

.....

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.

Die Gastgeber aus Leidenschaft

Bigi Amstutz und Franco Diomaiuta

.....

Kaffee

.....

Aus der Rösterei Caffè Chiriatti, Wilen b. Wil.

Für Espresso und Milchgetränke verwenden wir

„Marca Nera“ eine Mischung aus den edlesten Arabica Bohnen, traditionell schonend geröstet. Für Café Crème verwenden wir

„Marca Rossa“ mit 70% Arabica und 30% Robusta Bohnen.

Ristretto	4.20
Espresso*	4.20
Espresso doppio	6.00
Espresso macchiato	5.00
Café Crème*	4.20
Milchkaffee*	5.00
Cappuccino	5.00
Cappuccino Doppio	7.00
(Cappuccino mit Doppel-Espresso)	
Cappuccino* mit Mandelmilch (Laktosefrei)	6.00
Latte Macchiato	5.50
Latte Macchiato* mit Mandelmilch (Laktosefrei)	6.00
Caffè Corretto Grappa	7.00
Americano (Espresso und Heisswasser)	5.00
Shakerato	6.00
(Espresso mit Eis, geschüttelt)	
Affogato	8.00
Vanilleglace, Espresso, Schlagrahm, Kakao	
Affogato Amaretto	12.00
Vanilleglace, Espresso, Schlagrahm, 2 cl Amaretto di Saronno, Kakao	

*unsere Kaffees gibt es auch koffeinfrei

Spezialgetränke

Ovomaltine	4.50
Caotina, Schokolade	4.50
Trinkschokolade Arriba, Equador 72% Edelkakao von Felchlin, Schwyz	6.50
Trinkschokolade Arriba, Equador mit Mandelmilch (Laktosefrei) 72% Edelkakao von Felchlin Schwyz	7.00
Chai Latte selbstgemacht, nach eigenem Rezept	6.50
Chai Latte mit Mandelmilch (Laktosefrei)	7.00
Moccacino ,der Kleine süsse‘ Espresso-Getränk mit Schokolade und geschäumter Milch	6.50
Iced Latte ,Eiskaffee für die warmen Tage‘ Kalte Milch mit Espresso auf Eiswürfeln ungesüsst oder mit Agavendicksaft	7.00

.....

Frühstück

.....

Birchermüesli klein 5.50
mit Rahm 6.50

Birchermüesli gross 7.50
mit Rahm 8.50

Brunchteller klein 17.50
Kaffee oder Tee, Bio-Orangen Frischsaft
Birchermüsli, 1 Gipfel, Brot, Konfi, Butter

Brunchteller gross 25.50
Kaffee oder Tee, Bio-Orangen Frischsaft
Birchermüsli, 1 Gipfel, Brot, Konfi, Butter,
Käse, Bresaola oder Schinken

.....
Tee
.....

Unsere Bio-Tee's von Al Canton
aus Poschiavo

La belle inconnue 4.50

Verveine, Agastacha, Rosenblüten

Verveine odorante 4.50

Wohlrichendes Eisenkraut

Albula 4.50

Alpenkräuter, Edelweiss, Kornblumen

Bernina 4.50

Holunderblüten, Zitronenthymian

Menta 4.50

Pfefferminze

Wu Lü 4.50

Grüner Tee aus China

Assam 4.50

Schwarztee aus Indien

Earl Grey 4.50

Schwarztee, Bergamottöl aus Indien

Mineralwasser

Goba laut und still	3.3 dl	4.00
Lurisia Bolle und Stille	7.5 dl	7.50
Lurisia Limone	2.75 dl	5.20
Lurisia Aranciata	2.75 dl	5.20
Lurisia Acqua Tonica	2.75 dl	5.20
Lurisia Chinotto	2.75 dl	5.20
Festivo Portofino	2.50 dl	5.80
Crodino	1.00 dl	4.50
Sanbitter	1.00 dl	4.50
Sanbitter mit Mineralwasser		5.50
Sanbitter mit Orangensaft		6.50
Shorley, Möhl	3.30 dl	4.50
Vivi Kola	3.30 dl	4.50
Vivi Kola Siro	3.30 dl	4.50

Bio-Getränke

Bio-Orangen Frischsaft	2.50 dl	6.00
nicht aus Konzentrat, ohne Farbstoffe Blut-oder Blondorangen		
Bio Eistee Paradise	5 dl	5.50
Der Fruchttige mit Hibiskus, Apfel, Zitronengras, Orange, Apfel und Passionsfrucht.		
Bio Eistee Alpen-Tee	3.3 dl	5.00
Der Bergler aus aromatischen Alpenkräutern wie Frauen- mantel, Zitronenmelisse, Eisenkraut und Zitronensaft.		

