

.....

# 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.

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

---

<b>Ovomaltine</b>	<b>5.00</b>
<b>Caotina, Schokolade</b>	<b>5.00</b>
<b>Trinkschokolade Virunga, Kongo</b>	<b>7.50</b>
70% BIO-Edelkakao von Felchlin, Ibach, Schwyz	
<b>Chai Latte</b>	<b>8.50</b>
Chai Auszug selbstgemacht, mit geschäumter Milch	
<b>Chai Latte freddo</b>	<b>8.50</b>
Chai Auszug selbstgemacht, mit kalter Milch, Eis	
<b>Chai Latte Rum</b>	<b>13.00</b>
Chai Auszug selbstgemacht, mit geschäumter Milch, Rum	
<b>Dirty Chai</b>	<b>11.00</b>
Chai Auszug selbstgemacht, mit geschäumter Milch, Espresso	
<b>Matcha Latte</b>	<b>8.50</b>
Bio-Grüntee aus Japan mit geschäumter Milch	
<b>Iced Latte (Milch mit Eis, Espresso)</b>	<b>6.00</b>
<b>Shakerato (Espresso mit Eis, geschüttelt)</b>	<b>7.50</b>
<b>Shakerato Latte (Milch, Eis, Espresso, Kakao, geschüttelt)</b>	<b>8.50</b>
<b>Affogato (Vanilleglace, Espresso, Schlagrahm, Kakao)</b>	<b>9.50</b>
<b>Affogato Amaretto (mit Amaretto-Likör)</b>	<b>13.50</b>

---

## Kuchen

---

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

---

## RichIce Glacé

---

RICHICE wird stets aus besten und hochwertigsten  
Zutaten in der eigenen Manufaktur zubereitet.  
Aus frischen, saisonalen Zutaten und mit viel Sorgfalt und Hingabe.  
Pro Kugel **5.00**

.....

# Frühstück

.....

Joghurt beziehen wir von der Käserei German, Gossau, Konfitüren vom „Pilgerhof“ in Märstetten und „Gnuss vo Duss“ Wil. Gipfeli von der Bäckerei Fischbacher und Eberle Wil. Brot von der Feinbckerei Dietsche, Wil. Die Frucht-Frischsäfte von der Firma „Freshdrink AG“ aus Falländen

<b>Cornetto italiano (Brioche)</b>	<b>3.50</b>
<b>Buttergipfel</b>	<b>2.50</b>
<b>Dinkelgipfel</b>	<b>2.50</b>
<b>Vollkornigipfel</b>	<b>2.50</b>
<b>Laugengipfel</b>	<b>2.50</b>
<b>Maisgipfel</b>	<b>2.50</b>
<b>Birchermüesli klein (glutenfrei)</b>	<b>7.50</b>
<b>mit Rahm</b>	<b>8.50</b>
<b>Birchermüesli gross (glutenfrei)</b>	<b>9.50</b>
<b>mit Rahm</b>	<b>10.50</b>
<b>Portion Butter</b>	<b>2.00</b>
<b>Portion Konfi</b>	<b>4.00</b>
<b>Portion Brot</b>	<b>2.00</b>
<b>Portion Butter und Konfi</b> mit 3 Scheiben Brot	<b>8.00</b>
<b>Portion Käse</b> mit 3 Scheiben Brot	<b>8.00</b>
<b>Portion Fleisch</b> mit 3 Scheiben Brot	<b>8.00</b>
<b>Portion Käse/Fleisch</b> mit 3 Scheiben Brot	<b>8.00</b>
<b>Brunchteller klein</b>	<b>27.00</b>
Heissgetränk nach Wahl: Orangen Frischsaft, Birchermüesli, 1 Gipfel, Brot, Konfi, Butter	
<b>Brunchteller klein Royal</b>	<b>34.00</b>
+ 1 Glas Prosecco	
<b>Brunchteller gross</b>	<b>34.00</b>
Heissgetränk nach Wahl: Orangen Frischsaft, Birchermüesli, 1 Gipfel, Brot, Konfi, Butter, Käse, Bresaola oder Schinken	
<b>Brunchteller gross Royal</b>	<b>41.00</b>
+ 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

