



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

Mittags-Menü

Dienstag, 3. März bis Donnerstag, 5. März 2026

Vorspeise

Kleiner grüner Salat oder
leckere Tomaten-Crème-Suppe mit Crumble

Hauptgang Fleisch/Fisch

Crèmiger Risotto mit etwas Weisswein verfeinert mit bunt gemischten
Meeresfrüchten und Fisch

CHF 26.00 inkl. Vorspeise und Mini-Dessert

Hauptgang Vegi

Parmigiana aus Auberginen mit mildem Bergkäse und Tomatensalsa
dazu etwas Basilikum-Öl

CHF 22.00 inkl. Vorspeise und Mini-Dessert

Ravioli-Menü

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

Hausgemachte Ravioli mit einer Füllung aus hausgemachtem Rehpfeffer
serviert in einer kräftigen Jus-Bouillon

CHF 28.00 inkl. Vorspeise und Mini-Dessert

Wunderbare Ravioli mit einer Spinat-Ricotta Füllung serviert
mit Kürbis-Pürree Stupsern

CHF 26.00 inkl. Vorspeise und Mini-Dessert



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

Mittags-Menü | Freitag, 6. März 2026

Vorspeise

Kleiner grüner Salat oder
leckere Tomaten-Crème-Suppe mit Crumble

Ravioli-Menü

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

Hausgemachte Ravioli mit einer Füllung aus hausgemachtem Rehpfeffer
serviert in einer kräftigen Jus-Bouillon

CHF 28.00 inkl. Vorspeise und Mini-Dessert

Wunderbare Ravioli mit einer Spinat-Ricotta Füllung serviert
mit Kürbis-Pürree Stupsern

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.