.....
Weine – weiss
.....

	1 dl	7.5 d
Bianchetto	6.00	39.00
Reinsortiger Bianchetto aus den Marken. Leicht nach Zitrusfrüchten und Pfirsich duftend.		
De Silva	7.00	45.00
Sauvignon Blanc aus dem Südtirol. Intensives aber elegantes Aroma nach Holunder und exotischen Früchten.		
Livio Chardonnay	8.00	53.00
Traubensorte: Tocai Friulano Kräftiges gelb mit grünen Reflexen. Riecht nach exotischen Früchten, Holunder, Apfel, Mandeln, und Salbei. Im Gaumen ist er gut strukturiert, warm, zeigt angenehme Säure, harmonisch und weich.		

.....
Spumante
.....

	1 dl	7.5 dl
Brachetto	7.50	46.00
Süss und aromatisch am Gaumen mit herzhaftem Abgang. Geruch: Typische Noten von Erdbeeren und Wildrosen. Muskat, Blumen und Nuancen von Holz. Farbe: Rubinrot mit Lila Reflexen.		
Prosecco Ugo II	7.50	46.00
Franciacorta 2011		77.00
ital. Champagner		

.....
Weine – rot
.....

	1 dl	7.5 dl
Primitivo	5.50	37.00
Reinsortiger Primitivo aus Apulien. Farbe: tiefes Rubinrot als Jungwein mit violetten Reflexen; Bukett: intensives Aroma, fruchtig nach Pflaumen und Kirschen, würzig nach Rosmarin und Vanille Geschmack: gut strukturierter Wein, weich und ausgewogen, einfach zu trinken.		
Eco di Mare	7.50	49.00
Cuvée aus Cabernet, Merlot, Syrah aus Bolgheri, Toscana. Ein ausgewogener Wein, dessen gute Säurestruktur mit Hilfe der Tannine den Alkohol dominiert. Am Gaumen präsentiert er sich zuerst mit sehr angenehmen Aromen von frischen Pflaumen. Es folgen lange und anhaltende Aromen mit einem intensiven Abgang.		
Le Sughere di Frassinello IGT	8.00	56.00
Sangiovese (50%) und je ein Viertel Cabernet Sauvignon und Merlot machen die Cuvée aus. Eine kernige Dichte, dunkle, vollmundige Waldbeeren-Aromatik, aber auch die vegetabile Frische und Raffinesse der klassischen Bordeaux-Sorten.		

.....

Biere

.....

Johanniter Konturei Tobel. Das Amberbier aus erlesenen regionalen Naturprodukten	3.3 dl/5.2%	5.50
Ichnusa Das leichte Bier aus Sardinien	3.3 dl/5.7%	6.00
Weizenbier Weisser Hase	5 dl/5.2%	8.00
Appenzeller Weizenbier	5 dl/5.5%	8.00
Saison Bier St. Johan Hell Dezente Malznote, ein fruchtiges Hopfenaroma und verspricht im Abgang eine leichte Bitterkeit. Aus der Brauerei St. Johann im Toggenburg	33cl/4.8%	6.00

Aperitifs

Campari pur	7.00
Campari Soda	8.50
Campari Orange	9.50
Cynar pur	7.00
Cynar Soda	8.50
Lillet Vive Lillet blanc, Tonic, Gurke	9.50
Martini Bianco	7.00
Gin Tonic Gin, Tonic	12.00
Aperol-Spritz Aperol, Prosecco, Mineralwasser	9.50
Bicicletta Campari, Weisswein	9.00
El Mundial weiss spanisches Sangria-Getränk	8.50
El Mundial rot spanisches Sangria-Getränk	8.50
Gespritzter Weisswein süss, sauer	8.00

Digestifs

Amaretto	4 cl/28%	7.00
Amaro Braulio	4 cl/21%	7.00
Averna Amaro siciliano	4 cl/29%	7.00
Grappa Berta Elisi	4 cl/43%	12.00
Grappa Berta Elisi	2 cl/43%	6.00

Dessertwein

Cantucci mit Passito	12.00
6 cl Passito mit 4 Cantucci aus der Bäckerei	
Dreischibe Herisau	

Gebäck

Cornetto italiano (Brioche)	2.80
Buttergipfel	2.00
Parisergipfel	2.00
Vollkorngipfel	2.00
Laugengipfel	2.00

Kuchen	5.50–8.00
Unsere Kuchen werden in liebevoller Handarbeit hergestellt.	

