

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

Hirschterrine mit Sauce Cumberland dazu Nüsslisalat		19.00
Rindstatar pikant abgeschmeckt mit Toast	kleine Portion 80g	23.00
	grosse Portion 160g	29.00
mit Cognac, Calvados oder Wodka	Aufpreis	3.00
Apéro – Plättli	kleine Portion	17.00
gemischte Antipasti: Rohschinken, Coppa, Parmesan, Oliven und eingelegtes Gemüse	grosse Portion	25.00

Suppen und Salate

Bündner Gerstensuppe		11.50	
Kürbissuppe		11.50	
Bouillon mit Flädli		9.50	
Gemischter Salat	kleine Portion	11.50	 
	grosse Portion	17.00	
Wurst-Käse Salat	kleine Portion	12.00	
	grosse Portion	17.00	
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croûtons	kleine Portion	11.50	 
	grosse Portion	17.00	

Hauptgerichte – Fleisch und Fisch

"IMPULS" Kalbs-Cordon Bleu	42.00	
Rindsfilettournedos an Barolosauce	49.00	
Rehgeschnetzeltes in Steinpilzrahm mit Rotkraut und glasierten Marroni	36.00	
Médailles vom Hirschkalb an Preiselbeersauce dazu Rotkraut und glasierte Marroni	43.00	
Riz Casimir von der Pouletbrust serviert mit Früchten	29.00	
Pochierte Eglifilets an Prosecco-Zitronensauce	34.00	
Gebratene Riesengarnelen nach Art des Hauses	42.00	
Herbststeller Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Marroni	24.00	

Zu unseren Gerichten servieren wir Ihnen gerne eine Beilage.

Wählen Sie zwischen

Pommes Frites			
Parmesanrisotto			
Breite Nudeln			
Spätzli			
Saisongemüse			

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 			

Steinpilzrisotto	kleine Portion	16.00	
	grosse Portion	23.00	

Kürbisrondellen an Baumnussbutter	kleine Portion	16.00	
	grosse Portion	23.00	

Süsse Kreationen

Lauwarmes Zwetschgenragout mit Röteliglacé		9.00	
---	--	------	---

Caramelköppli 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, Kaffee, Vanille, Pistazie

Unsere Sorbet-Sorten (je nach Saison):

Campari-Orange, 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
Hirsch	Österreich
Reh	Österreich
Lamm	Irland
Geflügel	Schweiz
Egli	Polen
Riesengarnelen	Aquakultur Vietnam
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

Nittnaus Grüner Veltliner (2018) 5.50 / dl
Weingut Gebrüder Nittnaus, Neusiedlersee AUT
Grüner Veltliner (100%)

Nobile (2018) 6.50 / dl
Weingut zum Frohhof, AOC Zürich / Neftenbach CH
Riesling Silvaner, Roter Müller Thurgau, Muscat Olivier & Muscat Ottonel

Rosé

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

Rotweine

Pinot Noir Thalgut (2018) 6.00 / dl
Weingut zum Frohhof, AOC Zürich / Neftenbach CH
Pinot Noir, Blauburgunder

Orsi (2012) 8.50 / dl
Vigneto San Vito, Bologna ITA
Cabernet Sauvignon (80%), Negretto (10 %), Sangiovese (5%), Cabernet Franc (5%)

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