

.....

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	7.50
70% BIO-Edelkakao von Felchlin, Ibach, Schwyz	
Chai Latte	8.50
Chai Auszug selbstgemacht, mit geschäumter Milch	
Chai Latte freddo	8.50
Chai Auszug selbstgemacht, mit kalter Milch, Eis	
Chai Latte Rum	13.00
Chai Auszug selbstgemacht, mit geschäumter Milch, Rum	
Dirty Chai	11.00
Chai Auszug selbstgemacht, mit geschäumter Milch, Espresso	
Matcha Kirishma Midori	8.50
Bio-Grüntee aus Japan mit geschäumter Milch	
Iced Latte (Milch mit Eis, Espresso)	6.00
Shakerato (Espresso mit Eis, geschüttelt)	7.50
Shakerato Latte (Milch, Eis, Espresso, Kakao, geschüttelt)	8.50
Affogato (Vanilleglace, Espresso, Schlagrahm, Kakao)	9.50
Affogato Amaretto (mit Amaretto-Likör)	13.50

Kuchen

Unsere Kuchen werden in liebevoller Handarbeit täglich frisch gebacken.	5.50 - 8.50
Glacé: Vanille, Schokolade, Erdbeeren, pro Kugel	4.00

.....

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	8.50
Birchermüesli gross (glutenfrei)	9.50
mit Rahm	10.50
Portion Butter	2.00
Portion Konfi	4.00
Portion Brot	2.00
Portion Butter und Konfi mit 3 Scheiben Brot	8.00
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: Orangen Frischsaft, Birchermüesli, 1 Gipfel, Brot, Konfi, Butter	
Brunchteller klein Royal	34.00
+ 1 Glas Prosecco	
Brunchteller gross	34.00
Heissgetränk nach Wahl: 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

.....

Orangen-Punsch 7.00

mit 3cl Cointreau 40 Vol%

10.50

Zwetschgen-Punsch, mit 1 Vol% 7.00

mit 3cl Vieille Prune 40 Vol%

10.50

Apfel-Zimt-Punsch 7.00

mit 3cl Calvados 40 Vol%

10.50

Punschauszüge vom Kapuzinerinnenkloster Jakobsbad

Giselle Chaud 8.00

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

.....

Mineralwasser

.....

Piz Sardona ohne- oder mit Kohlensäure	4.00 dl	4.50
Piz Sardona ohne- oder mit Kohlensäure	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
Balis (Basilikum-Ingwer)	2.50 dl	6.50
Cucumis (Gurke-Basilikum)	3.30 dl	7.00
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
Orangen Frischsaft	3.00 dl	6.50
nicht aus Konzentrat, ohne Farbstoffe, Blondorangen		
Saison Frischsaft	3.00 dl	6.50
Apfel, Orange, Ingwer, Kiwi, Drachenfruchtpüree		

.....

Bio-Getränke

.....

Vivi Soda , Bio Ingwer und Zitrone	3.30 dl	5.50
Vivi Soda , Bio Apfelsaft	3.30 dl	5.50
Bio Eistee Paradise	5.00 dl	7.00
Der Fruchtige mit Hibiskus, Hagenbutten, Apfel, Zitronengras, Orangen und Passionsfrucht.		
Bio Eistee Alpenkräuter	5.00 dl	7.00
Der Bergler aus aromatischen Alpenkräutern wie Frauen- mantel, Zitronenmelisse, Eisenkraut und Zitronensaft.		

.....

Weine – weiss

.....

	1 dl	7,5 dl
Rosè Calafuria IGT	7.50	52.00
Tormaresca, Salento 100% Negroamaro In der Nase rosa Grapefruit, reifer Pfirsich, rote Beeren. Verführerisch fruchtbetont. Im Gaumen frisch und saftig. Ausgezeichnet ausbalancierte Säure. Guter Abgang mit schöner aromatischer Nachhaltigkeit.		
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
Trebiano 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.		

.....

Weine – rot

.....

