



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

Mittags-Menü

Dienstag, 18. August bis Donnerstag 20. August 2026

Vorspeise

Kleiner grüner Salat mit französischer Sauce
oder von Hand geschnittenes Rinds-Tatar

Hauptgang Fleisch

Saftiges spanisches Cordon-Bleu (Cachoppo) gefüllt mit Serrano Schinken und Manchego Käse. Dazu gibt es Pommes Frites und ein leckeres Ratatouille

CHF 26.00 inkl. Vorspeise und Mini-Dessert

Hauptgang Vegi

Gnocchi alla Sorrentina – gratinierte Gnocchi an einer würzigen Tomatensalsa serviert mit etwas Basilikum und Erbsli

CHF 22.00 inkl. Vorspeise und Mini-Dessert

Ravioli-Menü

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

Hausgemachte Ravioli mit einer Rindfleisch-Füllung vom Entrecote serviert mit einem kräftigen Jus, Gemüse und Spargel-Crumble

CHF 28.00 inkl. Vorspeise und Mini-Dessert

Hausgemachte Spinat-Ricotta Ravioli serviert mit einer milden Käse-Sauce und knusprigem Crumble

CHF 26.00 inkl. Vorspeise und Mini-Dessert



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

Mittags-Menü | Freitag, 21. August 2026

Vorspeise

Kleiner grüner Salat mit französischer Sauce
oder von Hand geschnittenes Rinds-Tatar

Ravioli-Menü

Fleisch

Hausgemachte Ravioli mit einer Rindfleisch-Füllung vom Entrecote serviert mit
einem kräftigen Jus, Gemüse und Spargel-Crumble

CHF 28.00 inkl. Vorspeise und Mini-Dessert

Vegi

Hausgemachte Spinat-Ricotta Ravioli serviert mit einer milden Käse-Sauce und
knusprigem 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.