

.....

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

Öffnungszeiten Sommer 2017:

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 edlesten 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 | 4.20 |
| Espresso | 4.20 |
| Espresso lungo | 4.20 |
| Espresso doppio | 6.00 |
| Espresso macchiato | 5.00 |
| Caffè Corretto Grappa | 7.00 |

| | |
|---|-------------|
| Café Nature | 4.20 |
| Café Crème | 4.20 |
| Americano (Espresso und Heisswasser) | 4.50 |
| Café Baileys (Kaffee, Baileys, Rahm) | 8.00 |

| | |
|---|-------------|
| Caffelatte (Schale) | 5.00 |
| Cappuccino | 5.00 |
| Cappuccino Laktosefrei | 6.00 |
| Cappuccino Doppio | 7.00 |
| (Cappuccino mit Doppel-Espresso) | |
| Cappuccino Doppio Laktosefrei | 7.50 |
| Cappuccino grande (3,5 dl Milch) | 8.00 |

| | |
|---|-------------|
| Moccacino ‚der Kleine süsse‘ | 6.50 |
| Espresso-Getränk mit Schokolade und geschäumter Milch | |

All unsere Kaffee-Getränke gibt es ohne Aufpreis auch koffeinfrei.
Laktosefreie Getränke wahlweise mit Mandel- oder Haselnussmilch.

Kaffee- und Milchgetränke

| | |
|---|--------------|
| Latte Macchiato | 5.50 |
| Latte Macchiato laktosefrei | 6.50 |
| Ovomaltine | 4.50 |
| Caotina, Schokolade | 4.50 |
| Trinkschokolade Arriba, Equador | 6.50 |
| 72% Edelkakao von Felchlin, Schwyz | |
| Trinkschokolade laktosefrei | 7.50 |
| Chai Latte | 6.50 |
| selbstgemacht, nach eigenem Rezept | |
| Chai Latte laktosefrei | 7.50 |
| Chai Latte freddo | 6.50 |
| Shakerato | |
| (Espresso mit Eis, geschüttelt, mit Agave Sirup gesüsst) | 6.00 |
| Iced Latte | |
| (Crushed-Eis, Espresso) | 6.50 |
| Affogato (Vanilleglace, Espresso, Schlagrahm, Kakao) | 8.00 |
| Affogato Amaretto (mit Amaretto-Likör) | 12.00 |

All unsere Kaffee- und Milchgetränke gibt es ohne Aufpreis auch koffeinfrei.
Laktosefreie Getränke wahlweise mit Mandel- oder Haselnussmilch.

.....

Frühstück

.....

Käse und Naturjoghurt beziehen wir von der Käserei Fischingen, Fam Rüttsche. Konfitüren von den Heimstätten Wil. Gipfeli von der Bäckerei Bisegger Wil, Brot von der Bäckerei Dietsche, Wil. Die Frucht-Frischsäfte von der Firma „Freshdrink AG“ aus Falländen.

Cornetto italiano (Brioche) 2.80

Buttergipfel 2.00

Parisergipfel 2.00

Vollkornkipfel 2.00

Laugengipfel 2.00

Birchermüesli klein 6.50

mit Rahm 7.50

Birchermüesli gross 8.50

mit Rahm 9.50

Portion Butter und Konfi 6.50

mit 2 Scheiben Brot

Brunteller klein 21.50

Kaffee, Cappuccino, Latte Macchiato oder Tee,
Bio-Orangen Frischsaft, Birchermüesli,
1 Gipfel, Brot, Konfi, Butter

Brunteller gross 28.50

Kaffee, Cappuccino, Latte Macchiato oder Tee,
Bio-Orangen Frischsaft, Birchermüesli,
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
Wohlrriechendes 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

Ingwer Tee 5.50
Frischer Ingwer, Zitrone, Zitronengras

Apfel Punsch 5.50

Aronia-Punsch 5.50

Punchauszüge beziehen wir von den Heimstätten Wil.

