beer, Limettensaft		12.00
Martini Florale Sprizz Martini Florale, Prosecco Murviedro, Soda		12.00
Martini Florale Berry Martini Florale, Schweppes Berry, Beeren		12.00



Der Mittag im La Moka

Unsere Küche ist offen:

Di + Mi 11:30 bis 14:00 Uhr und 17:00 bis 21:00

Do + Fr 11:30 bis 14:00 Uhr und 17:00 bis 21:30

Samstag 12:00 bis 17:00 Uhr

		klein
Suppe gemäss Tafel	11.50	8.50
Blattsalat		8.50
Mittagsspezialität	25.50	21.50
gemäss Tafel, täglich frisch zubereitet		
Gefüllte, warme Focaccias		
Verdure	24.50	14.50
Grilliertes Saisongemüse, getr. Tomaten, Artischockenpesto, Rucola		
Saison Focaccia		
Kartoffeln mit Ei-Scheiben, Hüttenkäse, Frühlingszwiebeln, Bärlauch-Pesto, Rucola		
Parmigiana		
Grillierte Auberginen, Büffelmozzarella, Parmesan, Tomatenpesto, Rucola		
Reale		
Kräuterschinken, getr. Tomaten, Trüffelbutter, Rucola		
Classica		
Rohschinken, Bresaola oder Salami, Parmesan, Tomatenpesto, Rucola		
Avocado		
Büffelmozzarella, getr. Tomaten, Guacamole, Rucola		
Gefüllte Focaccia nach Wahl mit Blattsalat	31.50	21.50

Der Mittag im La Moka

Unsere Küche ist offen:

Di + Mi 11:30 bis 14:00 Uhr und 17:00 bis 21:00

Do + Fr 11:30 bis 14:00 Uhr und 17:00 bis 21:30

Samstag 12:00 bis 17:00 Uhr

klein

La Moka Saisonsalat	29.50	25.50
----------------------------	--------------	--------------

Lattichsalat mit Frühlingskartoffeln-Zucchetti Frittata, mariniertes Fenchel, Frühlingszwiebeln und Radiesli

La Moka Saisonsalat mit Fleisch	35.50	29.50
--	--------------	--------------

+Fleisch nach Wahl: Rohschinken, Salami, Bresaola, Kräuterschinken.

Insalata Paradiso	27.50	23.50
--------------------------	--------------	--------------

Büffelmozzarella aus Campanien (IT) mit Avocado, Granatäpfel, gerösteten Mandeln und Guacamole auf saisonalen Blattsalaten.

Insalata Paradiso mit Fleisch	33.50	27.50
--------------------------------------	--------------	--------------

+Fleisch nach Wahl: Rohschinken, Salami, Bresaola, Kräuterschinken.

Antipasti-Salat	23.50	19.50
------------------------	--------------	--------------

Saisonale Blattsalate mit grilliertem Gemüse, Artischocken, Oliven, getr. Tomaten, Parmesan.

Antipasti-Salat mit Fleisch	30.50	24.50
------------------------------------	--------------	--------------

+ Wahlweise Rohschinken, Bresaola Kräuterschinken, Salami.

Wir sind stets bestrebt die besten auf dem Markt erhältlichen Zutaten zu verwenden. Frisch, saisonal und wenn immer möglich aus biologischem und nachhaltigem Anbau. Alle unsere Pesto's werden frisch von Hand mit viel Liebe zubereitet. Das Focacciabrot stammt von der Feinbäckerei Dietsche, gleich um die Ecke.

Der Abend im La Moka

Unsere Küche ist offen:

Di + Mi 11:30 bis 14:00 Uhr und 17:00 bis 21:00

Do + Fr 11:30 bis 14:00 Uhr und 17:00 bis 21:30

Samstag 12:00 bis 17:00 Uhr

klein

Suppe gemäss Tafel	11.50	8.50
---------------------------	--------------	-------------

Blattsalat		8.50
-------------------	--	-------------

Abendspezialität

gemäss Tafel, täglich frisch zubereitet

Gefüllte, warme Focaccias

Verdure	24.50	14.50
----------------	--------------	--------------

Grilliertes Saisongemüse, getr. Tomaten,
Artischockenpesto, Rucola

Saison Focaccia

Kartoffeln mit Ei-Scheiben, Hüttenkäse, Frühlingszwiebeln,
Bärlauch-Pesto, Rucola

