

• IROQUOIS •

— FOOD & DRINKS —

EST. 1994

IROQUOIS Food & Drinks *Seefeldstrasse 120, 8008 Zürich*



CLASSICS & STARTERS TO SHARE

NACHOS

mit Käse überbackene Corn Chips, Guacamole, Tomatensalsa

Go spicy: add Chili and Jalapeños +3.–

Go wild: add Chili con Carne or schweizer Chicken on top of the Nachos +8.–

SMALL REGULAR

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

BAKED POTATO

Kartoffel in der Folie, gefüllt und überbacken mit:

Chili con Carne, Cheddar, Sauerrahm Kräuter oder

Grilliertes Gemüse, Cajun-Senf-Sauerrahm, Kräuter

14.80

12.80

FRIED MOZARELLA STICKS OR JALAPEÑOS-CREAM CHEESE STICKS

mit Chipotle-Mayo

6 Stk.

12 Stk.

12.80

21.80

SOUPS

TOMATO SOUP

Tomatensuppe mit grünem Pesto

SMALL REGULAR

9.80

14.80

ASPARAGUS CREAM SOUP

Hausgemachte Spargelcremesuppe, Spargel von der Familie Maurer aus Trüllikon / ZH

12.80

17.80

TEX-MEX CORNER

CHICKEN QUESADILLA

Schweizer Pouletbrust, Chipotle-Jam, Käse, Chipotle-Mayo

SMALL REGULAR

21.80

28.80

GRILLED VEGETABLE QUESADILLA

Mozzarella, hausgemachtes Grillgemüse, Tortilla-Chips, Mais, Bärlauch-Sauerrahm

19.80

26.80

CHILI CON CARNE IN DER PFANNE SERVIERT

Schweizer Beef, Chili, Kartoffeln, Jungzwiebeln, Sauerrahm, serviert mit warmen Weizentortillas

29.80

KEVIN'S BURRITO

Gefüllt mit Mexican Reis, Bohnen, Mais, Avocado, Jalapeños, Lattich, Tomaten

serviert mit Salsa Verde und Gemüsechips

ADD: Chicken (CH) +8.–

24.80

SALAD BOWLS

CLASSIC CAESAR SALAD

Lattich, Parmesan, Croûtons, mit Caesardressing

Choose your add on: Chicken (CH) +8.– | Bacon (CH) +3.– | Anchovies (PT) +3.–

SMALL REGULAR

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

SPRING SALAD

Gegrillte bunte Zucchini, Peperoni, Aubergine, Pilze mit Mesclun-Salat, Fenchel, Karotten,

Radieschen, Parmesan, serviert an Honig-Vinaigrette

24.80

SMASH BURGER

140gr. auf dem Grill flach gepresst für beste Röstaromen
Alle Burger werden mit Fries und im hellen Brioche-Bun serviert.

MO'S SMASHED BURGER

Schweizer Black-Angus-Beef,

American Cheddar, Bacon, Hashbrown, Roxy-Sauce, Trevisiano-Brunnenkresse-Rucula

25.80

FEDE'S SMASHED BURGER

Schweizer Black-Angus-Beef,

Crispy Salami, Cheddar, Salsa Romanesco (Peperoni, Tomaten, Nüsse, Knoblauch), Mesclun

27.80

EDI'S SMASHED BURGER

Schweizer Black-Angus-Beef,

Sourcreme-Mixed Pickles Sauce, Spicy-Bacon-Jam, grillierte Tomate

26.80

ELVI'S SMASHED BURGER „The King“

Schweizer Black-Angus-Beef,

Erdnuss-Kokos-Chilli Sauce, Bacon und grillierte Banane

27.80

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





CLASSIC'S, GRILL & MORE

SMALL REGULAR

Upgrade your side order: *Sweet Potato* +6.- | *Onion Rings* +5.-

STEAK FRITE

Gegrilltes schweizer Ribeye (200g) serviert mit Mesclun-Salat an Honig-Vinaigrette

Choose your Side: *Fries* or *grilled Vegetables*

36.80

SALMON TROUT

Gegrillte schweizer Lachsforelle, mit Mesclun-Salat, Avocado, Mango, Granatapfel, an einer Lime-Ingwer-Honig Vinaigrette, serviert mit Gemüse-Chips

34.80

FISH & CHIPS

Egli Knusperli im Bierteig, Tartarsauce und Fries

29.80

BBQ SPARERIBS

Schweizer Baby Back Ribs an BBQ-Chili-Honig Marinade, Cole Slaw, mit Fries

41.80

FARMER CHICKEN CLUB

Schweizer Pouletbrust, Spiegelei, Schweizer Bacon, Avocado, Lattich, Roxysauce, mit Fries

24.80 31.80

VEGGIE CLUB

Büffelmozzarella, Tomaten, Grillgemüse, Pesto, mit Fries

21.80 26.80

ENCHILADAS

In Weizentortillas eingerollt, schweizer Black Angus-Beef, Kartoffel, Tomaten, Zwiebeln, überbacken mit Käse und Tomatensalsa, Sauerrahm, Chili, als Club Sandwich angerichtet, dazu hausgemachte Yucca-Chips

32.80



BURGERS

Alle Burger werden mit Fries serviert.

