







Abendkarte

Impuls Restaurant

Vorspeisen

| | | |
|---|---|---|
| Büffelmozzarella mit Bresaola und Grapefruit | 17.00 | |
| Rindstatar pikant abgeschmeckt mit Toast | 24.50 (klein) 30.50 (gross) 3.00 (Aufpreis) | |
| mit Cognac, Calvados oder Whiskey | | |
| Tagessuppe | 9.50 | |
| Spargelcrèmesuppe mit Croûtons | 12.00 |  |
| Bouillon mit Flädli | 9.50 | |
| Salat (gemischt oder grün) | 11.50 |   |
| Wurst - Käse - Salat | 16.00 (klein) 19.00 (gross) |  |


Teigwaren und Risotto

| | | |
|--|--------------------------------|---|
| Spaghetti mit diversen Saucen: | 17.00 (klein) 24.00 (gross) | |
| Bolognese | | |
| Carbonara | | |
| Pesto | | |
| Tomatenrisotto mit Bärlauchpesto | 17.00 (klein) 24.00 (gross) |  |
| Zitronen-Frischkäse-Rondellen (Bio) in Pinienkernbutter | 17.00 (klein) 24.00 (gross) |  |

Unsere Preise verstehen sich in Schweizerfranken inkl. 7.7 % MwSt

Hauptgerichte

'Impuls Restaurant

| | | |
|--|-------|---|
| "IMPULS" Kalbs-Cordon Bleu | 41.00 | |
| Riz Casimir mit Pouletbrust und frischen Früchten | 29.00 | |
| Saltimbocca vom Schwein | 27.00 | |
| Dry Aged Kalbskotelett 380g mit Café de Paris - Butter (auf Vorbestellung) | 55.00 | |
| Pochierter Kabeljau an Noilly Prat Sauce | 33.00 | |
| Strangolapreti in Salbeibutter mit Cherrytomaten und Parmesan | 24.00 |  |

Beilagen


Zu unseren Gerichten servieren wir Ihnen gerne eine Beilage.

Wählen Sie zwischen

| | |
|-----------------|---|
| Reis |    |
| Pommes Frites |    |
| Proseccorisotto |  |
| Nudeln |  |
| Saisongemüse |  |

Aufpreis für zusätzliche Beilage 4.50

| | | |
|--|-------|--|
| Fitnesssalat "IMPULS" | 20.00 | |
| mit Kalbsschnitzel und Café de Paris - Butter | 33.00 | |
| mit Pouletbrüstlich und Café de Paris - Butter | 27.50 | |
| mit Egli-Knusperli im Bierteig und Tartarsauce | 28.50 | |

| | | |
|-----------------------------------|-------|---|
| Omelette mit Kräutern | 17.50 |   |
| dazu ein kleiner gemischter Salat | | |

Unsere Preise verstehen sich in Schweizerfranken inkl. 7.7 % MwSt

Deklaration

'Impuls Restaurant

 = 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 & | Lupine | Weichkäse |
| Krebstiere | Sulfite | Fisch | Erdnuss |
| Soja | Eier | | |
| | 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.

Lieferanten

Für unsere Gerichte verwenden wir:

| | |
|-------------------------|------------------|
| Rindfleisch | Schottland |
| Kalbfleisch | Schweiz |
| Schweinefleisch | Schweiz |
| Dorade | Türkei |
| Egli | Deutschland |
| Poulet | Schweiz |
| Fleischprodukte | Mérat |
| Fischprodukte | Bianchi |
| Gemüse und Früchte | Agroform |
| Milch und Milchprodukte | Horego, Agroform |

Für unsere Gemüsebeilagen und Salate verwenden wir ausschliesslich Produkte aus biologischem Anbau.