

**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>Norwegischer Rauchlachs mit Honig-Senfsoauce dazu Pumpernickel</b>		19.00	
<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> gemischte Antipasti: Rohschinken, Coppa, Parmesan, Oliven und eingelegtes Gemüse	kleine Portion grosse Portion	17.00 25.00	

## Suppen und Salate

---

<b>Pastinakencremesuppe</b>		11.50	
<b>Weissweincremesuppe mit Croûtons</b>		11.50	
<b>Bouillon mit Sherry und Flädli</b>		12.00	
<b>Gemischter Salat</b>		11.50	 
<b>Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croûtons</b>		16.50	

## Hauptgerichte – Fleisch und Fisch

---

<b>"IMPULS" Kalbs-Cordon Bleu</b>	42.00
<b>Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce mit Rösti</b>	24.50
<b>Ossobuco Gremolata</b>	35.00
<b>Wiener Kalbsschnitzel</b>	39.00
<b>Rindsentrecôte an Thymiansauce</b>	46.00
<b>Wolfsbarschfilets mit "Café de Paris"-Butter</b>	36.00
<b>Gebratene Riesengarnelen nach Art des Hauses</b>	39.00

### 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>	

Aufpreis für zusätzliche Beilage	4.50
----------------------------------	------

<b>Omelette mit Kräutern</b>	15.00	
dazu ein kleiner gemischter Salat		

## Teigwaren und Risotto

---

### Spaghetti mit diversen Saucen

Wählen Sie zwischen	<b>Bolognese</b>	kleine Portion	15.00
	<b>Carbonara</b>	grosse Portion	22.00
	<b>al Pesto</b> 		

### Safranrisotto mit Taleggio

kleine Portion	15.00	
grosse Portion	22.00	

### Weisse Trüffel-Rondellen mit Cherrytomaten

kleine Portion	19.00	
grosse Portion	26.00	

## Süsse Kreationen

---

**Caramelköppli garniert mit Rahm und Früchten** 7.50

**Belgische Waffel mit Ahornsirup und Vanilleglace** 10.00

**Grand Marnier-Parfait mit Rotweibirne** 11.00 

<b>Hausgemachtes Glace &amp; Sorbet</b>	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):

**Gin-Tonic, Zitrone, Mango, 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	Aquakultur Türkei, Aquakultur Vietnam
Fleischprodukte	Mérat
Fischprodukte	Bianchi
Gemüse und Früchte	Agroform
Milch und Milchprodukte	Horego, Agroform

# Offenausschank Wein

---

## Schaumwein

Champagner Special Cuvée 15.00 / dl  
Bollinger, Frankreich

## Weissweine

AD Floreado 6.00 / dl  
Sauvignon Blanc (100%), Kellnerei Andrian, Alto Adige (Südtirol) ITA

Obrecht Riesling Sylvaner Schiefer 7.50 / dl  
Riesling Sylvaner (100%), Weingut zur Sonne, Bündner Herrschaft CH

## Rosé

Cave des Coteaux 6.50 / dl  
Oeil-de-Perdrix, Neuchâtel

## Rotweine

Maraudeur Syrah du Valais 7.00 / dl  
Syrah (100%), Cordonier & Lamon

Huberwein "Nizza" 8.50 / dl  
Barbera (100%), Weingut Familie Huber Götighofen CH

# Cocktailkarte

---

## Cocktails mit Alkohol

Gin-Secco 12.50  
Gin, Prosecco, Ingwer, Honig, Kumquats

Whatsapp 12.50  
Abricotine, Citro, Limettensaft

Cosmopolitan 12.50  
Vodka, Cointreau, Cranberry- & Limettensaft

## Cocktails ohne Alkohol

IMPULS Pink Lady 7.50  
Grenadine, Orangensaft, Zitronensaft, Soda

Caribbean 7.50  
Ananas- & Zitronensaft, Kokossirup

Ipanema 7.50  
Ginger Ale, Rohrzucker, Limettensaft