

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 wie folgt geöffnet:

Dienstag bis Samstag von 08.00 Uhr bis 22.00 Uhr
Warme Küche von 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr und 18.00 Uhr bis 21.00 Uhr

Sonntag von 10.00 Uhr bis 20.30 Uhr
Montag, 08.00 Uhr bis 20.30 Uhr
Warme Küche von 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr und 18.00 Uhr bis 20.00 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

Geräucherte Entenbrust mit Preiselbeeren und Salatgarnitur		18.00	
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	
Waldpilzcremesuppe mit Croûtons		12.00	
Sellerie-Apfelsuppe mit gerösteten Baumnüssen		11.00	
Bouillon mit Flädli		9.50	
Salat (gemischt oder grün)		11.50	 
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croûtons		12.50	

Teigwaren und Risotto

Spaghetti mit diversen Saucen			
Wählen Sie zwischen	Bolognese Carbonara Käsesauce 	kleine Portion grosse Portion	17.00 24.00
Birnenrisotto mit Taleggio und gebratenem Speck		kleine Portion grosse Portion	17.00 24.00
Trüffelrondellen in Mandelbutter		kleine Portion grosse Portion	17.00 24.00 

Hauptgerichte

"IMPULS" Kalbs-Cordon Bleu	39.00	
Rindsfiletwürfel "Stroganoff"	44.00	
Riz Casimir mit Pouletbrust und Früchten	28.00	
Ossobuco Gremolata	35.00	
Loup de mer an Chablissauce	35.00	
Vegane Galetten von roten Linsen und Couscous an Tomatensauce	22.00	


Zu unseren Gerichten servieren wir Ihnen gerne eine Beilage.

Wählen Sie zwischen

Pommes Frites	  
Parmesanrisotto	
Breite Nudeln	
Reis	
Saisongemüse	

Aufpreis für zusätzliche Beilage 4.50

Fitnesssalat "IMPULS"	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

Omelette mit Kräutern	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
Entenbrust	Frankreich
Egli	Deutschland
Loup de mer	Türkei
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

Grüner Veltliner	CHF 7.50
Magden Blanc de Noir	CHF 5.50
Vidal Blanc	CHF 6.00

Rot

Rubeno	CHF 5.00
Salzl Grande Cuvée	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)