LUNCHMENU

Vorspeise

Broccolicrèmesuppe mit Gemüsebrunoise

Käsekuchen

Käsekuchen mit Lauch, dazu Mesclun Salat, an Frenchdressing

22.80

Cordon bleu

Schweizer Schweins-Cordon bleu mit Bauernschinken, Gruyère Käse, Saisongemüse und Pommes

28.80

PASSEND DAZU

CITRA BIER Z BIER USEM SEEFELD, FLÜHGASSE

Dieses naturtrübe, goldgelbe Craft Bier zeichnet sich vor allem durch eine feine, nach Zitrusfrüchten und Litschi duftende Hopfennote aus.

Exclusiv für das IROQUOIS gebraut

2.5 DL - 5.70 | 4 DL - 8.20

IROQUOIS Food & Drinks Seefeldstrasse 120, 8008 Zürich



STARTERS

NACHOS
mit Cheddar überbackene Cornchips, Guacamole, Tomatensalsa

Go Spicy: add Chili and Jalapeños +3.—

HOMEMADE CHICKEN WINGS

18.80

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

CRISPY CHICKEN TENDERS

18.80

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.-

FRIED MOZARELLA STICKS

6 Stück 12.80 | 12 Stück 21.80

mit Chipotle-Mayo

GAZPACHO 12.80 17.80

Hausgemachte kalte Gemüsesuppe, serviert mit Peperoni, Gurken, Zwiebeln

SALAD BOWL

SMALL REGULAR

CLASSIC CAESAR SALAD

12.80 17.80

Lattich, Parmesan, Croûtons, an Caesardressing

CALIFORNIA BBQ CHICKEN SALAD

28.80

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

CARIBBEAN SALAD

31.80

Knusprige Tostones mit Guacamole und Flusskrebse, Yucca Chips, Trevisiano-Brunnenkresse-Rucola Salat, frische Ananas und Erdbeeren an Lime-Granatapfel-Vinaigrette

COBB SALAD

28.80

Gurken, Avocado, Cherry Tomaten, Zwiebeln, Bacon, Eier, Blue Cheese, Lattich, in knuspriger Weizen Tortilla Schale, an Thousand Island Dressing oder French Dressing

SALMON-CUCUMBER TATAR

29.80

Rauchlachs, Gurken, Avocado, Sauerrahm, Dill, auf Trevisiano-Brunnenkresse-Rucola Salat



SMASH BURGER 140gr. auf dem Grill flach gepresst für beste Röstaromen

MO'S SMASHED BURGER 25.80

Schweizer Black-Angus-Beef, American 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

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



BURGER

Alle 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.-

29.80

36.80

33.80

29.80

31.80

33.80

29.80

27.80

Or Low Carb; im Eisbergblatt mit Beilagensalat, ohne Fries serviert - 3.-



BLACK ANGUS 170G

BACON CHEESE BURGER

Schweizer Black-Angus-Beef, Cheddar, Schweizer Bacon, Roxysauce, Iceberg Salat

@IBOBBYLEFROG

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



LAMB

LAMB-MARMITE BURGER

Schweizer Alpstein Lamm-Burger, mariniert an Marmite-Whisky Sauce, Minzsauce, Spicy Mango Chutney, Iceberg Salat, Cole Slaw



CHICKEN

KEVIN'S PANKO CHICKEN BURGER

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

MEXICAN CHICKEN BURGER

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



FISH

SALMON-TROUT BURGER

Grillierte Schweizer Lachsforelle, Iceberg Salat Tomaten-Kräuter-Knoblauch mit Dill-Sauerrahm



PLANTBASED

VEGAN BBO BURGER

Beyond Meat, Iceberg Salat, Essiggurke, Tomate, BBO-Sauce, Chimichurri,

serviert im Vollkorn Bun

CRISTIAN'S VEGI BURGER

Gegrilltes Gemüse, Pilze, Büffelmozzarella, Pesto-Sauerrahm,

Gemüsechips, 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

| CHOPPED CHEESE BURGER | - 140 | |
|---|-------------|---------|
| N.Y CHOPPED BURGER Schweizer Black-Angus-Beef, Cheddar, Bacon, Tomaten, Curry-Ketchup, Iceberg Salat | 140gr. | 26.80 |
| L.A CHOPPED BURGER Schweizer Black-Angus-Beef, Cheddar, Peperoni, Zucchetti, Auberginen, Feigenmayonnaise, Iceberg | g Salat | 27.80 |
| ZH CHOPPED BURGER Schweizer Black-Angus-Beef, Cheddar, Röschti, Champignon-Rahmsauce, Iceberg Salat | | 28.80 |
| TEX-MEX & MORE | SMALL | REGULAR |
| FISH & CHIPS Egli Knusperli im Bierteig, Tartarsauce und Fries | | 29.80 |
| CHILI CON CARNE Angus Beef, Chili, Kartoffeln, Jungzwiebeln, Sauerrahm, serviert mit warmen Weizentortillas | | 29.80 |
| 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-Sauerral | 20.80 hm | 26.80 |
| SWEETS & ICE CREAM Unsere Glace beziehen wir aus Buchsberg/SH, mit Milch direkt ab Hof und Früchte aus der Region. | | |
| NEW YORK CHEESE CAKE mit Schlagrahm ADD: frische Früchte +3 | | 12.– |
| CHURROS (5 STÜCK) mit Nougatsauce | | 12 |
| OREO COUP Oreo mit Vanilleglace verrührt | | 8 |
| COUP DÄNEMARK Vanilleglace, warme Schokoladensauce, Schlagrahm | | 13.– |
| BANANENSPLIT Banane, Vanilleglace, warme Schokoladensauce, Schlagrahm | | 14.– |

GLACE / SORBETVanille, Schoggi, Erdbeere, Stracciatella, Ovomaltine, Bona Farina, Himbeere, Apfel

11.-

ICE COFFEE

Vanilleglace, Espresso, Schlagsahne

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