

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	 
Melone mit Bündner Rohschinken		16.00	
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	
Rohschinken, Coppa, Parmesan	grosse Portion	25.00	
Silberzwiebeln, Kapernäpfel, Essiggurken			

Suppen und Salate

Tomatencremesuppe mit Gin-Rahm		12.00	
Tagessuppe		9.50	
Bouillon mit Ei		9.50	
Gemischter Salat	kleine Portion	11.50	 
	grosse Portion	17.00	
Wurst-Käse Salat	kleine Portion	14.50	
	grosse Portion	17.50	

Hauptgerichte – Fleisch und Fisch

"IMPULS" Kalbs-Cordon Bleu	42.00
Rinds Rib Eye Steak mit Café de Paris Jus	45.00
Lammcurry	27.00
Pochierte Zanderfilets an Kräutersauce	36.00
Egliknusperli "Hausart" mit zweierlei Saucen	35.00
Pastetli gefüllt mit Gemüse-Morchelragout	24.00

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 32.00

mit Pouletbrüstli und Café de Paris – Butter 26.50

mit Pangasius Fischknusperli und Tartarsauce 26.50

Omelette mit Kräutern

17.00




dazu ein kleiner gemischter Salat

Teigwaren und Risotto


Spaghetti mit diversen Saucen

Wählen Sie zwischen	Bolognese	kleine Portion	17.00	
	Carbonara	grosse Portion	24.00	
	al Pesto 			

Proseccorisotto mit Heidelbeeren und Zitronenmelisse

kleine Portion	17.00	
grosse Portion	24.00	

Bio Zitronen-Ricottarondellen an Salbeibutter

kleine Portion	17.00	
grosse Portion	24.00	

Süsse Kreationen

Caramelköpflì garniert mit Rahm und Früchten 9.00

Rhabarber-Parfait mit Pistazien 11.00 

Coupe „Chriesi“

Vanilleglace, heisse Kirschen, Röteli, Rahm

12.00 

Glace & Sorbet

pro Kugel	4.50
Aufpreis mit Rahm	1.00

Unsere Glace-Sorten (je nach Saison):


Stracciatella, Schokolade, Kaffee, Vanille, Pistazie

Unsere Sorbet-Sorten (je nach Saison):

Erdbeer, Zitrone, Himbeer

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	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Lammfleisch	Irland
Geflügel	Frankreich, Schweiz
Wild	Österreich, Schweiz
Fisch	Zander: Estland, Egli: Russland
Fleischprodukte	Mérat
Fischprodukte	Bianchi
Gemüse und Früchte	Agroform
Milch und Milchprodukte	Horego, Agroform

Getränke

OFFENE WEINE (1dl)

Weiss

Roero Arnais	CHF	6.50
Huber Riesling Silvaner	CHF	6.50
Vidal Blanc	CHF	6.00

Rot

Finca Constancia	CHF	5.00
Tempranillo	CHF	5.00
Acqua Reale Tinto	CHF	7.00
Sonora	CHF	8.00

REGIONAL AUS GRÜNINGEN

Solaris (Weiss)	CHF	6.50
Caberits (Rot)	CHF	8.00

UNSERE WEINEMPFEHLUNG VOM BIOWEINGUT LENZ (Flasche)

Weiss

Cabernet Blance	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)