

**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](mailto:info@impuls-wetzikon.ch).

**Wir freuen uns auf Ihren Besuch.**




**'Impuls Restaurant**

Bahnhofstrasse 137  
8620 Wetzikon  
[info@impuls-wetzikon.ch](mailto:info@impuls-wetzikon.ch)  
[www.impuls-wetzikon.ch](http://www.impuls-wetzikon.ch)  
044 931 22 22


## Vorspeisen

<b>Büffelmozzarella mit Cherrytomaten</b>		15.00	
<b>Melone mit Bündner Rohschinken</b>		16.00	
<b>Rindstatar pikant abgeschmeckt mit Toast</b>	kleine Portion 80g grosse Portion 160g	23.00 29.00	
<b>mit Cognac, Calvados oder Wodka</b>	Aufpreis	3.00	
<b>Apéro – Plättli</b>	kleine Portion	17.00	
Rohschinken, Coppa, Parmesan Silberzwiebeln, Kapernäpfel, Essiggurken	grosse Portion	25.00	
<b>Blumenkohlcremesuppe mit Safran</b>		12.00	
<b>Tagessuppe</b>		9.50	
<b>Bouillon mit Ei</b>		9.50	
<b>Salat (gemischt oder grün)</b>		11.50	

## Teigwaren und Risotto

<b>Spaghetti mit diversen Saucen</b>			
Wählen Sie zwischen	<b>Bolognese</b>	kleine Portion	17.00
	<b>Carbonara</b>	grosse Portion	24.00
	<b>al Pesto</b> 		
<b>Erbsenrisotto mit Minze</b>	kleine Portion	17.00	
	grosse Portion	24.00	
<b>Tomaten-Mascarpone-Rondellen (Bio) in Thymianbutter</b>	kleine Portion	17.00	
	grosse Portion	24.00	

## Hauptgerichte

<b>"IMPULS" Kalbs-Cordon Bleu</b>	39.00	
<b>Rindsentrecôte mit Café de Paris – Butter</b>	46.00	
<b>Riz Casimir mit Pouletbrust und frischen Früchten</b>	29.00	
<b>Wiener Schnitzel</b>	38.00	
<b>Zanderknusperli "Hausart" mit zweierlei Saucen</b> <i>scharfe Chili und Pfefferminz-Knoblauch Sauce</i>	36.00	
<b>Pastetli gefüllt mit Gemüse-Morchelragout</b>	24.00	

**Zu unseren Gerichten servieren wir Ihnen gerne eine Beilage.**

Wählen Sie zwischen

<b>Pommes Frites</b>			
<b>Parmesanrisotto</b>			
<b>Breite Nudeln</b>			
<b>Saisongemüse</b>			
<b>Reis</b>			


Aufpreis für zusätzliche Beilage 4.50

<b>Fitnesssalat "IMPULS"</b>	20.00
mit Kalbsschnitzel und Café de Paris – Butter	30.50
mit Pouletbrüstli und Café de Paris – Butter	26.50
mit Egli-Knusperli im Bierteig und Tartarsauce	28.50

<b>Wurst-Käse Salat</b>	kleine Portion	15.00	
	grosse Portion	18.00	

<b>Omelette mit Kräutern</b>	17.00		
dazu ein kleiner gemischter Salat			

## 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.

## Lieferanten

### Für unsere Gerichte verwenden wir:

Rindfleisch	Schottland
Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Zander	Russland
Egli	Deutschland
Poulet	Schweiz
Fleischprodukte	Mérat
Fischprodukte	Bianchi
Gemüse und Früchte	Agroform
Milch und Milchprodukte	Horego, Agroform

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

## Weinempfehlung

### OFFENE WEINE (1dl)

#### Weiss

Vermentino	CHF 6.00
Magden Blanc de Noir	CHF 5.50
Benkemer Vidal Blanc	CHF 6.00

#### Rot

Parcela 23	CHF 5.00
Lancelot 2015	CHF 8.00
Magden Pinot Noir	CHF 6.50

### REGIONAL AUS GRÜNINGEN

Solaris ( <i>weiss</i> )	CHF 6.00
Léon Millot & Siramé ( <i>rot</i> )	CHF 7.00

### UNSERE WEINEMPFEHLUNG VOM BIOWEINGUT LENZ (Flasche)

#### Weiss

Cabernet Blanc	CHF 37.50
Sélection weiss	CHF 40.00

#### Rot

Panorama	CHF 44.00
Sélection rot	CHF 42.00
Malbec Gran Reserva	CHF 57.50

### INFO

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