IROQUOIS

FOOD & DRINKS

EST. 1994

IROQUOIS Food & Drinks *Seefeldstrasse 120, 8008 Zürich*



CLASSICS & STARTERS TO SHARE

	SMALL	REGULAR
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.–*	*13.80*	*18.80*
HOMEMADE CHICKEN WINGS 6 Pouletflügeli im Chörbli **Choose:** *mariniert an hausgemachter Sweet-Chili BBQ-Sauce oder knusprig gewürzt mit Paprika-Chili* **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.–, Chipotlejam +2.–, Cajun-Senf-Sauerrahm +2.–* **ADD your Side:** *Röstifries +9.80.–*		*18.80*
PIMIENTOS DE PADRÓN mit grobem Meersalz, gebraten in Olivenöl		*16.80*
FRIED MOZARELLA STICKS | JALAPEÑOS-CREAM CHEESE STICKS mit Chipotle-Mayo	*12.80*	*21.80*



SOUPS

	SMALL	REGULAR
GAZPACHO Hausgemachte kalte Gemüsesuppe, serviert mit Peperoni, Gurken, Zwiebeln	*12.80*	*17.80*



SALAD BOWLS

	SMALL	REGULAR
CLASSIC CAESAR SALAD Lattich, Parmesan, Croûtons, mit Caesardressing	*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 Honig-Senf Dressing		*28.80*
CARIBBEAN SALAD Knusprige Tostones, Guacamole, Flusskrebse, Yucca Chips, Trevisiano-Brunnenkresse-Rucola Salat, frische Ananas, Erdbeeren an Lime-Granatapfel-Vinaigrette		*29.80*
COBB SALAD Gurken, Avocado, Cherry Tomaten, Zwiebeln, Bacon, Eier, Blue Cheese, Lattich, in knuspriger Weizen Tortilla Schale, an Thousand Island Dressing oder French Dressing		*28.80*
SALMON-CUCUMBER TATAR Rauchlachs, Gurken, Avocado, Sauerrahm, Dill, auf Trevisiano-Brunnenkresse-Rucola Salat		*26.80*

TEX-MEX, GRILL & MORE

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

	SMALL	REGULAR
STEAK FRITES Gegrilltes schweizer Ribeye (180g) serviert mit Brunnenkresse-Spinat-Trevisiano Salat an Honig-Vinaigrette **Choose your Side:** *Fries or grilled Vegetables*		*36.80*
SALMON TROUT Gegrillte schweizer Lachsforelle, mit Brunnenkresse-Spinat-Trevisiano Salat Avocado, Mango, Granatapfel, an einer Lime-Ingwer-Honig Vinaigrette, 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*	*27.80*
CHICKEN QUESADILLA Schweizer Pouletbrust, Chipotle-Jam, Käse, Chipotle-Mayo	*22.80*	*28.80*
GRILLED VEGETABLE QUESADILLA Mozzarella, hausgemachtes Grillgemüse, Tortilla Chips, Mais, Pesto-Sauerrahm	*20.80*	*26.80*
CHILI CON CARNE Black Angus Beef, Chili, Kartoffeln, Jungzwiebeln, Sauerrahm, serviert mit warmen Weizentortillas		*29.80*
CHICKEN-CHIPOTLE TACOS Schweizer Poulet Fleisch an einer rassigen Chipotle Sauce, Salsa verde, Schafskäse, Koriander, Avocado, Salsa Criolla. In weichen Weizen-Tortillas auf dem Tacos Holzbrett		*33.80*

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



CLASSIC BURGERS

Alle Classic Burger werden mit Fries serviert.

Upgrade your side order: *Sweet Potato +6.– | Onion Rings +5.– | Keine Lust auf Fries heute? Take off Fries – 4.–*
Choose your Bun: *Vollkorn or Brioche-Bun, täglich gebacken von der Bäckerei Bertschi*
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 *29.80*
Schweizer Black-Angus-Beef, Schweizer Bacon, Cheddar, Cole Slaw, Roxysauce, Iceberg Salat

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



LAMB

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



CHICKEN

KEVIN`S PANKO CHICKEN BURGER *29.80*
Schweizer Pouletbrust im Panko-Mantel, Zwiebeln, Cajun-Senf-Sauerrahm Sauce, Iceberg Salat

MEXICAN CHICKEN BURGER *31.80*
Schweizer Pouletbrust, Quacamole, Cheddar, Tortillachips, Jalapeños, Tomaten-Salsa, Iceberg Salat



FISH

SALMON-TROUT BURGER *33.80*
Grillierte Schweizer Lachsforelle, Iceberg Salat, Tomaten-Kräuter-Knoblauch, Dill-Sauerrahm

PLANTBASED

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

CRISTIAN`S VEGI BURGER *27.80*
Gegrilltes Gemüse, Pilze, Büffelmozzarella, Pesto-Sauerrahm, Gemüsechips, Iceberg Salat

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 *25.80*
Schweizer Black-Angus-Beef,
Cheddar, Bacon, Hashbrown, Roxy-Sauce, Iceberg Salat

SPANISH SMASHED BURGER *27.80*
Schweizer Black-Angus-Beef,
Manchego, Chorizo, Salsa Brava, Iceberg Salat

ITALIAN SMASHED BURGER *27.80*
Schweizer Black-Angus-Beef,
Büffel Mozzarella, grillierte Tomaten, Trüffel-Mayo, Iceberg Salat

FRENCH SMASHED BURGER *28.80*
Schweizer Black-Angus-Beef,
Brie Käse, karamelisierte Zwiebeln, Foie gras, Creme fraiche, Iceberg Salat



CHOPPED CHEESE BURGER 140gr auf dem Grill vermischt

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

N.Y CHOPPED BURGER *26.80*
Schweizer Black-Angus-Beef,
American Cheddar, Bacon, Tomaten, Curry-Ketchup, Iceberg Salat

L.A CHOPPED BURGER *27.80*
Schweizer Black-Angus-Beef,
American Cheddar, Peperoni, Zucchetti, Auberginen, Feigenmayonnaise

ZH CHOPPED BURGER *28.80*
Schweizer Black-Angus-Beef,
American Cheddar, Röschti, Champignon-Rahmsauce, Iceberg Salat

Add Ons: *Double your Classic Patty +9.– | Double your Smash / Chopped Patty +7.– | 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, 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 *16.–*
das brennende Dessert aus Louisiana
mit Vanille Glace, serviert mit Grand Marnier Cordon Rouge flamiert (ab 18 Jahren)

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

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

COUP OREO *8.–*
Oreo mit Vanilleglace verrührt

COUP DÄNEMARK *8.30* *13.–*
Vanilleglace, warme Schokoladensauce, Schlagrahm

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

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

CHOCOLATE FONDANT *16.–*
Lauwarmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, Vanilleglace, Schlagrahm

BROWNIE *5.–*

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

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 „HORNY OWL“ Weingut Lothian Vineyards, Western Cape, Südafrica | Sauvignon Blanc	*9.80*	*68.60*
CHARDONNAY Schmid Weine in Schlattingen, Thurgau | Chardonnay	*8.80*	*57.–*

ROSÉ

	1dl	7.5dl
PALM Château de l'Escarelle, Provençe, 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*
MALBEC CLASSIC „SAN FELIPE“ Bodega La Rural, Mendoza, Argentinien | 100% Malbec	*8.90*	*62.50*
PINOT NOIR AUSLESE Schmid Weine in Schlattingen, Thurgau | 100% 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.–*
AMBOSS LIBERO Zürich | 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