




Abendkarte

'Impuls Restaurant

Vorspeisen


Melone mit Bündner Rohschinken	16.00	
Rindstatar pikant abgeschmeckt mit Toast mit Cognac, Calvados oder Whiskey	24.50 (klein) 30.50 (gross) 3.00 (Aufpreis)	
Tagessuppe	9.50	
Broccoli-Spinat-Crèmesuppe mit gerösteten Mandeln	12.00	
Bouillon mit Flädli	9.50	
Salat (gemischt oder grün)	11.50 / 9.50	 
Tomaten-Mozzarella-Salat	15.00	 
Wurst-Käse-Salat	16.00 (klein) 19.00 (gross)	

Teigwaren und Risotto

Spaghetti mit diversen Saucen: Bolognese Carbonara Pesto 	17.00 (klein) 24.00 (gross)	
Proseccorisotto mit Blaubeeren und Minze	17.00 (klein) 24.00 (gross)	
Rondellen gefüllt mit getrockneten Tomaten in Pinienkernbutter	17.00 (klein) 24.00 (gross)	

Hauptgerichte

'Impuls Restaurant

"IMPULS" Kalbs-Cordon Bleu	41.00	
Piccata Milanese vom Schwein und Tomatenspaghetti	27.00	
Lammnierstück an Barolosauce	35.00	
Dry Aged Rindsentrecôte (420g) mit Café de Paris - Butter (auf Vorbestellung)	54.00	
Zanderknusperli »Hausart« mit zweierlei Saucen (scharfer Chili und Pfefferminz-Knoblauch)	36.00	
Linsen-Täschli an Tomatensauce	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	33.50
mit Pouletbrüstlich und Café de Paris - Butter	28.00
mit Egli-Knusperli im Bierteig und Tartarsauce	29.00

Omelette mit Kräutern 17.50  
dazu ein kleiner gemischter Salat

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	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Lamm	Australien
Zander	Deutschland
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.