

**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>Spargel-Erdbeersalat mit Rohschinken</b>		15.00	
<b>Rindstatar pikant abgeschmeckt mit Toast</b>	kleine Portion 80g	23.00	
	grosse Portion 160g	29.00	
<b>mit Cognac, Calvados oder Wodka</b>	Aufpreis	3.00	
<b>Apéro – Plättli</b>	kleine Portion	17.00	
gemischte Antipasti: Rohschinken, Coppa, Parmesan, Oliven und eingelegtes Gemüse	grosse Portion	25.00	

## Suppen und Salate

---

<b>Spargelcremesuppe</b>	11.50	
<b>Bärlauchcremesuppe</b>	11.50	
<b>Bouillon mit Sherry und Flädli</b>	12.00	
<b>Gemischter Salat</b>	11.50	
<b>Rucolasalat mit Parmesan und Tomaten</b>	16.50	

## Hauptgerichte – Fleisch und Fisch

---

<b>"IMPULS" Kalbs-Cordon Bleu</b>	42.00
<b>Züri-Geschnetzeltes mit Rösti</b>	39.00
<b>Rindsfilettournedos mit Portweinjus</b>	49.00
<b>Lammnierstück mit Dijonsenfruste an Thymiansauce</b>	36.00
<b>Gebratene Goldbrasse mit Prosecco-Kräutersauce</b>	38.00
<b>Riesengarnelen nach Art des Hauses</b>	39.00

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

Wählen Sie zwischen

**Pommes Frites**



**Parmesanrisotto**



**Breite Nudeln**



**Saisongemüse**



Aufpreis für zusätzliche Beilage 4.50

**Fitnesssalat "IMPULS"**

mit Kalbsschnitzel und Café de Paris - Butter 30.50

mit Pouletbrüstli und Café de Paris - Butter 26.50

mit Pangasius-Chnusperli und Tartarsauce 26.50

**Omelette mit Kräutern**

15.00



dazu ein kleiner gemischter Salat

## Teigwaren und Risotto

---

### Spaghetti mit diversen Saucen

Wählen Sie zwischen	<b>Bolognese</b>	kleine Portion	16.00	
	<b>Carbonara</b>	grosse Portion	23.00	
	<b>al Pesto</b> 			

### Tomatenrisotto mit Bärlauchpesto

kleine Portion	16.00	
grosse Portion	23.00	

### Spargel-Rondellen in Salbeibutter

kleine Portion	16.00	
grosse Portion	23.00	

## Süsse Kreationen

---

**Caramelköppli garniert mit Rahm und Früchten** 8.00 

**Weisses Schoggimousse garniert** 10.00 

**Coupe Romanoff** 12.00 

<b>Hausgemachtes Glacé &amp; Sorbet</b>	pro Kugel	4.50
	Aufpreis mit Rahm	1.00

Unsere Glacé-Sorten (je nach Saison):

**Stracciatella, Schokolade, Kaffee, Vanille, Pistazie**


Unsere Sorbet-Sorten (je nach Saison):

**Erdbeer, Himbeer, Zitrone, Campari-Orange**

# Deklaration

---

 = vegetarisch

 = glutenfrei

 = laktosefrei

Bitte informieren Sie unsere Mitarbeitenden über allfällige Lebensmittelaversionen und Unverträglichkeiten.

## Allergene und Unverträglichkeiten

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

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
Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Lammfleisch	Irland
Geflügel	Frankreich, Schweiz
Goldbrasse	Aquakultur Türkei
Riesengarnelen	Aquakultur Vietnam
Pangasius	Aquakultur Vietnam
Fleischprodukte	Bianchi, Mérat
Fischprodukte	Bianchi
Gemüse und Früchte	Agroform
Milch und Milchprodukte	Agroform, Horego

# Offenausschank Wein

---

## Schaumwein

Prosecco „GeG Spumante“ 7.00 / dl  
De Faveri, Italien

## Weissweine

Yvorne Tradition AOC (2017) 6.00 / dl  
Artisans Vignerons d'Yvorne, Waadt CH  
Chasselas (100%)

Le Blanc (2015) 7.80 / dl  
Bergerie de Fenouillet, Vacquières FRA  
Sauvignon Blanc (35%), Grenache Blanc(20%), Chardonnay (15%), Vermentino (10%), Marsanne (10%), Rousanne (10%)

## Rosé

Œil –de-Perdrix «Les Petits Crêts» (2017) 6.50 / dl  
Cave des Coteaux, Neuchâtel

## Rotweine

Since 1974 (2014) 7.20 / dl  
Cantine Eméra, Apulien ITA  
Primitivo di Manduria (100%)

Oineus Pinot Noir (2013) 8.50 / dl  
Weinbau Boris Peter, Eglisau CH  
Pinot Noir (100%)

# Cocktailkarte

---

## Cocktails mit Alkohol

Margarita Erdbeer / Kokos / Pfirsich 12.50 / Glas  
Tequila, Triple Sec, Zitronensaft, Fruchtsirup 19.50 / ½ Liter

Whatsapp 12.50  
Abricotine, Citro, Limettensaft

Moscow Mule 12.50  
Vodka, Ginger Beer, Limetten

## Cocktails ohne Alkohol

IMPULS Pink Lady 7.50  
Grenadine, Orangensaft, Zitronensaft, Soda

Pacific Sunset 7.50  
Ananas- & Orangensaft, Blue Curaçao, Kokossirup, Cranberrysaft

Virgin Mojito 7.50  
Ginger Ale, Rohrzucker, Limetten, Minze