<b>Piz Sardona</b> ohne- oder mit Kohlensäure	<b>4.00 dl</b>	<b>4.50</b>
<b>Piz Sardona</b> ohne- oder mit Kohlensäure	<b>7.50 dl</b>	<b>7.50</b>
<b>Fizzy Limone</b> (Gazzosa ticinese naturale)	<b>3.50 dl</b>	<b>5.50</b>
<b>Fizzy Mandarino</b> (Gazzosa ticinese naturale)	<b>3.50 dl</b>	<b>5.50</b>
<b>Fever-Tree Indian Tonic Water</b>	<b>2.00 dl</b>	<b>5.50</b>
<b>Balis</b> (Basilikum-Ingwer)	<b>2.50 dl</b>	<b>6.50</b>
<b>Cucumis</b> (Gurke-Basilikum)	<b>3.30 dl</b>	<b>7.00</b>
<b>Festivo Portofino</b>	<b>2.50 dl</b>	<b>5.80</b>
<b>Fever Tree Ginger Beer</b>	<b>2.00 dl</b>	<b>5.80</b>
<b>Rhabarber Shorley</b>	<b>3.30 dl</b>	<b>5.50</b>
<b>Crodino, Sanbitter</b>	<b>1.00 dl</b>	<b>4.50</b>
<b>Sanbitter/Crodino mit Mineralwasser</b>		<b>6.50</b>
<b>Sanbitter/Crodino mit Orangensaft</b>		<b>7.50</b>
<b>Vivi Kola, Vivi Kola Zéro</b>	<b>3.30 dl</b>	<b>4.50</b>
<b>Orangen Frischsaft</b>	<b>3.00 dl</b>	<b>6.50</b>
Blondorangen nicht aus Konzentrat, ohne Farbstoffe,		
<b>Saison Frischsaft</b>	<b>3.00 dl</b>	<b>6.50</b>
Apfel, Orange, Ingwer, Kiwi, Drachenfruchtpüree		

# Bio-Getränke

<b>Vivi Soda</b> , Bio Ingwer und Zitrone	<b>3.30 dl</b>	<b>5.50</b>
<b>Vivi Soda</b> , Bio Apfelsaft	<b>3.30 dl</b>	<b>5.50</b>
<b>Bio Eistee Chaya Red classic</b>	<b>5.00 dl</b>	<b>7.00</b>
Zitronensaft, Schwarztee, Hagebutte, Zitronengras Karotten und schwarzer Johannisbeere.		
<b>Bio Eistee Chaya Alpentee</b>	<b>5.00 dl</b>	<b>7.00</b>
Der Bergler aus aromatischen Alpenkräutern wie Frauenmantel, Zitronenmelisse, Eisenkraut und Zitronensaft.		

.....

## Weine – weiss

.....

	1 dl	7,5 dl
<b>Rosè Calafuria 2024 - Tormaresca</b>	<b>7.50</b>	<b>52.00</b>
Salento IGT 100% Negroamaro		
In der Nase rosa Grapefruit, reifer Pfirsich, rote Beeren. Verführerisch fruchtbetont. Guter Abgang mit schöner aromatischer Nachhaltigkeit.		

<b>Grüner Veltliner 2023 - Türk</b>	<b>6.50</b>	<b>45.00</b>
Niederösterreich		
Noten nach Zitrusfrüchten wie Limetten und Mandarinen kennzeichnen diesen Grünen Veltliner. Ein geschmackvolles leichtes und dabei edles Trinkvergnügen für viele Gelegenheiten.		

<b>Bacio ai Scannisi 2022 - Le Terre diverse</b>	<b>7.50</b>	<b>52.00</b>
Greco di TufoDOCG		
In der Nase entfalten sich typische Noten von weissen Blüten und Früchten, gefolgt von Bittermandel-Abgang. Am Gaumen ist er trocken, vollmundig und köstlich.		

<b>Zenato Lugana 2023 - Santa Cristina</b>	<b>7.50</b>	<b>52.00</b>
Trebiano di Lugana, Lombardei, Italien		
Volle Frucht, wunderbar saftig und schön weich. Dazu sein toller Schmelz und die leichte Salzigkeit, fruchtig und mineralisch.		

<b>Gespritzter Weisswein</b>		<b>8.00</b>
süss, sauer		

.....

## Spumante

.....

	1 dl	7,5 dl
<b>Prosecco Ugo II</b>	<b>8.50</b>	<b>56.00</b>
Ein Prosecco der Extraklasse, vollkommen in Geschmack und Eleganz.		

<b>Prosecco Rosé Corvezzo, Bio</b>	<b>8.50</b>	<b>56.00</b>
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

**Macchia al Prete 2022 - Le Terre Diverse** 7.50 52.00  
Castagneto Carducci, Bolgheri Toskana, Italien  
60% Cabernet Sauvignon, 40% Cabernet Franc

Mit einer intensiven granatroten Farbe bietet diesen Rotwein intensive Aromen von roten Früchten und Kräuternuancen. Wunderbar balanciert, milde Tannine und ein perfektes Säurespiel. Der Abgang weich aber anhaltend.