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 Acqua Tonica | 2.75 dl | 5.20 |
| Lurisia Chinotto | 2.75 dl | 5.20 |
| | | |
| Festivo Portofino | 2.50 dl | 5.80 |
| Fever Tree Ginger Beer | 2.00 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, Blondorangen | | |
| | | |
| Bio- Saison Frischsaft | 2.50 dl | 6.00 |
| | | |
| Bio Eistee Paradise | 5 dl | 5.50 |
| Der Fruchtige mit Hibiskus, Hagenbutten, Apfel, Zitronengras, Orangen, 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

.....

| | l dl | 7.5 d |
|--|------|-------|
| Bianchetto | 6.00 | 42.00 |
| Reinsortiger Bianchetto aus den Marken. Leicht nach Zitrusfrüchten und Pfirsich duftend. | | |
| De Silva | 7.00 | 49.00 |
| Sauvignon Blanc aus dem Südtirol. Intensives aber elegantes Aroma nach Holunder und exotischen Früchten. | | |
| Weissburgunder - Pinot bianco | 8.00 | 56.00 |
| Markus Prackwieser Gump. Weisser Burgunder aus dem Südtirol Dieser Weissburgunder zeichnet sich durch seine feine Mineralität und leichte Säure aus. | | |

.....

Spumante

.....

| | l dl | 7.5 dl |
|--|------|--------|
| Brachetto | 7.50 | 52.00 |
| Der traditionelle Schaumwein aus dem Veneto 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 | 52.00 |
| Franciacorta 2011 | | 77.00 |
| ital. Champagner | | |

.....
Weine – rot
.....

| | 1 dl | 7.5 dl |
|---|-------------|---------------|
| Primitivo | 5.50 | 38.00 |
| Reinsortiger Primitivo aus Apulien. intensives Aroma, fruchtig nach Pflaumen und Kirschen, würzig nach Rosmarin und Vanille. Gut strukturierter Wein, weich und ausgewogen, einfach zu trinken. | | |
| Eco di Mare | 7.50 | 52.00 |
| 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. | | |
| Bovale 2015 Cantine Su'entu | 8.50 | 59.00 |
| Rebsorte: Bovale, Sardinien Vinifikation: Ein Jahr im neuen Barrique ausgebaut. Degustationsnotiz Nase: Enorm konzentriert, opulent und dicht, blaue Beeren, getrocknete Kräuter und Kandiszucker. Degustationsnotiz Gaumen: Wuchtig, fast schon ölig fliessend, trotz des heftigen Körpers nicht erschlagend, sondern immer noch etwas Frische und Mineralität aufweisend. Lang anhaltender Abgang. | | |

.....
Biere
.....

| | | |
|--|-------------|------|
| Johanniter Konturei Tobel. Das Amberbier aus erlesenen regionalen Naturprodukten | 3.3 dl/5.2% | 5.50 |
| Ichnusa Das erfrischende, mineralische Bier aus Sardinien | 3.3 dl/5.7% | 6.00 |
| Weizenbier Weisser Hase | 5 dl/5.2% | 8.00 |
| Moretti Siciliana Aus der Brauerei Moretti in San Giorgio di Nogaro Miland, Italien. Goldorange, Korn, Getreide, Aromen von Orangen und Zitronenschale, Honig | 5 dl/5.8% | 8.00 |
| Leermond (Alkoholfrei) Das vollmundige, dunkelblonde Bier wird aus drei verschiedenen Malzen und zwei Hopfensorten bei Leermond gebraut. Braerei Locher, Appenzell | 3.3 dl | 5.50 |

