



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

Mittags-Menü

Dienstag, 23. Juni bis Donnerstag, 25. Juni 2026

Vorspeise

Kleiner grüner Salat mit französischer Sauce
oder ein erfrischendes Gazpacho mit knusprigen Croutons

Hauptgang Fleisch

Gebratenes Rahmschnitzel serviert mit hausgemachten Pommes Frites und
Champignons

CHF 26.00 inkl. Vorspeise und Mini-Dessert

Hauptgang Vegi

Leckere Röstli serviert mit knackigem Rucola, getrockneten Tomaten und
Burrata mit etwas Pesto

CHF 22.00 inkl. Vorspeise und Mini-Dessert

Ravioli-Menü

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

Hausgemachte Ravioli mit einer Rinds-Entrecote Füllung – dazu etwas Jus,
Gemüse und Spargel-Crumble

CHF 28.00 inkl. Vorspeise und Mini-Dessert

Hausgemachte Spinat-Ricotta Ravioli serviert mit Bergkäse-Sauce, buntem
Gemüse und Parmesan-Crumble

CHF 26.00 inkl. Vorspeise und Mini-Dessert



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

Mittags-Menü | Freitag, 26. Juni 2026

Vorspeise

Kleiner grüner Salat mit französischer Sauce
oder ein erfrischendes Gazpacho mit knusprigen Croutons

Ravioli-Menü

Fleisch

Hausgemachte Ravioli mit einer Rinds-Entrecote Füllung – dazu etwas Jus,
Gemüse und Spargel-Crumble

CHF 28.00 inkl. Vorspeise und Mini-Dessert

Vegi

Hausgemachte Spinat-Ricotta Ravioli serviert mit Bergkäse-Sauce, buntem
Gemüse 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.