

**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>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	

## Suppen und Salate

<b>Spargelcremesuppe mit Croûtons</b>		11.50	
<b>Rüebli- und Ingwersuppe</b>		11.50	
<b>Tagessuppe</b>		9.50	
<b>Bouillon mit Flädli</b>		9.50	
<b>Gemischter Salat</b>	kleine Portion grosse Portion	11.50 17.00	 

## Teigwaren und Risotto

<b>Spaghetti mit diversen Saucen</b>			
Wählen Sie zwischen	<b>Bolognese</b> <b>Carbonara</b> <b>al Pesto</b> 	kleine Portion grosse Portion	17.00 24.00
<b>Weissweinsrisotto mit Frühlingszwiebeln und Pinienkernen</b>		kleine Portion grosse Portion	17.00 24.00 
<b>Spargelravioli an Zitronenbutter</b>		kleine Portion grosse Portion	17.00 24.00 

## Hauptgerichte – Fleisch und Fisch

<b>"IMPULS" Kalbs-Cordon Bleu</b>	39.00	
<b>Züri Geschnetzeltes</b>	38.00	
<b>Paniertes Schweinsschnitzel</b>	26.00	
<b>Rindsfilettournedos an Barolosauce</b>	46.00	
<b>Lammnierstück an Rosmarinsauce</b>	35.00	
<b>Pochierte Seezunge an Chablisauce</b>	37.00	
<b>Weisser Spargel mit Sauce Hollandaise</b>	26.50	

**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>Rösti</b>			
<b>Petersilienkartoffeln</b>			

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 Fischknusperli und Tartarsauce 26.50

### **Omelette mit Kräutern**

dazu ein kleiner gemischter Salat 17.00  

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

## 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.

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	Schottland
Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Lammfleisch	Schottland
Seezunge	Frankreich FAO 27
Pangasius	Vietnam
Poulet	Schweiz
Fleischprodukte	Mérat
Fischprodukte	Bianchi
Gemüse und Früchte	Agroform
Milch und Milchprodukte	Horego, Agroform

## Weinempfehlung

### OFFENE WEINE (1dl)

#### Weiss

Pinot Grigio del Venezie CHF 7.00

#### Rot

CG Bors CHF 5.00

Langhe Nebbiolo CHF 8.00

### REGIONAL AUS GRÜNINGEN

Solaris (Weiss) CHF 6.50

Caberits (Rot) CHF 8.00

### UNSERE WEINEMPFEHLUNG VOM BIOWEINGUT LENZ (Flasche)

#### Weiss

Cabernet Blanc CHF 39.50

Sélection weiss CHF 44.50

#### Rot

Panorama CHF 54.50

Sélection rot CHF 49.50

Malbec Gran Reserva CHF 64.50

### INFO

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