

•IROQUOIS•

FOOD & DRINKS

EST. 1994

CLASSICS & STARTERS TO SHARE

NACHOS VEGI

mit Käse überbackene gelbe und blaue Corn Chips, Guacamole, Tomatensalsa

Go spicy: add Chili and Jalapeños + 3.-

Small 13.80

Regular 18.80

CORN CHIPS BASKET VEGAN

mit Guacamole, Tomatensalsa

14.-

VIRGINIA CHICKEN WINGS

Pouletflügel (Deutschland)

Choose: mariniert an hausgemachter Sweet-Chilli-BBQ Sauce oder knusprig gewürzt mit Paprika-Chilli

Add: Roxy, Bluecheese or Sriracha Sauce +2.-

18.80 (6 Stück)

FRIED MOZZARELLA STICKS

mit Chipotle Mayo

12.80 (6 Stück)

21.80 (12 Stück)

FISH & CHIPS

Egli Knusperli im Bierteig, Tartarsauce, mit Fries

29.80

SALAD BOWLS

CALIFORNIA BBQ CHICKEN SALAD

gebratene Schweizer Pouletbruststreifen mariniert an Sweet-Chilli-BBQ Sauce, Lattich, Hüttenkäse, Tomaten, Gurken, Avocado, Parmesan, Kernen-Mix, an Hausdressing

small

regular

28.80

CLASSIC CAESAR SALAD

Lattich, Parmesan, Croûtons, an Caesardressing

Add on: *crispy chicken (Schweiz) + 8.- | Bacon (Schweiz) + 3.- | Anchovis (Portugal) + 3.- | Schweizer Lachsforelle a grilliert +9.-*

10.80

15.80

PUMPKIN SALAD VEGAN |

Gebackene Kürbiswürfel aus Kürbissen von der Jucker Farm, Apfel, Granatapfel, Kürbiskerne, Nüsslisalat an einer Kürbiskernöl-Balsamico Vinaigrette, serviert in knuspriger Weizen Tortilla Schale



15.80

23.80

TEX-MEX CORNER

PUMPKIN QUESADILLA

Kürbis von der Jucker Farm in Rafz, Brickäse, Mozzarella, Pecan Nüsse dazu Preiselbeer-Roxy Sauce



small

regular

17.80

26.80

CHICKEN QUESADILLA

Swiss Pouletbrust, Chipotle-Jam, Käse, Chipotle-Mayo separate

19.80

28.80

SOUP

PUMPKIN SOUP

Kürbissuppe aus Kürbissen von der Jucker Farm, Kürbiskernöl und Kürbiskerne



small

regular

11.80

16.80

BURGERS Alle Burger werden mit Fries serviert.

Upgrade your Fries to Onion Rings +3.- or sweet Potatoes +4.-, Keine Lust auf Fries heute? Take off Fries – 4.-

- Choose your Bun:** - Vollkorn oder Sesam-Bun all baked by Imholz
- Glutenfrei Bun (durch die Zubereitung in der Küche kann es Spuren von Gluten enthalten)+1.-
- Low carb wrapped in Icebergsalat, serviert mit Salat statt Pommes -3.-

BLACK ANGUS



PUMPKIN BURGER 31.80
Schweizer Black-Angus-Beef-Burger, grillierter Kürbis, Brie Käse, Preiselbeer-Roxy Sauce, Pumpkin-Slaw

BLUE CHEESE BURGER 29.80
Schweizer Black-Angus-Beef-Burger, Swiss Bacon, Blue Cheese, Onion Rings, Cole Slaw, Trevisiano-Brunnenkresse-Rucola

BACON CHEESE BURGER 28.80
Schweizer Black-Angus-Beef-Burger, Swiss Bacon, Cheddar, Cole Slaw, Roxysauce, Trevisiano-Brunnenkresse-Rucola

SPICY PHILLY BURGER 31.80
Schweizer Black-Angus-Beef-Burger, Philadelphia, Chili, Peperoni, Zwiebeln, Cole Slaw, Roxysauce

LAMB

LAMB ENGLISH BURGER 29.80
Lammfleisch aus dem Alpstein ist besonders zart und zeichnet sich durch seinen würzigen Geschmack aus.
Alpstein Lammfleisch (CH), Minz Sauce, spicy Mango Chutney, Cole Slaw, Trevisiano-Brunnenkresse-Rucola

CHICKEN

CRISPY CHICKEN BURGER 28.80
Schweizer Pouletbrust im Tortillachips-Mantel, Cole Slaw, Chipotle-Mayo, Trevisiano-Brunnenkresse-Rucola

GAME

DEER-WILD BOAR BURGER 31.80
Hirsch und Wildschwein Burger, gebratene Salsiz, karamalisierte Zwiebeln, Rotkraut, Preiselbeer-Roxy Sauce

PLANTBASED

VEGAN BBQ BURGER VEGAN 29.80
Beyond Meat, Trevisiano-Brunnenkresse-Ruccola, Essiggurke, Tomate, BBQ-Sauce, Chimichurri, serviert im Vollkorn Bun

Add On: Double your Patty +9.- | Bacon (CH) +3.- | Käse +3.- | Spiegelei +3.- | Avocado +3.- | Extra Sauce +2.- | Chili +2.-

SWEETS & ICE CREAM

Unsere Glace beziehen wir aus Buchberg/SH, mit Milch direkt ab Hof und Früchten aus der Region.

BANANA FOSTERS, das brennende Dessert aus Louisiana 16.-
mit Vanille Glace serviert und mit Bourbon Whiskey «Horse no Name» flambiert (flambiert ab 18Jahren)

NEW YORK CHEESE CAKE mit Schlagrahm 11.-
mit frischen Früchten + 3.-

CHURROS (5 Stk.) mit Nuss-Nougatsauce und Vanille Sauce 9.50

OREO COUP Oreo mit Vanilleglace verrührt 5.50

COUP DÄNEMARK 2 Kugeln Vanilleglace, warme Schokoladensauce, Schlagrahm 11.-

MINI COUP DÄNEMARK 1 Kugel Vanilleglace, warme Schokoladensauce, Schlagrahm 7.80

ICE COFFEE Vanilleglace, Espresso, Schlagrahm 9.-

BROWNIE 4.50

GLACE Vanille, Schoggi, Stracciatella, Erdbeere, Ovomaltine, Bona Farina (Mais) pro Kugel 3.80

SORBET Himbeere, Apfel pro Kugel 3.80

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. | Bei Fragen zu Allergenen in unserem Angebot gibt dir unser Staff gerne Auskunft.

Herkunft Deklaration:

Alles Fleisch wie Rind, Lamm, Schwein und Poulet aus der Schweiz, Lachsforelle aus der Schweiz, Poulet Flügel aus Deutschland, Rauchlachs aus Norwegen, Flusskrebsschwänze aus Asien - Binnengewässer (FAO 04), Egli Knusperli aus Deutschland, MSC Marine Stewardship Council, Fanggebiet Asien, Wildfleisch aus der EU/Österreich, Verarbeitung in der Schweiz