

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

Charentais Melone mit Bündner Rohschinken		16.00	
Büffelmozzarella mit Cherrytomaten		15.00	 
Apéro – Plättli	kleine Portion	17.00	
Rohschinken, Coppa, Parmesan	grosse Portion	25.00	
Silberzwiebeln, Kapernäpfel, Essiggurken			
Tagessuppe		9.50	
Tomatensuppe mit Gin-Rahm		12.00	
Bouillon mit Flädli		9.50	
Salat (gemischt oder grün)		11.50	 
Wurst – Käse - Salat	kleine Portion	15.00	
	grosse Portion	18.00	

Teigwaren und Risotto

Spaghetti mit diversen Saucen			
Wählen Sie zwischen	Bolognese	kleine Portion	17.00
	Carbonara	grosse Portion	24.00
	Pesto 		
Proseccorisotto mit Belper Knolle	kleine Portion	17.00	
	grosse Portion	24.00	
Vollkorn-Ravioli mit Radicchio und Speck in Salbeibutter	kleine Portion	17.00	
	grosse Portion	24.00	

Hauptgerichte

"IMPULS" Kalbs-Cordon Bleu	39.00	
Rindsentrecôte mit Café de Paris - Butter	45.00	
Saltimbocca vom Schwein	27.00	
Riz Casimir mit Pouletbrust und frischen Früchten	29.00	
Doradenfilets an Zitronen-Kapern-Butter	35.00	
Lasagne von Auberginen und Tomaten	24.00	 
Dry Aged Kalbskotelett 380g mit Café de Paris - Butter (auf Vorbestellung)	55.00	
Zu unseren Gerichten servieren wir Ihnen gerne eine Beilage.		
Wählen Sie zwischen		
Pommes Frites		  
Safranrisotto		
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
Dorade	Türkei
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

Johannisberg	CHF 6.00
Magden Blanc de Noir	CHF 5.50
Vidal Blanc	CHF 6.00

Rot

Edulis Rioja Crianza	CHF 5.00
Sor Ugo Bolgheri	CHF 8.50
Magden Pinot Noir	CHF 6.00
Panorama	CHF 8.50

REGIONAL AUS GRÜNINGEN

Léon Millot & Siramé	CHF 7.00
Solaris (weiss)	CHF 6.00

UNSERE WEINEMPFEHLUNG VOM BIOWEINGUT LENZ (Flasche)

Weiss

Quartetto	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)