



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

Mittags-Menü

Dienstag, 7. Juli bis Donnerstag 9. Juli 2026

Vorspeise

Kleiner grüner Salat mit französischer Sauce
oder ein leckeres Lachs-Tatar mit knusprigem Cannoli

Hauptgang Fleisch

Albondigas – leckere Hackbällchen – an einer würzigen Tomatensalsa
dazu gibt es Kartoffeln und buntes Gemüse

CHF 25.00 inkl. Vorspeise und Mini-Dessert

Hauptgang Vegi

Luftige Quark-Pizokel serviert an einem Basilikum-Pesto mit Tomaten und Erbsli
dazu eine süss-salzige Käsesauce mit Quittenpaste verfeinert

CHF 22.00 inkl. Vorspeise und Mini-Dessert

Ravioli-Menü

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

Hausgemachte Ravioli mit einer Mariscos-Füllung mit Crevetten und Pulpo
serviert mit einer kräftigen Krustentier-Bisque und Gemüse

CHF 28.00 inkl. Vorspeise und Mini-Dessert

Hausgemachte Spinat-Ricotta Ravioli serviert mit einer Parmesan-Paprika-Salsa
und Parmesan-Crumble

CHF 26.00 inkl. Vorspeise und Mini-Dessert



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

Mittags-Menü | Freitag, 10. Juli 2026

Vorspeise

Kleiner grüner Salat mit französischer Sauce
oder ein leckeres Lachs-Tatar mit knusprigem Cannoli

Ravioli-Menü

Fisch

Hausgemachte Ravioli mit einer Mariscos-Füllung mit Crevetten und Pulpo
serviert mit einer kräftigen Krustentier-Bisque und Gemüse

CHF 28.00 inkl. Vorspeise und Mini-Dessert

Vegi

Hausgemachte Spinat-Ricotta Ravioli serviert mit einer Parmesan-Paprika-Salsa
und Parmesan-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.