1 dl 7,5 dl

Merlot Drago Rosso
100% Merlot, Veneto, Italien

6.50 45.00

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
100% Barbera, Matteo Corregia, Piemonte

8.50 56.00

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
Merlot, Cabernet Franc, Syrah, 14 Mt. Barrique

10.50 73.00

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
Saft vom Fass (Alkoholfrei) Die einzigartige Möhl-Spezialität mit ausgesuchten Obstsorten aus der Region.	3.3 dl	6.50

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, getr. Beere, Gurke	
Hugo	12.00
Holunderblüten-Sirup, Prosecco, Mineralwasser, Limetten	
Italicus	15.00
Italikus Bergamotten-Rosolio-Likör, Prosecco, grüne Oliven	
Viola Sprizz	12.00
Prosecco Rosé Corvezzo, Veilchen-Sirup, Limetten	
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
Gin, Campari, Martini rosso	
Basil Smash	15.00
Tanqueray-Gin, Basilikum-Ingwer, Limette	

.....

Aperitifs

.....

Amaretto Disaronno Fizz	9.50
Amaretto, Soda, Zitronensaft	
Amaretto 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, Kahlúa, Espresso, Kaffeebohnen	
Gin Tonic Hendrick's	16.00
mit J. Gasco Acqua Tonica, Gurke und schwarzem Pfeffer	
Gin Tonic Tanqueray	14.00
mit J. Gasco Acqua Tonica	

.....

Spirituosen

.....

Amaretto Disaronno	4 cl/28%	7.00
Amaro Braulio	4 cl/21%	7.00
Amaro Braulio Riserva	4 cl/21%	8.00
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		9.50
Holunderblüten-Sirup, Tonica, Limetten		
Hugo Sprizz senza		12.00
Holunderblüten-Sirup, Prosecco Murviedro, Soda, Limetten		
Martini Vibrante Sprizz		12.00
Martini Vibrante, Prosecco Murviedro, Soda		
Martini Vibrante Mule		12.00
Martini Vibrante, Ginger Beer, Limettensaft		
Martini Florale Sprizz		12.00
Martini Florale, Prosecco Murviedro, Soda		
Martini Florale Berry		12.00
Martini Florale, Schweppes Berry, Beeren		



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		

Gefüllte, warme Focaccias

Verdure	24.50	14.50
Grilliertes Saisongemüse, getr. Tomaten, Artischockenpesto, Rucola		

Saison Focaccia

Finocchiona, (Fenchelsalame aus der Toskana), Apfelscheiben,
Cicorino Rosso-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	31.50	21.50
mit Blattsalat		

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 Winterteller **29.50** **25.50**

Warme Kichererbsen, Omelette und Cime di Rape,
dazu marinierte Randen mit Salat

La Moka Winterteller mit Fleisch **35.50** **29.50**

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

Insalata Paradiso **27.50** **23.50**

Saisonale Blattsalate mit Büffelmozzarella
aus Campanien (IT), Avocado, Granatäpfel,
gerösteten Mandeln und Guacamole.

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 beziehen von der Bäckerei Eberle Wil. Fleischerzeugnisse erhalten wir von den Firmen Lapa Embrach, Foodeluxe Münchwilen, De Simoni Kriens und Dubno Zürich.

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

Finocchiona, (Fenchelsalame aus der Toskana), Apfelscheiben,
Cicorino Rosso-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 **31.50** **21.50**
mit Blattsalat

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 Winterteller	29.50	25.50
Warme Kichererbsen, Omelette und Cime di Rape, dazu marinierte Randen mit Salat		
La Moka Winterteller mit Fleisch	35.50	29.50
+Fleisch nach Wahl: Rohschinken, Salami, Bresaola, Kräuterschinken.		
Insalata Paradiso	27.50	23.50
Saisonale Blattsalate mit Büffelmozzarella aus Campanien (IT), Avocado, Granatäpfel, gerösteten Mandeln und Guacamole.		
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 inklusive.		
Antipasti-Teller vegetarisch	46.50	32.50
Büffelmozzarella, Guacamole, Tomatenpesto, getrocknete Tomaten, Oliven, Parmesan, Artischocken, grill. Gemüse, 1 Focaccia-Körbli inklusive.		
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	6.50
Getrocknete Tomaten	7.50
Saisonales Gemüse, im Ofen grilliert hausgemacht, pro Portion	6.50
Zucchini Blüten im Teig, 5 Stk. im Ofen, gebacken ca. 10 Min. Wartezeit	12.50
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 und nachhaltigem Anbau. Alle unsere Pesto's werden frisch von Hand mit viel Liebe zubereitet. Das Focacciabrot beziehen von der Bäckerei Eberle Wil. Fleischerzeugnisse erhalten wir von den Firmen Lapa Embrach, De Simoni Kriens und Dubno Zürich.