LUNCH MENU

LAMMGIGOT BURGER

Schweizer Lammgigot, Cheddar, Pickled Onions,
Cranberry-Roxy Sauce, Lattich

serivert mit Baked Potato mit Bärlauch-Sauerrahm

28.80

****

SPINAT-SPARGEL QUICHE

Schweizer Spargel, Spinat, Rahm, Eier
serviert mit Blattsalat an Bärlauchdressing vom Juckerhof

24.80

als Dessert

PASTEI DE NATA

IROQUOIS Food & Drinks *Seefeldstrasse 120, 8008 Zürich*

CLASSICS & STARTERS TO SHARE

	SMALL	REGULAR
NACHOS VEGI mit Käse überbackene Corn Chips, Guacamole, Tomatensalsa **Go spicy:** *add Chili and Jalapeños + 3.–* **Go wild:** *add Chili con Carne or swiss Chicken on top of the Nachos + 8.–*	*13.80*	*18.80*
VIRGINIA CHICKEN WINGS Pouletflügeli im Chörbli **Choose:** *mariniert an hausgemachter Sweet-Chili BBQ-Sauce oder knusprig gewürzt mit Paprika-Chili* **ADD:** *Roxy or Bluecheese +2.- | add as many Wings as you want + 2.50 piece*		*18.80*
CRISPY CHICKEN TENDERS Schweizer Pouletstreifen im Pankomantel 3 Stück, in der Buttermilch eingelegt, mariniert mit Curry und Paprika-Chili **ADD your Dip:** *Roxy +2.-, Bluecheese +2.-, Chipotlejam +2.-, Cajun-Senf-Sauerrahm +2.-* **ADD your Side:** *Röstifrites +9.80.-*		*18.80*
	6 Stk.	12 Stk.
FRIED MOZARELLA STICKS mit Chipotle-Mayo	*12.80*	*21.80*

SOUPS

	SMALL	REGULAR
TOMATO SOUP Tomatensuppe mit grünem Pesto	*9.80*	*14.80*

TEX-MEX CORNER

	SMALL	REGULAR
CHICKEN QUESADILLA Schweizer Pouletbrust, Chipotle-Jam, Käse, Chipotle-Mayo	*21.80*	*28.80*
CORN QUACAMOLE QUESADILLA Mais, Käse, Guacamole, Tomaten-Salsa	*19.80*	*26.80*
CHILI CON CARNE IN DER PFANNE SERVIERT Schweizer Beef, Chili, Kartoffeln, Jungzwiebeln, Sauerrahm, serviert mit warmen Weizentortillas		*29.80*

SALAD BOWLS

	SMALL	REGULAR
CLASSIC CAESAR SALAD VEGI Lattich, Parmesan, Croûtons, mit Caesardressing **Choose your add on:** *Chicken (CH) + 8.– | Bacon (CH) + 3.– | Anchovis (PT) + 3.–*	*12.80*	*17.80*
CALIFORNIA BBQ CHICKEN SALAD gebratene Schweizer Pouletbruststreifen mariniert an Sweet-Chili-BBQ Sauce, Lattich, Hüttenkäse, Tomaten, Gurken, Avocado, Parmesan, Kernen-Mix, an Hausdressing		*28.80*
BEETROOT – GOAT-CHEESE CARPACCIO gelbe Randen in Scheiben, grillierter Radicchio-Trevisiano, Baumnüsse warmer Ziegenkäse an Honig-Balsamico	*21.80*	*26.80*

CLASSICS & CLUBS

	SMALL	REGULAR
Upgrade your side order: *Truffle Fries + 6.– | Onion Rings + 5.–* *Keine Lust auf Fries heute? Take off Fries – 4.–*		
FISH & CHIPS Egli Knusperli im Bierteig, Tartarsauce und Fries		*29.80*
FARMER CHICKEN CLUB Schweizers Pouletbrust, Spiegelei, Schweizer Bacon, Avocado, Lattich, Roxysauce, mit Fries	*24.80*	*31.80*
VEGGIE CLUB VEGI Büffelmozzarella, Tomaten, Grillgemüse, Pesto, mit Fries	*21.80*	*26.80*

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



SMASH BURGER 120gr. auf dem Grill flach gepresst für beste Röstaromen

Alle Burger werden mit Fries und im hellen Brioche-Bun serviert.

