



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

Mittags-Menü

Dienstag, 16. Juni bis Donnerstag, 18. Juni 2026

Vorspeise

Kleiner grüner Salat mit französischer Sauce
oder ein erfrischender Gemüse-Salat mit frischen Pfirsichen, Tomaten, Gurken
und feinem Burrata

Hauptgang Fleisch

Gebratene Gnocchi mit Schinken-Würfeli und Erbsli serviert an einer würzigen
Bergkäse-Sauce und etwas Parmesan-Crumble

CHF 26.00 inkl. Vorspeise und Mini-Dessert

Hauptgang Vegi

Leckere Kartoffel-Tortilla mit buntem Gemüse und einer kräftigen
Tomaten-Salsa

CHF 22.00 inkl. Vorspeise und Mini-Dessert

Ravioli-Menü

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

Hausgemachte Ravioli mit einer Bacalao-Füllung serviert an einer Bisque-Salsa
mit Mejillones und Gemüse

CHF 28.00 inkl. Vorspeise und Mini-Dessert

Hausgemachte Spinat-Ricotta Ravioli serviert mit Kürbis-Pürree und einer
Parmesan-Pfeffer-Sauce

CHF 26.00 inkl. Vorspeise und Mini-Dessert



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

Mittags-Menü | Freitag, 19. Juni 2026

Vorspeise

Kleiner grüner Salat mit französischer Sauce
oder ein erfrischender Gemüse-Salat mit frischen Pfirsichen, Tomaten, Gurken
und feinem Burrata

Ravioli-Menü

Fisch

Hausgemachte Ravioli mit einer Bacalao-Füllung serviert an einer Bisque-Salsa
mit Mejillones und Gemüse

CHF 28.00 inkl. Vorspeise und Mini-Dessert

Vegi

Hausgemachte Spinat-Ricotta Ravioli serviert mit Kürbis-Pürree und einer
Parmesan-Pfeffer-Sauce

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.