

# • IROQUOIS •

— FOOD & DRINKS —

EST. 1994

**IROQUOIS Food & Drinks** *Seefeldstrasse 120, 8008 Zürich*

# APEROS

<b>CAVA PALAU ROSÉ OR BRUT 1DL</b> Mont Marçal, Cava DO, Spanien.....	9.80
<b>LOUIS ROEDERER BRUT 1DL</b> Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier, Frankreich.....	18.–
<b>APEROL SPRITZ</b> Aperol, Prosecco, Soda, Orange.....	14.–
<b>CAMPARI SPRITZ</b> Campari, Prosecco, Soda, Orange.....	14.–
<b>LILLET ROSÉ TONIC</b> Lillet Rosé, Tonic, Rosmarin.....	14.–

---

## STARTERS

<b>GAZPACHO</b> Kalte Suppe mit Tomaten, Gurken, Peperoni, Koriander.....	14.–
<b>WATERMELON – TOMATO SALAD</b> Mit Feta, Gurken, Cherry Tomaten, Pfefferminze.....	16.–
<b>ORIENTAL FENNEL SALAD</b> Fenchel, Limetten, Granatapfel, Baumnüsse, Kräuter.....	18.–
<b>FRIED TUMARIC CAULIFLOWER</b> Kurkuma Blumenkohl, Koriander-Lime-Mayo.....	17.–
<b>SHRIMP COCKTAIL</b> Eisbergsalat mit Cocktailsauce und Lachsroggen.....	23.–
<b>GARDEN SALAD</b> Kopfsalat mit Radieschen.....	13.–

---

## STARTERS TO SHARE

<b>CORN CHIPS</b> mit hausgemachter Salsa und Guacamole.....	14.–
<b>FRIED ARTICHOKEs</b> frische Zitrone.....	19.–
<b>CHICKEN WINGS</b> Schweizer Pouletflügel, gewürzt oder an BBQ Sauce 6 Stück.....	21.80
<b>ADD ON:</b> as many Wings as you want.....	+ 2.50
<b>FRIED CALAMARI</b> mit Aioli Sauce und frischer Zitrone.....	26.–

---

## RAW CUTS

	SMALL	REGULAR
<b>BEEF TATAR</b> Rindstatar mit Kapern, Zwiebeln, Essiggurke, getoastetes Hausbrot und Butter.....	25.–	36.–
<b>ADD ON:</b> WACHTEL EI.....		4.–
<b>SALMON-AVOCADO TATAR</b> Rauchlachs, Avocado, Sauerrahm.....	18.–	29.–

# SUMMER SALADS

Variation aus knackigen Salaten, Pfefferminze, Wassermelone, Tomaten,  
Gurken, Radieschen und grünem Spargel

<b>JUST A SALAD</b> .....	23.80
mit grillierter Poulet Brust .....	+8.-
mit Fischchnusperli und Tartar-Sauce .....	+9.-
mit grilliertem Ziegenkäse, Rosmarin, Honig .....	+7.-
<b>ADD ONS</b>	
POCHIERTES EI .....	4.-
AVOCADO .....	3.-
HÜTTENKÄSE .....	4.-

## FROM THE GRILL

<b>SWISS SALMON TROUT 180G</b> Grillierte Schweizer Lachsforelle .....	29.-
<b>VEAL FLANKSTEAK 230G</b> Grilliertes Schweizer Kalbs Flanksteak .....	38.-
<b>CHICKEN PAILLARD 160G</b> Hauchdünne, grillierte Schweizer Pouletbrust, Rucola und Tomaten.....	34.-
<b>RIBEYE STEAK 220G</b> Grilliertes Schweizer Rinds-Ribeye .....	41.-

## SIDES

<b>FRIES</b> .....	7.-
<b>RÖSTI FRIES</b> .....	11.-
<b>BAKED POTATO WITH SOUR CREAM</b> .....	6.-
<b>OFENGEMÜSE</b> .....	8.-
<b>MARKET SALAD</b> .....	6.-
<b>COLESLAW SALAD</b> .....	7.-

