



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

Mittags-Menü

Dienstag, 11. August bis Donnerstag 13. August 2026

Vorspeise

Kleiner grüner Salat mit französischer Sauce
oder wunderbar erfrischendes Tomaten-Gazpacho serviert mit
Knoblauch-Croutons

Hauptgang Fleisch

Leckere Lasagne mit Bündner Alp-Lamm serviert mit einer würzigen Käse-Sauce
und Parmesan-Crumble

CHF 26.00 inkl. Vorspeise und Mini-Dessert

Hauptgang Vegi

Würzige Parmigiana mit hauchdünnen Auberginen serviert mit einer
Mozzarella-Sauce und Spargel-Crumble

CHF 22.00 inkl. Vorspeise und Mini-Dessert

Ravioli-Menü

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

Hausgemachte Ravioli mit einer Poulet-Chorizo Füllung serviert an einer
rauchigen Kartoffel-Sauce, Johannesbeeren-Kompott und Erbsli

CHF 28.00 inkl. Vorspeise und Mini-Dessert

Hausgemachte Spinat-Ricotta Ravioli serviert mit einer milden Käse-Sauce,
Gemüse und Spargel-Crumble

CHF 26.00 inkl. Vorspeise und Mini-Dessert



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

Mittags-Menü | Freitag, 14. August 2026

Vorspeise

Kleiner grüner Salat mit französischer Sauce
oder wunderbar erfrischendes Tomaten-Gazpacho serviert mit
Knoblauch-Croutons

Ravioli-Menü

Fleisch

Hausgemachte Ravioli mit einer Poulet-Chorizo Füllung serviert an einer
rauchigen Kartoffel-Sauce, Johannesbeeren-Kompott und Erbsli

CHF 28.00 inkl. Vorspeise und Mini-Dessert

Vegi

Hausgemachte Spinat-Ricotta Ravioli serviert mit einer milden Käse-Sauce,
Gemüse und Spargel-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.