

# Abendkarte

'Impuls Restaurant

## Vorspeisen

Tagessuppe	9.50	
Spargel-Kartoffel-Crèmesuppe mit Croutons	12.50	✓
Bouillon mit Flädli	9.50	
Salat (gemischt oder grün)	11.50 / 9.50	✓ ✂
Wurst-Käse-Salat	17.00 (klein) 20.00 (gross)	
Gebackene Tomaten-Kichererbsenbällchen serviert mit Frühlingsblattsalat	16.00	✓
Rindstatar pikant abgeschmeckt mit Toast mit Cognac, Calvados oder Whiskey	25.00 (klein) 31.00 (gross) 3.00 (Aufpreis)	

## Teigwaren und Risotto

Erbsen-Minze-Risotto mit Cashewkernen	17.00 (klein) 24.00 (gross)	✓
Zitronen-Ricotta-Rondellen (Bio) in Salbeibutter	17.00 (klein) 24.00 (gross)	✓
Spaghetti mit diversen Saucen: Bolognese Carbonara Pesto	17.00 (klein) 24.00 (gross)	✓

Unsere Preise verstehen sich in Schweizerfranken inkl. 8.1 % MwSt

## Hauptgerichte

## 'Impuls Restaurant

"IMPULS" Kalbs-Cordon Bleu	42.00	
Riz Casimir mit Pouletbrust und frischen Früchten	29.50	
Saltimbocca vom Kalb	38.00	
Lammnierstück an Barolosauce	36.00	
Gebratene Doradenfilets an Zitronen-Kapern-Butter	37.00	
Frühlingsrollen mit Kabissalat	26.00	✓

## Beilagen

Zu unseren Gerichten servieren wir Ihnen gerne eine Beilage.  
Wählen Sie zwischen

Reis	✓	✗	✗
Pommes Frites	✓	✗	✗
Proseccorisotto	✓		
Nudeln	✓		
Saisongemüse	✓	✗	✗

Aufpreis für zusätzliche Beilage 5.00

<b>Fitnesssalat "IMPULS"</b>	20.00
mit Kalbsschnitzel und Café de Paris - Butter	35.00
mit Pouletbrüstli und Café de Paris - Butter	28.00
mit Egli-Knusperli im Bierteig und Tartarsauce	29.00

<b>Omelette mit Kräutern</b>	18.50	✓	✗
dazu ein kleiner gemischter Salat			

## Deklaration

'Impuls Restaurant



= vegetarisch



= glutenfrei



= laktosefrei

Bitte informieren Sie unsere Mitarbeitenden über allfällige Lebensmittelaversionen und Unverträglichkeiten.

## Allergene und Unverträglichkeiten

A	Glutenhaltiges Getreide	H	Schalenfrüchte
B	Krebstiere	L	Sellerie
C	Eier	M	Senf
D	Fische	N	Sesamsamen
E	Erdnüsse	O	Schwefeldioxid und Sulfite
F	Sojabohnen	P	Lupine
G	Milch	R	Weichtiere

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:

Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Rind	Schweiz
Egli	Deutschland
Poulet	Schweiz
Lamm	Irland
Dorade	Türkei
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.