## CLASSICS

<b>CLASSIC CAESAR SALAT</b> Lattich, Grana Padano, Croûtons, mit Caesardressing.....	21.80
<b>FARMER CHICKEN CLUB</b> Schweizer Pouletbrust, Spiegelei, Bacon, Avocado, Lattich, Roxysauce, mit Fries.....	26.80
<b>MO'S SMASHED BURGER 170G</b> Schweizer Black-Angus Beef, Cheddar, Bacon, Hashbrown, Roxy-Sauce, Iceberg Salad, Fries.....	31.80
<b>BLACK ANGUS BACON CHEESE BURGER 170G</b> Schweizer Black-Angus Beef mit Cheddar, Bacon, Roxy-Sauce, Iceberg Salad, Fries.....	33.80
<b>PANKO CHICKEN BURGER</b> Schweizer Pouletbrust im Panko-Mantel, Zwiebel, Roxy-Sauce, Iceberg Salad, Fries .....	32.80
<b>SPICY MEATBALLS</b> Würzige Rinds-Hacktätschli auf Tomatensauce im Pfännli .....	27.-
<b>VEGI TÄTSCHLI</b> Vegetarisches Gemüsetätschli auf Tomatensauce im Pfännli.....	24.-
<b>QUESADILLA</b> Mais, Käse, Guacamole, Tomaten-Salsa .....	26.80

# SWEETS & ICE CREAM

<b>CHURROS (5 Stk.)</b> mit Nuss-Nougatsauce .....	12.–
<b>NEW YORK CHEESECAKE</b> Unser legendäre Cheesecake, mit Schlagrahm.....	12.–
<b>BANANA FOSTERS</b> Das brennende Dessert aus Louisiana mit Vanille Glacé, mit Grand Marnier Cordon Rouge flambiert (ab 18 Jahren) .....	21.–
<b>CHOCOLATE FONDANT</b> Lauwarmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, Vanille Glacé, Schlagrahm.....	18.–
<b>AFFOGATO AL CAFFÈ</b> Espresso mit einer Kugel Vanilleglacé.....	9.50
<b>GLACÉ &amp; SORBETS</b> <i>in Bio Qualität, von der Manufaktur Gelatito Buchberg</i>	
Vanille, Schokolade, Pistazie, Erdbeere, Sauerrahm .....	pro Kugel 5.50
Apfel, Himbeer, Zitrone .....	pro Kugel 5.50

## WEIN

	1dl	7.5dl
<b>WEISS</b>		
<b>Casa Paladin Elements</b> Casa Paladin, Italien   Sauvignon Blanc	9.80	68.60
<b>Caballero</b> Félix Lorenzo Cachazo, Rueda, Spanien   reiner Verdejo	8.50	62.30
<b>Riesling Royale</b> Pünter Weinbau, Zürichsee-Stäfa   100% Riesling x Madelaine Royale	10.80	76.–
<b>ROSÉ</b>		
<b>Palm par L'escarelle</b> Côteaux de Varois en Provence, FR   Grenache, Cinsault, Syrah	8.90	53.–
<b>ROT</b>		
<b>Taoba Saperavi</b> Taoba Vineyards, Duruji River Georgien   100% Saperavi	8.50	59.50
<b>Acón Roble</b> Bodegas y Viñedos Abadia de Acón, Ribera del Duero, Spanien   100% Tempranillo	10.80	75.60
<b>Foscanegra</b> Bodegas Bordoy, Mallorca DO   Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Gallet		72.80

## BIER

	2.5dl	4dl
Offen		
<b>S BIER</b> Das Bier vo da, Flühgasse .....	5.20	7.90
<b>SEASON BEER</b> Ask the Staff .....	5.70	8.50
<b>LAGER</b> Eichhof Lager, Luzern .....	4.90	6.90
<b>AMBER</b> Ittinger, Ittingen .....	5.40	8.20
<b>WEISSBIER</b> Erdinger, DE .....	6.40	9.20
Flaschen		
<b>TEGERNSEER HELL 50CL</b> Deutschland   4.5%.....		9.50
<b>CORONA 35CL</b> Mexiko   4.5 Vol.%.....		8.50
<b>CORONA CERO 35CL</b> Mexiko   0.0 Vol.% .....		8.–

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, Kalb, Schwein und Poulet aus der Schweiz, Lachsforelle aus der Schweiz, Rauchlachs aus Norwegen, Egli Knusperli aus Deutschland, MSC Crevetten aus Dänemark FAO21 Atlantic, Northwest (Trawis / OTB), Kalamar aus Spanien, Südwestatlantik- Methode Langleine (treibend) / Burger Bun, Sauerteigbrot, Brownie, Croissant, Toastbrot, Zopf und Brunchbrötchen und Süßgebäck frisch von der Bäckerei Bertschi / Zürich (Schweiz), Churros / Spamien*