

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

Bresaola vom Hirschkalb mit Kürbiskompott		24.00	 
Rindstatar pikant abgeschmeckt mit Toast	kleine Portion 80g grosse Portion 160g	23.00 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	
Wurst – Käsesalat garniert		17.00	

Suppen und Salate

Bündner Gerstensuppe		11.50	
Kürbis-Currysuppe mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen		11.50	
Bouillon mit Portwein und Flädli		12.00	
Gemischter Salat		11.50	 
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Crôutons		16.50	

Hauptgerichte – Fleisch und Fisch

"IMPULS" Kalbs-Cordon Bleu	42.00
Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce mit Rösti	24.50
Rindsentrecôte an Rosmarinsauce	46.00
Gampfeffer mit Speck, Silberzwiebeln und Crôutons dazu Rotkraut	35.00
Rehgeschnetzeltes in Steinpilzrahm dazu Rotkraut	38.00
Gebratene Riesengarnelen nach Art des Hauses	42.00
Rotbarbenfilets mit "Café de Paris"-Butter	36.00

Zu unseren Gerichten servieren wir Ihnen gerne eine Beilage.

Wählen Sie zwischen

Pommes Frites	  
Parmesanrisotto	
Breite Nudeln	
Spätzli	
Saisongemüse	

Aufpreis für 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	15.00
	Carbonara	grosse Portion	22.00
	al Pesto 		

Steinpilzrisotto

kleine Portion	15.00	
grosse Portion	22.00	

Eierschwämmli-Quadrolini in Thymianbutter

kleine Portion	15.00	
grosse Portion	22.00	

Süsse Kreationen

Caramelköpflì garniert mit Rahm und Früchten 7.50

Belgische Waffel mit Heidelbeeren und Amaretto 10.00

Coupe Nesselrode 11.00


Zwetschgenparfait mit glasierten Marroni 11.00 


Hausgemachtes 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):
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	Pacific Western Central (FA071), Vietnam, Zucht
Fleischprodukte	Mérat
Fischprodukte	Bianchi
Gemüse	Agroform
Milch und Milchprodukte	Horego, Agroform

Offenausschank Wein

Schaumweine

Champagner Special Cuvée 15.00 / dl
Bollinger, Frankreich

GeG Prosecco Spumante 7.00 / dl
De Faveri, Italien

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

Roséweine

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

Negroni 12.50
Campari, Martini rosso, Gin, Soda

Whatsapp 12.50
Abricotine, Citro, Limettensaft

Marley 12.50
Rum, Blue Curaçao, Ananassaft, Orangensaft, Cranberrysaft

Cocktails ohne Alkohol

IMPULS Pink Lady 7.50
Grenadine, Orangensaft, Zitronensaft, Soda

Bitter Cassis 7.50
San Bitter, Cassis-Sirup, Soda

Panther 7.50
Bitter Lemon, Orangensaft, Kokos-Sirup, Grenadine

Unsere Preise verstehen sich in Schweizerfranken inkl. 7.7 % MwSt