Der Mittag im La Moka

Di-Fr 11:30 bis 14:00 Uhr

Sa 11:00 bis 19.00 Uhr

gross

klein

Suppe gemäss Tafel

11.50

8.50

Tagesspezialität

19.50

16.50

gemäss Tafel, täglich frisch zubereitet

Gefüllte, warme Focaccias

14.50

9.50

Parmigiana

Grillierte Auberginen, Mozzarella,

Parmesan, Tomatenpesto, Rucola

Bresaola

Bresaola, Auberginen, Auberginenpesto,

Balsamico-Glaze, Rucola

Reale

Whiskeyschinken, Trüffelbutter, Rucola

Caprese

Mozzarella, getr. Tomaten, Tomatenpesto, Rucola

Classica

Rohschinken, Tomatenpesto, Rucola

Avocado

Guacamole, Mozzarella, getr. Tomaten, Rucola.

Verdure

Grillgemüse, Auberginenpesto, Rucola

Der Mittag im La Moka

Di-Fr 11:30 bis 14:00 Uhr

Sa 11:00 bis 19.00 Uhr

gross

klein

Blattsalat mit gefüllter

21.50

17.50

Focaccia, nach Wahl

Insalata Paradiso

22.50

18.50

Saisonale Blattsalate mit Wasserbüffelmozzarella,
Guacamole, Avocado, Granatäpfel, Haselnüssen
und Focciastreifen.

Frühlings-Salat

22.50

18.50

Mit Brie und Kräuter gefüllte Frühlingskartoffeln
auf saisonal Blattsalaten mit gebratenen Kernen
an Hausdressing.

Frühlings-Salat mit Fleisch

28.50

24.50

Rohschinken, Bresaola

Antipasti-Salat

22.50

18.50

Salat mit grilliertem Gemüse, Oliven,
getr. Tomaten, Parmesan.

+ Rohschinken, Bresaola

28.50

24.50

Der Abend im La Moka

Di + Mi 17.00 bis 19.30 Uhr,

Do + Fr 17:00 bis 22.00 Uhr

Sa 11:00 bis 19.00 Uhr

	gross	klein
Suppe gemäss Tafel	11.50	8.50

Gefüllte, warme Focaccias	14.50	9.50
----------------------------------	-------	------

Parmigiana

Grillierte Auberginen, Mozzarella,

Parmesan, Tomatenpesto, Rucola

Bresaola

Bresaola, Auberginen, Auberginenpesto,

Balsamico-Glaze, Rucola

Reale

Whiskeyschinken, Trüffelbutter, Rucola

Caprese

Mozzarella, getr. Tomaten, Tomatenpesto, Rucola

Classica

Rohschinken, Tomatenpesto, Rucola

Avocado

Guacamole, Mozzarella, getr. Tomaten, Rucola.

Verdure

Grillgemüse, Auberginenpesto, Rucola

Der Abend im La Moka

Di + Mi 17.00 bis 19.30 Uhr,

Do + Fr 17:00 bis 22.00 Uhr

Sa 11:00 bis 19.00 Uhr

gross

klein

Gemischter Antipasti-Teller 42.50 28.50

Rohschinken, Bresaola, Salami,
getrocknete Tomaten, Oliven, Parmigiano,
grill. Gemüse, Focaccia-Brot
(Gross: + Auberginen und Artischockenherzen)

Crostini

gebackenes Brot mit selbstgemachtem
Tomaten- oder Auberginen-Pesto

3 Stück 7.50

5 Stück 12.50

10 Stück 19.50

Crostini mit Trüffelpaste

gebackenes Brot mit Trüffelpaste
«Oro di Terra», Molise

3 Stück 9.50

5 Stück 15.50

10 Stück 23.50

Antipasti einzeln

Stellen Sie sich Ihre Antipasti selber zusammen:

Portion

Rohschinken	8.50
Bresaola	9.00
Salame	7.50
Salame piccante	8.50
Parmigiano Reggiano	5.50
Getrocknete Tomaten	6.50
Zucchini, grilliert	5.50
Auberginen	5.50
Artischockenherzen	6.50
Peperoni, grilliert, eingelegt	5.50
Oliven, grün	5.50
Olive Taggiasche	5.50
Mozzarella Bufala	7.50
Focaccia-Körbli	2.50

Ab 3 Portionen ist ein Focaccia-Körbli inbegriffen

Deklaration:

Trockenfleisch aus Italien (Dubno ZH); Focacciabrot von der Bäckerei Dietsche, Wil;

Biogemüse vom Wiler Wochenmarkt; Bio Laden, Terra Viva Wil, Braun Gemüse.