MO`S SMASHED BURGER *25.80*
Swiss Black-Angus-Beef,
American Cheddar, Bacon, Hashbrown, Roxy-Sauce, Trevisiano-Brunnenkresse-Rucula

FEDE`S SMASHED BURGER *27.80*
Swiss Black-Angus-Beef,
Yuccas-Chip, Manchego, Serrano Schinken, Salsa-Brava

EDI`S SMASHED BURGER *26.80*
Swiss Black-Angus-Beef,
Sauercreme-Mix Pickel Sauce, Spicy-Bacon-Jam, grillierte Tomate

ELVI`S SMASHED BURGER „The King" *27.80*
Swiss Black-Angus-Beef,
Erdnuss-Kokos-Chilli Sauce, bacon und grillierte Banane



BURGERS

Alle Burger werden mit Fries serviert.
Upgrade your side order: *Truffel Fries + 6.– | Onion Rings + 5.–*
Keine Lust auf Fries heute? Take off Fries – 4.–

Choose your Bun: *Vollkorn or Brioche-Bun*
Gluten-Free Bun: *durch die Zubereitung in der Küche, kann es Spuren von Gluten enthalten +1.–*
Or Low Carb; *im Eisbergblatt mit Beilagensalat, ohne Fries serviert - 3.–*



BLACK ANGUS

BACON CHEESE BURGER *29.80*
Schweizer Black-Angus-Beef, Schweizer Bacon, Cheddar, Cole Slaw, Roxysauce

BLUE CHEESE BURGER *31.80*
Schweizer Black-Angus-Beef, Swiss Bacon, Blue Cheese, Onion Rings, Cole Slaw,
Gorgonzola Sauce

RACLETTE BURGER *33.80*
Swiss Black-Angus-Beef, Raclette Cheese, Silberzwiebeln, Cornichons, Röschtitaler,
Cole Slaw, Roxysauce

@IBOBBYLEFROG *36.80*
Schweizer Black-Angus-Beef, Avocado, Zwiebeln, Chili, Speigelei, Cheddar, Swiss Bacon,
Roxysauce



LAMB

LAMB-MARMITE BURGER *33.80*
Schweizer Alpstein Lamm, mariniert an Marmite-Whisky Sauce, Minzsauce,
Spicy Mango Chutney, Cole Slaw, Knoblauch-Mayo



CHICKEN 140G

KEVIN`S PANKO CHICKEN BURGER *29.80*
Schweizer Pouletbrust im Panko-Mantel, Cajun-Senf-Sauerrahm Sauce, Lattich und Cole Slaw

CAESAR CHICKEN BURGER *31.80*
Grillierte Schweizer Pouletbrust, Lattich, Parmesan, Swiss Bacon, Spiegelei und Caesar Dressing



FISH

SALMON-TROUT BURGER *33.80*
Grillierte Schweizer Lachsforelle, Trevisiano-Brunnenkresse-Rucola,
Tomaten-Kräuter-Knoblauch mit Dill-Sauerrahm



PLANTBASED

VEGAN BBQ BURGER VEGAN *29.80*
Beyond Meat, Lattich, Essiggurke, Tomate, BBQ-Sauce, Chimichurri, serviert im Vollkorn Bun

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

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

SWEETS & ICE CREAM

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

NEW YORK CHEESE CAKE *12.–*
mit Schlagrahm
mit frischen Früchten + 3.–

CHURROS (5 Stk.) *12.–*
mit Nuss-Nougatsauce und Vanillesauce

COUP OREO *8.–*
Oreo mit Vanilleglace verrührt

COUP DÄNEMARK *8.80* *13.–*
Vanilleglace, warme Schokoladensauce, Schlagrahm

BANANEN SPLIT *14.–*
Banane, Vanilleglace, warme Schokoladensauce, Schlagrahm

ICE COFFEE *11.–*
Vanilleglace, Espresso, Schlagrahm

BROWNIE *5.–*

GLACE Vanille, Schoggi, Erdbeere, Stracciatella, Ovomaltine, Bona Farina (Mais) *pro Kugel 5.50*
SORBET Himbeere, Apfel *pro Kugel 5.50*

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 Flügeli aus Deutschland, Rauchlachs aus Norwegen, Flusskrebsschwaenze aus Asien-Binnengewässer (FAO 04), Egli Knusperli aus Deutschland, MSC Marine Stewardship Council, Fanggebiet Asien, Wildfleisch aus der EU/Österreich, Verarbeitung in der Schweiz, Burger Bun, Sauerteigbrot und Brunchbrötchen frisch von der Bäckerei Bertschi / Zürich, Brownie / Frankreich, Croissant / Schweiz, Toastbrot / Schweiz