Parmigiana

Grillierte Auberginen, Büffelmozzarella, Parmesan,
Tomatenpesto, Rucola

Reale

Kräuterschinken, getr. Tomaten, Trüffelbutter, Rucola

Classica

Rohschinken, Bresaola oder Salami, Parmesan,
Tomatenpesto, Rucola

Avocado

Büffelmozzarella, getr. Tomaten, Guacamole, Rucola

Gefüllte Focaccia nach Wahl mit Blattsalat	31.50	21.50
---	--------------	--------------

Der Abend im La Moka

Unsere Küche ist offen:

Di + Mi 11:30 bis 14:00 Uhr und 17:00 bis 21:00

Do + Fr 11:30 bis 14:00 Uhr und 17:00 bis 21:30

Samstag 12:00 bis 17:00 Uhr

		klein
La Moka Saisonsalat	29.50	25.50
Lattichsalat mit Frühlingskartoffeln-Zucchetti Frittata, mariniertes Fenchel, Frühlingszwiebeln und Radiesli		
La Moka Saisonsalat mit Fleisch	35.50	29.50
+Fleisch nach Wahl: Rohschinken, Salami, Bresaola, Kräuterschinken.		
Insalata Paradiso	27.50	23.50
Büffelmozzarella aus Campanien (IT) mit Avocado, Granatäpfel, gerösteten Mandeln und Guacamole auf saisonalen Blattsalaten		
Insalata Paradiso mit Fleisch	33.50	27.50
+Fleisch nach Wahl: Rohschinken, Salami, Bresaola, Kräuterschinken.		
Antipasti-Salat	23.50	19.50
Saisonale Blattsalate mit grilliertem Gemüse, Artischocken, Oliven, getr. Tomaten, Parmesan		
Antipasti-Salat mit Fleisch	30.50	24.50
+ Wahlweise Rohschinken, Bresaola Kräuterschinken, Salami.		
Antipasti-Teller	46.50	32.50
Rohschinken, Bresaola, Salami, Artischocken, getrocknete Tomaten, Oliven, Parmesan, grill. Gemüse, 1 Focaccia-Körbli		
Antipasti-Teller vegetarisch	46.50	32.50
Büffelmozzarella, Guacamole Tomatenpesto, getrocknete Tomaten, Oliven, Parmesan, Artischocken, grill. Gemüse, 1 Focaccia-Körbli		
Crostini		
Knusprig gebackene Brot-Scheiben mit hausgemachten Pesto's nach Wahl: Tomaten-, Artischocken-, Guacamole-, Saisonpesto		
3 Stück / 5 Stück / 10 Stück	11.40 / 19.00 / 38.00	

Antipasti einzeln

Stellen Sie sich Ihre Antipasti selber zusammen:

Ab 3 Antipasti-Portionen servieren wir ein Focaccia-Körbli dazu.

	Portion
Rohschinken San Daniele	12.00
Schwarzwälderschinken	8.00
Bresaola	12.00
Kräuterschinken	10.00
Salame	7.50
Parmigiano Reggiano	5.50
Getrocknete Tomaten	7.50
Saisonales Gemüse, in Ofen grilliert hausgemacht, pro Portion	6.50
Artischocken	7.50
Oliven grün Nocellara	5.50
Olive Taggiasche	5.50
Büffel-Mozzarella IT	10.50
Focaccia-Körbli	4.50

Fleischdeklaration

Rindfleisch: Schweiz

Pouletfleisch: Schweiz

Bio-Lachs: Schweiz

Trockenfleisch, Schinken: Italien

Wir sind stets bestrebt die besten auf dem Markt erhältlichen Zutaten zu verwenden.
Frisch, saisonal und wenn immer möglich aus biologischem, nachhaltigem Anbau.
Das Focacciabrot stammt von der Feinbäckerei Dietsche, gleich um die Ecke.
Fleischerzeugnisse beziehen wir von der Firma Lapa und Dubno, Zürich.