**Quercegobbe 2022 - Petra** 9.50 69.00  
Toscana Italien, IGT  
100% Merlot

Der kraftvolle Toskaner kommt mit dichtem Purpurrot ins Glas. In der Nase präsentiert der Quercegobbe Nuancen von Zwetschgen, Pflaumen und Waldfrucht-Konfit. Den fruchtigen Anklängen des Bouquets gesellen sich Noten des Fass-Ausbaus wie schwarzer Tee, orientalische Gewürze und Bitterschokolade hinzu. Im Abgang begeistert dieser Rotwein schliesslich mit beachtlicher Länge.

**Mia Ma' 2022 - Monteverro** 12.00 84.00  
Toscana Italien, IGT  
Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Grenache, Syrah

Ein Duft wie von einem grossen St-Emilion – da kommt unheimlich viel Kraft und Leidenschaft aus dem Glas, viel schwarze Kirschfrucht, ein Touch Vanille, dazu etwas schwarzer Pfeffer und würzige Aromen. Dichter und geschmeidiger Auftakt mit einer wunderbaren Aromatik nach hochreifer schwarzer Frucht, dazu schwarze Schokolade, angenehme Vanillenoten und feinste Tannine. Die cremige Struktur verleiht diesem grossen Toscaner einen genussvollen Gaumenfluss.

.....

# Biere

.....

<b>Johanniter</b> Komturei Tobel. Das Amberbier aus erlesenen regionalen Naturprodukten	3.3 dl 5,5%	5.50
<b>Ichnusa</b> Das erfrischende, mineralische Bier aus Sardinien	3.3 dl 4,7%	6.00
<b>Weizenbier</b> Weisser Hase	5.0 dl 5,0%	8.00
<b>Birra Peroni</b> Traditionelles Bier mit einem herb-frischen Geschmack aus 100% italienischem Gerstenmalz.	6.6 dl 4,7%	8.00
<b>India Pale (Alkoholfrei)</b> Brauerei Schützengarten, St. Gallen	3.3 dl	5.50
<b>Saisonbier</b> Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne		6.00
<b>Saft vom Fass (Alkoholfrei)</b> Die einzigartige Möhl-Spezialität mit ausgesuchten Obstsorten aus der Region.	3.3 dl	6.50

# Aperitifs

<b>Campari pur</b>	<b>7.50</b>
<b>Campari Soda</b>	<b>8.50</b>
<b>Campari Orange</b>	<b>12.00</b>
<b>Cynar pur</b>	<b>7.50</b>
<b>Cynar Soda</b>	<b>8.50</b>
<b>Martini Bianco, Martini Rosso</b>	<b>7.50</b>
<b>Ricard Pastis de Marseille</b>	<b>8.50</b>
<b>Azzurro</b>	<b>15.00</b>
Venturo, Prosecco, Meersalz, Zitrone, Rosmarinzweig	
<b>Lillet Vive</b>	<b>12.00</b>
Lillet blanc, Tonic, getr. Beere, Gurke	
<b>Hugo</b>	<b>12.00</b>
Holunderblüten-Sirup, Prosecco, Mineralwasser, Limetten	
<b>Italicus</b>	<b>15.00</b>
Italikus Bergamotten-Rosolio-Likör, Prosecco, grüne Oliven	
<b>Viola Sprizz</b>	<b>12.00</b>
Veilchen Sirup, Prosecco Rosé, Limetten	
<b>Giselle Sprizz</b>	<b>13.00</b>
Giselle-Likör, Prosecco, Mineralwasser	
<b>Limoncello Sprizz</b>	<b>13.00</b>
Limoncello-Likör, Prosecco, Mineralwasser	
<b>Aperol Sprizz</b>	<b>13.00</b>
Aperol, Prosecco, Mineralwasser	
<b>Lambretta</b>	<b>13.00</b>
Campari, Prosecco, Mineralwasser	
<b>Negroni</b>	<b>15.00</b>
Gin, Campari, Martini rosso	
<b>Balis Smash</b>	<b>15.00</b>
Tanqueray-Gin, Basilikum-Ingwer, Limette	

## Aperitifs

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

## Spirituosen

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

# Aperitifs alkoholfrei

<b>Festivo Portofino</b>	<b>2.50 dl</b>	<b>5.80</b>
<b>Crodino oder Sanbitter</b>	<b>1.00 dl</b>	<b>4.50</b>
<b>Crodino oder Sanbitter mit Mineralwasser</b>		<b>6.50</b>
<b>Crodino oder Sanbitter mit Orangensaft</b>		<b>7.50</b>
<b>Prosecco Murviedro</b>	<b>1.0 dl</b>	<b>7.50</b>
<b>Hugo Tonica senza</b>		<b>9.50</b>
Holunderblüten-Sirup, Tonica, Limetten		
<b>Hugo Sprizz senza</b>		<b>12.00</b>
Holunderblüten-Sirup, Prosecco Murviedro, Soda, Limetten		
<b>Martini Vibrante Sprizz</b>		<b>12.00</b>
Martini Vibrante, Prosecco Murviedro, Soda		
<b>Martini Vibrante Mule</b>		<b>12.00</b>
Martini Vibrante, Ginger Beer, Limettensaft		
<b>Martini Florale Sprizz</b>		<b>12.00</b>
Martini Florale, Prosecco Murviedro, Soda		
<b>Martini Florale Berry</b>		<b>12.00</b>
Martini Florale, Schweppes Berry, Beeren		
<b>Saft vom Fass (Alkoholfrei)</b>	<b>3.3 dl</b>	<b>6.50</b>
Die einzigartige Möhl-Spezialität mit ausgesuchten Obstsorten aus der Region.		



