

• IROQUOIS •

— FOOD & DRINKS —

EST. 1994

IROQUOIS Food & Drinks *Seefeldstrasse 120, 8008 Zürich*

APEROS

CAVA PALAU ROSÉ OR BRUT 1DL	Mont Marçal, Cava DO, Spanien.....	9.80
LOUIS ROEDERER BRUT 1DL	Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier, Frankreich	18.–
APEROL SPRITZ	Aperol, Prosecco, Soda, Orange	14.–
BELSAZAR ROSÉ	Tonic, Grapefruitsoda	14.–

STARTERS

PUMPKIN SOUP		
Hausgemachte Kürbissuppe von Jucker Farm-Kürbissen, Kernen, Rahm.....		14.–
LAMB’S LETTUCE		
Nüssli Salat		12.–
ADD ON		
GEHACKTE EIER		2.–
CRISPY BACON		3.–
SAUTIERTE PILZE		5.50
FRIED TUMARIC CAULIFLOWER		
Kurkuma Blumenkohl, Koriander-Lime-Mayo		17.–
BEET ROOT SALAD		
Variation von bunten Baby-Randen, Orangenfilet, rote Zwiebeln an Kernöl		13.–
ADD ON		
MIT GRILLIERTEM ZIEGENKÄSE, ROSMARIN, HONIG		7.–
FEIGEN UND BAUMNÜSSE		5.–
SAUTIERTE PILZE		5.50

STARTERS TO SHARE

CORN CHIPS / NACHOS		
mit hausgemachter Salsa und Guacamole / mit Käse überbacken +4.–		14.–
FRIED CORN RIBS		
Knusprige Maiskolbenstücke mit Butter und Paprika		17.–
CHICKEN WINGS		
Schweizer Pouletflügel, gewürzt oder an BBQ Sauce		
6 Stück		21.80
Add as many Wings as you want, each		+ 2.50
FRIED CALAMARI		
mit Aioli Sauce und frischer Zitrone		26.–
CHICKEN QUESADILLA		
Schweizer Pouletbrust, Käse, Chipotle Mayo		21.80

SAISON SPECIALS

Ask the Staff for our seasonal specials

AUTUMN SALAD

Variation aus knackigen Salaten, Feigen, Baumnüsse, Orangenfilet, Trauben und Kürbiswürfel

JUST A SALAD	23.80
mit grillierter Poulet Brust	+8.–
mit Fischchnusperli und Tartar-Sauce	+9.–
mit grilliertem Ziegenkäse, Rosemarin, Honig	+7.–
mit sautierten Pilzen und Kürbis	+8.–
ADD ONS	
POCHIERTES EI	4.–
AVOCADO	3.–
HÜTTENKÄSE	4.–

FROM THE GRILL

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

SIDES

FRIES	7.–
RÖSTI FRIES	11.–
BAKED POTATO WITH SOUR CREAM	6.–
SAISONGEMÜSE	8.–
COLESLAW SALAD	7.–

CLASSICS

CLASSIC CAESAR SALAT	
Lattich, Grana Padano, Croûtons, mit Caesardressing.....	21.80
FARMER CHICKEN CLUB	
Schweizer Pouletbrust, Spiegelei, Bacon, Avocado, Lattich, Roxysauce, mit Fries.....	31.80
MO’S SMASHED BURGER 170G	
Schweizer Black-Angus Beef, Cheddar, Bacon, Hashbrown, Roxy-Sauce, Iceberg Salad, Fries.....	31.80
BLACK ANGUS BACON CHEESE BURGER 170G	
Schweizer Black-Angus Beef mit Cheddar, Bacon, Roxy-Sauce, Iceberg Salad, Fries.....	33.80
PANKO CHICKEN BURGER	
Schweizer Pouletbrust im Panko-Mantel, Zwiebel, Roxy-Sauce, Iceberg Salad, Fries	32.80
BEEF TATAR	
Rindstatar mit Kapern, Zwiebeln, Essiggurke, getoastetes Hausbrot und Butter	25.– 36.–
SPICY MEATBALLS	
Würzige Rinds-Hacktätschli auf Tomatensauce im Pfändli	27.–
VEGI TÄTSCHLI	
Vegetarisches Gemüsetätschli auf Tomatensauce im Pfändli	24.–

SWEETS & ICE CREAM

CHURROS (5 Stk.)	
mit Nuss-Nougatsauce	12.–
NEW YORK CHEESECAKE	
Unser legendäre Cheesecake, mit Schlagrahm.....	12.–
BANANA FOSTERS	
Das brennende Dessert aus Louisiana mit Vanille Glacé, mit Grand Marnier Cordon Rouge flambiert (ab 18 Jahren)	21.–
CHOCOLATE FONDANT	
Lauwarmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, Vanille Glacé, Schlagrahm.....	18.–
BIRNE HELENE	
Gekochte Birne, warme Schoggisauce, Vanille Glacé	16.–
GLACÉ & SORBETS	
in Bio Qualität, von der Manufaktur Gelatito Buchberg	
Vanille, Schokolade, Pistazie, Erdbeere, Sauerrahm	pro Kugel 5.50
Apfel, Himbeer, Zitrone	pro Kugel 5.50

WEIN

	1dl	7.5dl
WEISS		
Casa Paladin Elements Casa Paladin, Italien Sauvignon Blanc	9.80	68.60
Caballero Félix Lorenzo Cachazo, Rueda, Spanien reiner Verdejo	8.50	62.30
Riesling Royale Pünter Weinbau, Zürichsee-Stäfa 100% Riesling x Madelaine Royale	10.80	76.–
ROSÉ		
Palm par L'escarelle Côteaux de Varois en Provence, FR Grenache, Cinsault, Syrah	8.90	64.–
ROT		
Taoba Saperavi Taoba Vineyards, Duruji River Georgien 100% Saperavi	9.50	67.–
Acón Roble Bodegas y Viñedos Abadia de Acón, Ribera del Duero, Spanien 100% Tempranillo	10.80	78.–
Ses Talaioles Ses Talaioles, Mallorca Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Callet		72.80

BIER

	2.5dl	4dl
Offen		
S BIER 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, Ittingen	5.40	8.20
WEISSBIER Erdinger, DE	6.40	9.20
Flaschen		
TEGERNSEER HELL 50CL Deutschland 4.5%.....		9.50
CORONA 35CL Mexiko 4.5 Vol.%.....		8.50
CORONA CERO 35CL 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-MSK, 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