

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

Büffelmozzarella mit Cherrytomaten		15.00	 
Spargel-Erdbeersalat mit Rohschinken		15.00	
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

Spargelcremesuppe	11.50	
Bärlauchcremesuppe	11.50	
Bouillon mit Sherry und Flädli	12.00	
Gemischter Salat	11.50	 
Rucolasalat mit Parmesan und Tomaten	16.50	

Hauptgerichte – Fleisch und Fisch

"IMPULS" Kalbs-Cordon Bleu	42.00
Züri-Geschnetzeltes mit Rösti	39.00
Rindsfilettournedos mit Portweinjus	49.00
Lammierstück mit Dijonsenfruste an Thymiansauce	36.00
Gebratene Goldbrasse mit Prosecco-Kräutersauce	38.00
Riesengarnelen nach Art des Hauses	39.00

Zu unseren Gerichten servieren wir Ihnen gerne eine Beilage.

Wählen Sie zwischen

Pommes Frites	  
Parmesanrisotto	
Breite Nudeln	
Saisongemüse	

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-Chnusperli und Tartarsauce	26.50

Omelette mit Kräutern

dazu ein kleiner gemischter Salat	15.00
-----------------------------------	-------



Teigwaren und Risotto

Spaghetti mit diversen Saucen

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

Tomatenrisotto mit Bärlauchpesto


kleine Portion	16.00	
grosse Portion	23.00	


Spargel-Rondellen in Salbeibutter

kleine Portion	16.00	
grosse Portion	23.00	

Süsse Kreationen

Caramelköppli garniert mit Rahm und Früchten 8.00 

Weisses Schoggimousse garniert 10.00 

Coupe Romanoff 12.00 

Hausgemachtes 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):

Erdbeer, Himbeer, Zitrone, Campari-Orange

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
Lammfleisch	Irland
Geflügel	Frankreich, Schweiz
Goldbrasse	Aquakultur Türkei
Riesengarnelen	Aquakultur Vietnam
Pangasius	Aquakultur 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

Meoru Vermentino di Gallura DOCG (2017) 5.50 / dl
Cantina Tani, Sardinien ITA
Vermentino (100%)

Maraudeur (2017) 6.50 / dl
Cordonier & Lamon, Wallis CH
Chasselas (100%)

Rosé

Œil –de-Perdrix «Les Petits Crêts» (2017) 6.50 / dl
Cave des Coteaux, Neuchâtel

Rotweine

Maggia Rosso DOC (2016) 7.50 / dl
Azienda Vitivinicola, Tessin CH
Merlot (100%)

Cuvée Antique (2014) 8.50 / dl
Bergerie de Fénoillet, Vacquières FRA
Carignan (25%), Mourvèdre (25%),
Grenache noir (25%), Syrah (25%)

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

Moscow Mule 12.50
Vodka, Ginger Beer, Limetten

Cocktails ohne Alkohol

IMPULS Pink Lady 7.50
Grenadine, Orangensaft, Zitronensaft, Soda

Pacific Sunset 7.50
Ananas- & Orangensaft, Blue Curaçao, Kokossirup, Cranberrysaft

Virgin Mojito 7.50
Ginger Ale, Rohrzucker, Limetten, Minze