



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

Mittags-Menü

Dienstag, 17. März bis Donnerstag, 19. März 2026

Vorspeise

Kleiner grüner Salat oder
leckere Bergkäse-Suppe mit etwas Schnittlauchöl verfeinert

Hauptgang Fleisch/Fisch

Würzige hausgemachte Lasagne serviert mit einer
wunderbaren Parmesan-Salsa

CHF 26.00 inkl. Vorspeise und Mini-Dessert

Hauptgang Vegi

Luftige Quark-Pizokel mit Spinat und einem «Onsen-Ei»
einem pochierten, marinierten Ei nach japanischer Art

CHF 22.00 inkl. Vorspeise und Mini-Dessert

Ravioli-Menü

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

Hausgemachte Ravioli mit einer Lachs-Füllung serviert mit an einer
Krustentier-Bisque-Sauce

CHF 28.00 inkl. Vorspeise und Mini-Dessert

Wunderbare Ravioli mit einer Spinat-Ricotta Füllung serviert mit
Parmesan-Crumble und Salbei-Öl

CHF 26.00 inkl. Vorspeise und Mini-Dessert



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

Mittags-Menü | Freitag, 20. März 2026

Vorspeise

Kleiner grüner Salat mit Oliven und eingemachten Zucchetti
oder leckere Bergkäse-Suppe mit etwas Schnittlauchöl verfeinert

Ravioli-Menü

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

Hausgemachte Ravioli mit einer Lachs-Füllung serviert mit an einer
Krustentier-Bisque-Sauce

CHF 28.00 inkl. Vorspeise und Mini-Dessert

Wunderbare Ravioli mit einer Spinat-Ricotta Füllung serviert mit
Parmesan-Crumble und Salbei-Öl

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.