Upgrade your side order: *Sweet Potato* +6.- | *Onion Rings* +5.- | *Baked Potato mit Sauerrahm* +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 ^{170G}

BACON CHEESE BURGER

Schweizer Black-Angus-Beef, Schweizer Bacon, Cheddar, Cole Slaw, Roxysauce

29.80

ASPARAGUS BURGER

Schweizer Black-Angus-Beef, Spargeln aus Trüllikon / ZH „Familie Maurer“, Cheddar, Sauce Hollandaise, Spiegelei und Bärlauch Sauerrahm

33.80

@IBOBBYLEFROG

Schweizer Black-Angus-Beef, Avocado, Zwiebeln, Chili, Spiegelei, Cheddar, Swiss Bacon, Roxysauce

36.80



LAMB

LAMB-MARMITE BURGER

Schweizer Alpstein Lamm, mariniert an Marmite-Whisky Sauce, Minzsauce, Spicy Mango Chutney, Cole Slaw, Knoblauch-Mayo

33.80



CHICKEN

KEVIN'S PANKO CHICKEN BURGER

Schweizer Pouletbrust im Panko-Mantel, Cajun-Senf-Sauerrahm Sauce, Lattich und Cole Slaw

29.80

MEXICAN CHICKEN BURGER

Grillierte Schweizer Pouletbrust, Quacamole, Cheddar, Tortillachips, Jalapeños, Tomaten-Salsa

31.80



FISH

SALMON-TROUT BURGER

Grillierte Schweizer Lachsforelle, Trevisiano-Brunnenkresse-Rucola, Tomaten-Kräuter-Knoblauch mit Dill-Sauerrahm

33.80



PLANTBASED

VEGAN BBQ BURGER ^{VEGAN}

Beyond Meat, Lattich, Essiggurke, Tomate, BBQ-Sauce, Chimichurri, serviert im Vollkorn Bun

29.80

CRISTIAN'S VEGI BURGER

Gegrilltes Gemüse, Pilze, Büffelmozzarella, Bärlauch-Sauerrahm, serviert mit Gemüsechips

27.80

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.

Herkunft Deklaration: Alles Fleisch wie Rind, Lamm, Schwein und Poulet aus der Schweiz, Lachsforelle aus der Schweiz, Poulet Flügel 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, Churros / Spanien, Croissant / Schweiz, Toastbrot / Schweiz



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 <i>mit Vanille Glace, serviert mit Grand Marnier Cordon Rouge flamiert (ab 18 Jahren)</i>				16.–
NEW YORK CHEESE CAKE mit Schlagrahm <i>mit frischen Früchten +3.–</i>				12.–
CHURROS (5 Stk.) mit Nuss-Nougatsauce				12.–
COUP OREO Oreo mit Vanilleglace verrührt				8.–
COUP DÄNEMARK Vanilleglace, warme Schokoladensauce, Schlagrahm			8.30	13.–
BANANA SPLIT Banane, Vanilleglace, warme Schokoladensauce, Schlagrahm				14.–
ICE COFFEE Vanilleglace, Espresso, Schlagrahm				11.–
CHOCOLATE FONDANT Lauwarmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, Vanilleglace, Schlagrahm				16.–
BROWNIE				5.–
GLACE Vanille, Schoggi, Erdbeere, Stracciatella, Ovomaltine, Bona Farina (Mais)				<i>pro Kugel 5.50</i>
SORBET Himbeere, Apfel				<i>pro Kugel 5.50</i>



SCHAUMWEIN

	1dl	3.75dl	7.5dl	
CAVA PALAU BRUT Mont Marçal, Cava DO, Spanien Macabeo, Xarel-lo, Parellada / Trepat	9.80			68.–
LOUIS ROEDERER BRUT PREMIER Champagne, Frankreich Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier				53.–

WEISSWEIN

	1dl	7.5dl		
CABALLERO DE OLMEDO Félix Lorenzo Cachazo, Rueda, Spanien reiner Verdejo	8.90			62.30
SAUVIGNON BLANC REIF Weingut Castelfeder, Alto Adige, Südtirol Sauvignon Blanc	9.80			68.60
CHARDONNAY 2021 Schmid Weine in Schlattingen, Thurgau Chardonnay	8.80			57.–

ROSÉ

	1dl	7.5dl		
PALM Château de l'Escarelle, Provence, Frankreich Grenache, Syrah, Cinsault	8.90			62.30

ROTWEIN

	1dl	7.5dl		
TAOBA SAPERAVI Taoba Vineyards, Duruji River, Georgien 100% Saperavi	8.50			59.50
ZWEIGELT SELEKTION Winzerhof Landauer-Gisperm, Tattendorf, Thermenregion, Niederösterreich Zweigelt	8.90			62.50
PINOT NOIR AUSLESE Schmid Weine in Schlattingen, Thurgau Pinot Noir	9.80			68.60

BIER OFFEN

	2.5dl	4dl		
S BIER NATURTRÜB Das Bier vo da, Flühgasse	5.20			7.90
SEASON BEER Ask the Staff	5.70			8.50
LAGER Eichhof Lager, Luzern	4.90			6.90
AMBER Ittinger	5.40			8.20
WEISSBIER Erdinger, DE	5.40			8.20

BIER ALKOHOLFREI

		33 cl		
APPENZELLER SONNWENDLIG Schweiz 0.0 Vol. %				8.–
APPENZELLER INDIAN PALE Schweiz 0.0 Vol. %				8.–
ERDINGER WEIZEN ALKOHOLFREI Deutschland 0.0 Vol. %				8.–
CORONA CERO Mexiko 0.0 Vol. %				8.–

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