---

# 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

		<b>klein</b>
<b>Suppe gemäss Tafel</b>	<b>11.50</b>	<b>8.50</b>
<b>Blattsalat</b>		<b>8.50</b>
<b>Mittagsspezialität</b> gemäss Tafel	<b>25.50</b>	<b>21.50</b>
<b>Gefüllte, warme Focaccias</b>		
<b>Verdure</b>	<b>24.50</b>	<b>14.50</b>
Grilliertes Saisongemüse, getr. Tomaten, Artischockenpesto, Rucola		
<b>Saison Focaccia</b>		
Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikumpesto, Rucola		
<b>Parmigiana</b>		
Grillierte Auberginen, Büffelmozzarella, Parmesan, Tomatenpesto, Rucola		
<b>Reale</b>		
Kräuterschinken, getr. Tomaten, Trüffelbutter, Rucola		
<b>Classica</b>		
Rohschinken, Bresaola oder Salami, Parmesan, Tomatenpesto, Rucola		
<b>Avocado</b>		
Büffelmozzarella, getr. Tomaten, Guacamole, Rucola		
<b>Gefüllte Focaccia nach Wahl mit Blattsalat</b>	<b>31.50</b>	<b>21.50</b>

---

# 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 Sommerteller** **29.50** **25.50**

Lattich und Frisèe Salat mit Samenmischung, Kichererbsen Salat, Zucchini-Omelette, Wassermelone und eingelegtem Ingwer.

**La Moka Sommerteller 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, Brot von der Feinbäckerei Dietsche Wil, Fleischerzeugnisse erhalten wir von den Firmen Foodeluxe Münchwilen 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

Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikumpesto, 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

		<b>klein</b>
<b>La Moka Sommerteller</b>	<b>29.50</b>	<b>25.50</b>
Lattich und Frisèe Salat mit Samenmischung, Kichererbsen Salat, Zucchini-Omelette, Wassermelone und eingelegtem Ingwer.		
<b>La Moka Sommerteller mit Fleisch</b>	<b>35.50</b>	<b>29.50</b>
+Fleisch nach Wahl: Rohschinken, Salami, Bresaola, Kräuterschinken.		
<b>Insalata Paradiso</b>	<b>27.50</b>	<b>23.50</b>
Saisonale Blattsalate mit Büffelmozzarella aus Campanien (IT), Avocado, Granatäpfel, gerösteten Mandeln und Guacamole.		
<b>Insalata Paradiso mit Fleisch</b>	<b>33.50</b>	<b>27.50</b>
+Fleisch nach Wahl: Rohschinken, Salami, Bresaola, Kräuterschinken.		
<b>Antipasti-Salat</b>	<b>23.50</b>	<b>19.50</b>
Saisonale Blattsalate mit grilliertem Gemüse, Artischocken, Oliven, getr. Tomaten, Parmesan		
<b>Antipasti-Salat mit Fleisch</b>	<b>30.50</b>	<b>24.50</b>
+ Wahlweise Rohschinken, Bresaola Kräuterschinken, Salami.		
<b>Antipasti-Teller</b>	<b>46.50</b>	<b>32.50</b>
Rohschinken, Bresaola, Salami, Artischocken, getrocknete Tomaten, Oliven, Parmesan, grill. Gemüse, 1 Focaccia-Körbli inklusive.		
<b>Antipasti-Teller vegetarisch</b>	<b>46.50</b>	<b>32.50</b>
Büffelmozzarella, Guacamole, Tomatenpesto, getrocknete Tomaten, Oliven, Parmesan, Artischocken, grill. Gemüse, 1 Focaccia-Körbli inklusive.		
<b>Crostini</b>		
Knusprig gebackene Brot-Scheiben mit hausgemachten Pesto's nach Wahl: Tomaten-, Artischocken-, Guacamole-, Saisonpesto		
<b>3 Stück / 5 Stück / 10 Stück</b>	<b>11.40 / 19.00 / 38.00</b>	

# 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, Brot von der Feinbäckerei Dietsche Wil, Fleischerzeugnisse erhalten wir von den Firmen Foodeluxe Münchwilen und Dubno Zürich.