Aperitifs

| | |
|-----------------------|-------------|
| Campari pur | 7.00 |
| Campari Soda | 8.50 |
| Campari Orange | 9.50 |

| | |
|-------------------|-------------|
| Cynar pur | 7.00 |
| Cynar Soda | 8.50 |

| | |
|----------------------------|-------------|
| Lillet Vive | 9.50 |
| Lillet blanc, Tonic, Gurke | |

| | |
|-----------------------|-------------|
| Martini Bianco | 7.00 |
|-----------------------|-------------|

| | |
|-----------------------------|--------------|
| Gin Tonic Hendrick's | 16.00 |
|-----------------------------|--------------|

| | |
|----------------------------|--------------|
| Gin Tonic Tanqueray | 14.00 |
| mit Lurisia Acqua Tonica | |

| | |
|-----------------------------------|--------------|
| Gin Tonic | 12.00 |
| Gordon Gin, Schweppes Tonic Water | |

| | |
|--------------------|--------------|
| Moscow Mule | 15.00 |
|--------------------|--------------|

Ginger Beer, Limettensaft
Vodka wahlweise: Three Sixty, 42 Below oder Absolut

| | |
|----------------------|-------------|
| Aperol-Spritz | 9.50 |
|----------------------|-------------|

Aperol, Prosecco, Mineralwasser

| | |
|-------------------|--------------|
| Bicicletta | 11.00 |
|-------------------|--------------|

Campari, Weisswein

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

süss, sauer

| | |
|-----------------------------------|-------------|
| Ricard Pastis de Marseille | 8.50 |
|-----------------------------------|-------------|

Spirituosen

| | | |
|------------------------|----------|-------|
| 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 |
| Baileys | 4cl/17% | 7.00 |
| Gin Hendrick's | 4cl/44% | 10.00 |
| Gin Tanqueray | 4cl/47% | 8.00 |

Kuchen

5.50 – 7.50

Unsere Kuchen werden in liebevoller Handarbeit
täglich frisch gebacken.

Der Mittag im La Moka

Unsere Küche ist offen:

Di-Fr 11:30 bis 14:00 Uhr

Sa 11:30 bis 16:00 Uhr

gross

klein

Suppe gemäss Tafel

11.50

8.50

Blattsalat

7.50

Tagesspezialität

23.50

19.50

gemäss Tafel, täglich frisch zubereitet

Gefüllte, warme Focaccias

Verdure

16.50

10.50

Grilliertes Saisongemüse, getr. Tomaten

Artischockenpesto, Rucola

Parmigiana

Grillierte Auberginen, Mozzarella,

Parmesan, Tomatenpesto, Rucola

Reale

Whiskyschinken, Trüffelbutter, getr. Tomaten, Rucola

Classica

Rohschinken oder Bresaola, Tomatenpesto,

Parmesan, Rucola

Avocado

Guacamole, Mozzarella, getr. Tomaten, Rucola.

**Gefüllte Focaccia nach Wahl
mit Blattsalat**

23.50

17.50

Der Mittag im La Moka

Unsere Küche ist offen:
Di-Fr 11:30 bis 14:00 Uhr
Sa 11:30 bis 16:00 Uhr

| | gross | klein |
|---|--------------|--------------|
| La Moka Frühlingssalat Süsskartoffeln überbacken mit Taleggiokäse an Bärlauchpesto auf saisonalen Blattsalaten an Hausdressing, Spargeln und Artischocken | 23.50 | 19.50 |
| Frühlingssalat mit Fleisch +Fleisch nach Wahl: Rohschinken, Salami, Bresaola Whiskyschinken | 29.50 | 25.50 |
| Insalata Paradiso Schweizer Wasserbüffelmozzarella mit Avocado, Granatäpfel, gerösteten Mandeln und Guacamole auf saisonalen Blattsalaten | 23.50 | 19.50 |
| Antipasti-Salat Saisonale Blattsalate mit grilliertem Gemüse, Artischocken, Oliven, getr. Tomaten, Parmesan an Hausdressing | 22.50 | 18.50 |
| Antipasti-Salat mit Fleisch + Wahlweise Rohschinken, Bresaola Whiskyschinken, Salami | 28.50 | 24.50 |

Wir sind stets bestrebt die besten auf dem Markt erhältlichen Zutaten zu verwenden. Frisch, saisonal und wenn immer möglich aus biologischem, nachhaltigem Anbau.

