



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

Mittags-Menü

Dienstag, 20. Oktober bis Donnerstag 22. Oktober 2026

Vorspeise

Kleiner grüner Salat mit französischer Sauce
oder leckere Süsskartoffel-Safran Suppe serviert mit einer Rahm-Haube

Hauptgang Fleisch

Gebratener Poulet-Spiess mit buntem Gemüse – serviert mit Kartoffel-Gratin,
etwas Trüffelbutter und einem kräftigen Jus mit Beeren

CHF 26.00 inkl. Vorspeise und Mini-Dessert

Hauptgang Vegi

Hausgemachte Gnocchi serviert mit einem Basilikum-Pesto, Cherry-Tomaten,
etwas Erbsli und gerösteten Mandel-Splittern – abgerundet wird das Gericht
mit 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 Carbonara Füllung – serviert mit gebratenem Speck
und einer leckeren Zabaione Sauce

CHF 28.00 inkl. Vorspeise und Mini-Dessert

Hausgemachte Ravioli mit einer Kürbis-Füllung – serviert mit grünem Gemüse,
etwas Feigensenf und einer Käse-Salsa

CHF 26.00 inkl. Vorspeise und Mini-Dessert



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

Mittags-Menü | Freitag, 23. Oktober 2026

Vorspeise

Kleiner grüner Salat mit französischer Sauce
oder leckere Süsskartoffel-Safran Suppe serviert mit einer Rahm-Haube

Ravioli-Menü

Fleisch

Hausgemachte Ravioli mit Carbonara Füllung – serviert mit gebratenem Speck
und einer leckeren Zabaione Sauce

CHF 28.00 inkl. Vorspeise und Mini-Dessert

Vegi

Hausgemachte Ravioli mit einer Kürbis-Füllung – serviert mit grünem Gemüse,
etwas Feigensenf und einer Käse-Salsa

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.