

Herzlich willkommen im

'Impuls Restaurant

**Im Impuls Restaurant erwartet Sie in einem angenehmen Ambiente
eine gut bürgerliche Küche.
Ergänzt wird unser Angebot mit einer erstklassigen Auswahl an Weinen.**

Unser Restaurant ist täglich geöffnet von 8.00 bis 22.00 Uhr.
Warme Küche von 11.30 bis 14.00 Uhr und 18.00 bis 21.00 Uhr.

**Gerne organisieren wir für Sie auch Ihren nächsten Anlass.
Unser Küchenchef stellt für Sie jederzeit Ihr Wunschmenu zusammen.**


Für Anfragen und Reservationen erreichen Sie uns
telefonisch unter 044 931 22 22
oder via E-Mail unter info@impuls-wetzikon.ch.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.




'Impuls Restaurant

Bahnhofstrasse 137
8620 Wetzikon
info@impuls-wetzikon.ch
www.impuls-wetzikon.ch
044 931 22 22




Vorspeisen

Wildterrinen mit Sauce Cumberland serviert mit Nüsslisalat		19.00	
Rindstatar pikant abgeschmeckt mit Toast	kleine Portion 80g grosse Portion 160g	23.00 29.00	
mit Cognac, Calvados oder Wodka	Aufpreis	3.00	
Apéro – Plättli	kleine Portion	17.00	
Rohschinken, Coppa, Parmesan Silberzwiebeln, Kapernäpfel, Essiggurken	grosse Portion	25.00	

Suppen und Salate

Waldpilzsuppe mit Croûtons		11.50	
Bündner Gerstensuppe		11.50	
Tagessuppe		9.50	
Bouillon mit Flädli		9.50	
Gemischter Salat	kleine Portion grosse Portion	11.50 17.00	 
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croûtons	kleine Portion grosse Portion	12.00 17.50	

Teigwaren und Risotto

Spaghetti mit diversen Saucen			
Wählen Sie zwischen	Bolognese Carbonara al Pesto 	kleine Portion grosse Portion	17.00 24.00
Eierschwämmli-Risotto mit Prosecco		kleine Portion grosse Portion	17.00 24.00 
Kürbis-Ravioli an Baumnussbutter mit Orange		kleine Portion grosse Portion	17.00 24.00 

Hauptgerichte – Fleisch und Fisch

"IMPULS" Kalbs-Cordon Bleu	39.00
Rindsentrecôte an Burgundersauce	45.00
Riz Casimir von der Pouletbrust serviert mit Früchten	29.00
Rehgeschnetztes in Steinpilzrahm mit Rotkraut und glasierten Marroni	35.00
Médailles vom Hirschkalb an Ginsauce mit Rotkraut und glasierten Marroni	42.00
Wolfsbarschfilets an Zitronen-Kapern-Butter	36.00
Herbststeller Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Marroni	24.00

Zu unseren Gerichten servieren wir Ihnen gerne eine Beilage.

Wählen Sie zwischen


Pommes Frites	  
Parmesanrisotto	
Breite Nudeln	
Spätzli	
Saisongemüse	

Aufpreis für zusätzliche Beilage	4.50
----------------------------------	------

Omelette mit Kräutern dazu ein kleiner gemischter Salat	17.00	 
---	-------	---

Für unsere Gemüsebeilagen und Salate verwenden wir ausschliesslich Produkte aus biologischem Anbau.

Deklaration

 = vegetarisch

 = glutenfrei

 = laktosefrei

Bitte informieren Sie unsere Mitarbeitenden über allfällige Lebensmittelaversionen und Unverträglichkeiten.

Allergene und Unverträglichkeiten

Glutenhaltiges Getreide	Weizen	Roggen	Gerste
Hafer	Dinkel	Kamut	Schalenfrüchte
Mandeln	Haselnuss	Walnuss	Cashewnuss
Pecannuss	Paranuss	Pistazien	Macadamianuss
Schweinefleisch	Fleisch	Sellerie	Senf
Sesamsamen	Schwefeldioxid & Sulfite	Lupine	Weichkäse
Krebstiere	Eier	Fisch	Erdnuss
Soja	Milch (inkl. Lactose)		

Oben erwähnte Zutaten und daraus gewonnene Erzeugnisse sowie Zusatzstoffe können Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen. Das Schweizer Lebensmittelgesetz verlangt, dass diese klar und ersichtlich aufgezeichnet werden. In unseren Produkten sind vorhandene Zutaten mit entsprechenden Abkürzungen deklariert. Verunreinigungen oder Spuren solcher Zutaten können jedoch produktionsbedingt in unseren Gerichten enthalten sein.

Vorgeschriebene Mitteilung des Gesundheitsamtes:

„Fleisch kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein und/oder kann mit Antimikrobiellen und oder anderen Leistungsförderern erzeugt worden sein“.

Lieferanten

Für unsere Gerichte verwenden wir:

Rindfleisch	Schweiz, Entrecôte: Schottland
Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Geflügel	Frankreich, Schweiz
Wild	Österreich, Schweiz
Fisch	Wolfsbarsch: Zucht Türkei
Fleischprodukte	Mérat
Fischprodukte	Bianchi
Gemüse und Früchte	Agroform
Milch und Milchprodukte	Horego, Agroform

Weinempfehlung

OFFENE WEINE (1dl)

Weiss

Ilnobile bianco CHF 6.00

Maradeur Humagne blanche CHF 7.50

Rot

NT Heideboden Zweigelt CHF 5.00

Aneto Tinto CHF 6.50

Cascina Crosara Barbera CHF 9.00

REGIONAL AUS GRÜNINGEN

Solaris (Weiss) CHF 6.50

Caberits (Rot) CHF 8.00

UNSERE WEINEMPFEHLUNG VOM BIOWEINGUT LENZ (Flasche)

Weiss

Cabernet Blanc CHF 39.50

Sélection weiss CHF 44.50

Rot

Panorama CHF 54.50

Sélection rot CHF 49.50

Malbec Gran Reserva CHF 64.50

INFO

Hahnenwasser Ab 1. März 2020 wird für das Hahnenwasser neu CHF 2.00 pro Liter verrechnet.
(Preiseempfehlung laut GastroSuisse)