Alle unsere Pesto's werden frisch von Hand mit viel Liebe zubereitet.

Das Focacciabrot stammt von der Bäckerei Dietsche, Wil.

Der Abend im La Moka

Unsere Küche ist offen:

Di + Mi 17:00 bis 21:30 Uhr, Do + Fr 17:00 bis 22:00 Uhr

Samstag 16:00 bis 17:00 Uhr

| | gross | klein |
|---------------------------|--------------|--------------|
| Suppe gemäss Tafel | 11.50 | 8.50 |

Gefüllte, warme Focaccias

| | | |
|--|--------------|--------------|
| Verdure | 16.50 | 10.50 |
| Grilliertes Saisongemüse, getr. Tomaten Artischockenpesto, Rucola | | |

Parmigiana

Grillierte Auberginen, Mozzarella,
Parmesan, Tomatenpesto, Rucola

Reale

Whiskyschinken, Trüffelbutter, getr. Tomaten, Rucola

Classica

Rohschinken oder Bresaola, Tomatenpesto,
Parmesan, Rucola

Avocado

Guacamole, Mozzarella, getr. Tomaten, Rucola.

| | | |
|---|--------------|--------------|
| Gefüllte Focaccia nach Wahl mit Blattsalat | 23.50 | 17.50 |
|---|--------------|--------------|

Der Abend im La Moka

Unsere Küche ist offen:

Di + Mi 17:00 bis 21:30 Uhr, Do + Fr 17:00 bis 22:00 Uhr

Samstag 16:00 bis 17:00 Uhr

| | gross | klein |
|---|-----------------------------|--------------|
| Antipasti-Teller | 42.50 | 28.50 |
| Rohschinken, Bresaola, Salami, Artischocken, getrocknete Tomaten, Oliven, Parmesan, grill. Gemüse, Focaccia-Brot | | |
| Antipasti-Teller vegetarisch | 42.50 | 28.50 |
| Schweizer Wasserbüffelmozzarella, Guacamole Tomatenpesto, getrocknete Tomaten, Oliven, Parmesan, Artischocken, grill. Gemüse, Focaccia-Brot | | |
| Antipasti-Salat | 22.50 | 18.50 |
| Saisonale Blattsalate mit grilliertem Gemüse, Artischocken, Oliven, getr. Tomaten, Parmesan an Hausdressing | | |
| Antipasti-Salat mit Fleisch | 28.50 | 24.50 |
| + Wahlweise Rohschinken, Bresaola Whiskyschinken, Salami | | |
| Crostini | | |
| gebackenes Brot mit hausgemachten Pesto's nach Wahl Artischockenpesto, Tomatenpesto, Guacamole | | |
| 3 Stück / 5 Stück / 10 Stück | 8.70 / 14.50 / 29.00 | |

Antipasti einzeln

Stellen Sie sich Ihre Antipasti selber zusammen:

Dazu servieren wir ein Focaccia-Körbli

| | Portion |
|---|---------|
| Rohschinken | 10.00 |
| Bresaola | 10.00 |
| Whiskyschinken | 9.00 |
| Salame | 7.50 |
| Salame Chorizo, Spanien | 8.50 |
| Parmigiano Reggiano | 5.50 |
| Getrocknete Tomaten | 6.50 |
| Saisonales Gemüse, im Ofen grilliert hausgemacht, pro Portion | 6.50 |
| Oliven grün Nocellara | 5.50 |
| Olive Taggiasche | 5.50 |
| Wasserbüffel-Mozzarella CH | 10.50 |
| Focaccia-Körbli | 2.50 |

Wir sind stets bestrebt die besten auf dem Markt erhältlichen Zutaten zu verwenden. Frisch, saisonal und wenn immer möglich aus nachhaltigem Anbau.

Das Focacciabrot stammt von der Bäckerei Dietsche, Wil.

Fleischerzeugnisse beziehen wir von der Firma Dubno, Zürich.