



Restaurant | Banketts | Anlässe & Seminare
... die spanische Genusswerkstatt der Wiler Altstadt

Mittags-Menü

Dienstag, 13. Oktober bis Donnerstag 15. Oktober 2026

Vorspeise

Kleiner grüner Salat mit französischer Sauce
oder wunderbare Kürbis-Crème-Suppe serviert mit einer Basilikum-Rahm-Haube

Hauptgang Fleisch

Cachopo – ein spanisches Cordon-Bleu gefüllt mit Serrano-Schinken und Manchego Käse – serviert mit einem leckeren Kartoffel-Salat und einer würzigen Tomaten-Salsa

CHF 26.00 inkl. Vorspeise und Mini-Dessert

Hauptgang Vegi

Wunderbare Gemüse-Lasagne serviert an einer würzigen Bergkäse-Salsa und einem Parmesan-Crumble

CHF 22.00 inkl. Vorspeise und Mini-Dessert

Ravioli-Menü

Heute bieten wir die folgenden zwei hausgemachten Ravioli-Sorten an:

Hausgemachte Ravioli mit einer kräftigen Rindfleisch-Füllung – serviert mit Erbsli, Brokkoli, einem Speck-Crumble und einem kräftigen Jus

CHF 28.00 inkl. Vorspeise und Mini-Dessert

Hausgemachte Ravioli mit einer Spinat-Ricotta Füllung – serviert mit grünem Gemüse, einer Parmesan-Sauce und Manchego-Crumble

CHF 26.00 inkl. Vorspeise und Mini-Dessert



<pRestaurant | Banketts | Anlässe & Seminare
... die spanische Genusswerkstatt der Wiler Altstadt

Mittags-Menü | Freitag, 16. Oktober 2026

Vorspeise

Kleiner grüner Salat mit französischer Sauce
oder wunderbare Kürbis-Crème-Suppe serviert mit einer Basilikum-Rahm-Haube

Ravioli-Menü

Fleisch

Hausgemachte Ravioli mit einer kräftigen Rindfleisch-Füllung – serviert mit Erbsli, Brokkoli, einem Speck-Crumble und einem kräftigen Jus

CHF 28.00 inkl. Vorspeise und Mini-Dessert

Vegi

Hausgemachte Ravioli mit einer Spinat-Ricotta Füllung – serviert mit grünem Gemüse, einer Parmesan-Sauce und Manchego-Crumble

CHF 26.00 inkl. Vorspeise und Mini-Dessert

Tapas & Paella à la Carte am Freitag

Nebst dem Ravioli Menü können Sie immer am Freitag aus unserer à la Carte Karte Tapas & Paella bestellen.
