

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

| | | | |
|---|---|----------------|---|
| Bresaola-Carpaccio mit Kürbis-Zwetschgen-Chutney | | 19.00 |  |
| Rindstatar pikant abgeschmeckt mit Toast | kleine Portion 80g grosse Portion 160g | 23.00 29.00 | |
| mit Cognac, Calvados oder Whisky | Aufpreis | 3.00 | |
| Apéro – Plättli | kleine Portion grosse Portion | 17.00 25.00 | |
| Bündnerfleisch, Salami, Bergkäse Birnbrot, Nüsse | | | |

Suppen und Salate

| | | | |
|---|----------------------------------|----------------|---|
| Marroni-Apfel-Suppe | | 11.50 |  |
| Kartoffel-Lauch-Suppe | | 11.50 |  |
| Bouillon mit Beilage | | 9.50 | |
| Gemischter Salat | kleine Portion grosse Portion | 11.50 17.00 |   |
| Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croûtons | kleine Portion grosse Portion | 11.50 17.00 | |

Hauptgerichte – Fleisch und Fisch

| | | |
|--|-------|---|
| "IMPULS" Kalbs-Cordon Bleu | 42.00 | |
| Züri-Geschnetzeltes mit Rösti | 39.00 | |
| Boeuf Bourignon | 29.00 | |
| Entrecôte an Thymiansauce | 45.00 | |
| Lammnierstück an Rosmarinsauce | 38.00 | |
| Riz Casimir von der Pouletbrust serviert mit Früchten | 28.00 | |
| Gebratene Wolfsbarschfilets an Pernodsauce | 36.00 | |
| Spätzli – Gemüse - Pfanne | 25.00 |  |

Zu unseren Gerichten servieren wir Ihnen gerne eine Beilage.

Wählen Sie zwischen

| | | | |
|------------------------|---|---|---|
| Pommes Frites |  |  |  |
| Parmesanrisotto |  | | |
| Breite Nudeln |  | | |
| Saisongemüse |  | | |
| Spätzli | | | |

| | | |
|---------------------------------|------|--|
| Aufpreis je zusätzliche Beilage | 4.50 | |
|---------------------------------|------|--|


| | | | |
|-----------------------------------|-------|---|---|
| Omelette mit Kräutern | 15.00 |  |  |
| dazu ein kleiner gemischter Salat | | | |

Teigwaren und Risotto

Spaghetti mit diversen Saucen

| | | | | |
|---------------------|---|----------------|-------|--|
| Wählen Sie zwischen | Bolognese | kleine Portion | 16.00 | |
| | Carbonara | grosse Portion | 23.00 | |
| | al Pesto  | | | |

Orangerisotto mit Datteln

| | | |
|----------------|-------|---|
| kleine Portion | 16.00 |  |
| grosse Portion | 23.00 | |

Steinpilzrondellen an Thymianbutter

| | | |
|----------------|-------|---|
| kleine Portion | 16.00 |  |
| grosse Portion | 23.00 | |

Süsse Kreationen

Rotweinbirne mit Marroniglace 9.00 

Caramelköpflì garniert mit Rahm und Früchten 9.00 

Coupe Nesselrode 11.00 

| | | |
|-----------------------------------|-------------------|------|
| Diverse Glacé & Sorbet | pro Kugel | 4.50 |
| | Aufpreis mit Rahm | 1.00 |

Unsere Glacé-Sorten (je nach Saison):
Stracciatella, Schokolade, Mocca, Vanille, Pistazie, Marroniglace

Unsere Sorbet-Sorten (je nach Saison):
Zitrone, Erdbeer, Himbeer

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 |
| Lamm | Schottland |
| Geflügel | Schweiz |
| Wolfsbarsch | Türkei / Zucht |
| Pangasius | 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

SV Neuchâtel Blanc) 5.00 / dl
Neuchâtel, Schweiz
Chasselas

Huber Riesling Sylvaner 6.50 / dl
Thurgau, Schweiz
Riesling Sylvaner

Rosé

Œil –de-Perdrix «Les Petits Crêts» (2018) 6.50 / dl
Cave des Coteaux, Neuchâtel

Rotweine

SV Monarch 7.00 / dl
Neuchâtel, Schweiz
Cuvée aus Soaris und Dornfelder

Manieri Nero di Troia 8.50 / dl
Apulien, Italien
Nero di Troia (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

Lillet Spritz 10.50
Lillet, Hibiskus Tonic, Limette, Minze

Giselle Spritz 10.50
Giselle, Hibiskus Tonic, Limette, Minze

Cocktails ohne Alkohol

IMPULS Pink Lady 7.50
Grenadine, Orangensaft, Zitronensaft, Soda

Shirley Temple 7.50
Ginger Ale, Soda, Grenadine

Virgin Hugo 7.50
Urs, Holunderblütensirup, Limette, Minze