

Desserts



Rotweibirnen mit
Vanilleglace und «Nidle» Fr. 9.50

Vermicelles mit Meringues und «Nidle» Fr. 8.00

Vermicelles mit Meringues, Glace
und «Nidle» Fr. 9.50

Eiskaffee Fr. 8.50

Marronschnitte
begleitet mit Herbstfrüchtegarnitur Fr. 7.50

«Schnouserli»

1 Kugel Moccaglace mit «Nidle»
und einem Schuss Baileys Fr. 6.00

1 Kugel Sauerrahmglace mit
Zwetschgensauce und «Nidle» Fr. 6.00

Glace Aromen

Vanille, Mocca, Erdbeere, Sauerrahm
1 Kugel Fr. 3.50

Zuschlag für «Nidle» Fr. 2.00

Wilde Tage im Altersheim Leimatt

23. – 25. Oktober 2026

Fr. 18:00 Uhr – 22:00 Uhr (warme Küche bis 21.00 Uhr)

Sa. 11:30 Uhr – 16:00 Uhr (warme Küche bis 14.00 Uhr)

So. 11:30 Uhr – 16:00 Uhr (warme Küche bis 14.00 Uhr)

Speisekarte Mittagessen



e Guete!

Suppen

Kürbiscremesuppe Fr. 6.00

Marronicremesuppe mit
Kräutercroutons Fr. 6.00

Rindsbouillon mit
Gemüsejulienne Fr. 5.00

Salat

Gemischter Salat Fr. 8.00

Herbstsalat

Saisonaler Blattsalat
mit pikantem Himbeerdressing,
garniert mit Mischpilzen,
Croutons und Trauben Fr. 9.50
(nur Vorspeise)



Herkunft:

Lebensmittel aus der Schweiz
Wild aus der Region



Hauptgerichte Wild

Rehpfeffer „Mirza“
mit Knöpfli und Rotkraut,
glasierte Marroni und „Mirza“ Apfel Fr. 29.50

Hirschgeschnetzeltes
an Waldpilzen, Knöpfli und Rotkraut Fr. 32.50

Hirschpfeffer „Mirza“
mit Knöpfli und Rotkraut,
glasierte Marroni und „Mirza-Apfel“ Fr. 29.50

Hirschbratwurst
Knöpfli, Zwiebelsauce und Rotkraut Fr. 24.50

Vegetarische-Variante

Herbstteller
Knöpfli, Rotkraut, Rosenkohl,
glasierte Marroni, «Mirza Apfel» Fr. 19.50

Beilagen

Knöpfli, Röschi
Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Marroni, Mirza-Äpfel