

• IROQUOIS •

— FOOD & DRINKS —

EST. 1994

IROQUOIS Food & Drinks *Seefeldstrasse 120, 8008 Zürich*
open *mon to sat 9–23, sun 9–22*



STARTERS

FRENCH ONION SOUP 🍴

hausgemachte Zwiebelsuppe mit Käse-Crôuton

SMALL 10.80
REGULAR 15.80

CORN CHIPS BASKET 🍴

mit Guacamole, Tomatensalsa

14.-

NACHOS 🍴

mit Käse überbackene Corn Chips, Guacamole, Tomatensalsa

18.80

Go spicy: add Chili and Jalapeños + 3.-

PIMIENTOS DE PADRÓN 🍴

mit grobem Meersalz

12.80

CHICKEN WINGS

Swiss Pouletflügeli serviert mit Stangensellerie

Wähle deine Lieblingsauce: BBQ-Sauce, Sriracha-Sauerrahm oder Blue-Cheese-Sauce

6 Stk. 16.80
12 Stk. 26.80

POUTINE POMMES 🍴, der Klassiker aus Kanada in der Pfanne serviert

Fries mit Käse überbacken, Jungzwiebeln, Gravy

13.80

Choose your add on: Pulled Beef (CH) + 8.80 | Pastrami (CH) + 9.80 | Chili con Carne (CH) + 9.80

FRIES

6.80

SWEET POTATO FRIES

9.80

TRUFFLE FRIES

9.80

ONION RINGS

9.80



TEX-MEX CORNER

CLASSIC QUESADILLA 🍴

Guacamole, Käse, Chipotle-Mayo

SMALL 13.80
REGULAR 19.80

CHICKEN QUESADILLA

Swiss Pouletbrust, Guacamole, Käse, Chipotle-Mayo

16.80 24.80

PULLED BEEF QUESADILLA

Swiss Pulled Beef, Guacamole, Käse, Chipotle-Mayo

18.80 26.80

CHILI CON CARNE

Swiss Galloway Beef, Chili, Kartoffeln, Jungzwiebeln, Sauerrahm, serviert mit Corn Chips

24.80

TEX MEX BOWL 🍴, im Tortilla Basket

Lattich, Avocado, Pimientos, Bohnen, Mais, Zwiebeln, Limettendressing

21.80

Choose your add on: Chili con Carne (CH) + 9.80 | Bacon (CH) + 3.- | Chicken (CH) + 8.-



CLASSICS & CLUBS

FISH & CHIPS

Eggl Knusperli (DE) im Bierteig, Tartarsauce, mit Fries

SMALL
REGULAR 29.80

BBQ SPARERIBS

Swiss Baby Back Ribs (300g) an BBQ-Marinade, Cole Slaw, mit Fries

29.80

FARMER CHICKEN CLUB

Swiss Pouletbrust, Spiegelei, Swiss Bacon, Avocado, Salat, Roxysauce, mit Fries

21.80 27.80

VEGGIE CLUB 🍴

Büffelmozzarella, Tomaten, Grillgemüse, Pesto, mit Fries

19.80 25.80

Upgrade your side order: Sweet Potato Fries / Truffle Fries + 3.- | Onion Rings + 3.-

Keine Lust auf Fries heute? Take off Fries - 4.-



HOT SANDWICH

ROYAL STEAK SANDWICH

Dünn geklopfte Swiss Rindshuft, Chipotle-Mayo, Lattich, Zwiebeln, Chili, im Baguette

29.80

DELUXE REUBEN SANDWICH

Nach eigenem Rezept gewürztes und geräuchertes Swiss Pastrami, Champagner-Sauerkraut, Apfelsenf, abgeflämmt Käse, im Baguette

29.80

Upgrade your Sandwich and add: Fries + 6.80 | Sweet Potato Fries / Truffle Fries / Onion Rings + 9.80

BIG MAMA BURGER

Mach deinen Lieblingsburger zu einem BIG MAMA.
Alle Burger auch im Grossformat für 2-4 Personen.

Preisreduktion von 1.- pro Person gegenüber dem Einzel-Burger.

THE BIGGEST
BURGER IN TOWN!





SALAD BOWLS

SMALL REGULAR

CLASSIC CAESAR SALAD

Lattich, Parmesan, Croûtons, mit Caesardressing

Choose your add on: *Chicken (CH) + 8.- | Bacon (CH) + 3.-*

9.80 16.80

CALIFORNIA BBQ CHICKEN SALAD

gebratene Swiss Pouletbruststreifen (120g), Lattich, Hüttenkäse, Tomaten, Gurken, Avocado, Parmesan, Kernen-Mix

Wähle dein Lieblingsdressing: *Italienisch, IRO-Housedressing, Caesar*

26.-

IROQUOIS HOUSESALAD

Lollo rosso, Lollo grün, Nüsslisalat, Lattich, Gurken, gehobelte Karotten, serviert mit IRO-Housedressing

Choose your add on: *Chicken (CH) + 8.- | Bacon (CH) + 3.- | Avocado + 3.-*

10.80 16.80

AVOCADO SWEET CORN SALAD

Avocado, Mais, serviert mit IRO-Housedressing

9.80



BURGERS

Alle Burger werden mit Fries serviert.

Upgrade your side order: *Sweet Potato Fries / Truffle Fries + 3.- | Onion Rings + 3.-*

Keine Lust auf Fries heute? *Take off Fries - 4.-*

Choose your Bun: *Sesam, Vollkorn, Mais-Chili - daily baked by Imholz*

Or Low Carb; *auf Salat, ohne Fries*



BEEF

SPICY PHILLY BURGER

Swiss Galloway-Beef-Burger, Philadelphia, Chili, Peperoni, Zwiebeln, Cole Slaw, Roxysauce

28.80

BACON CHEESE BURGER

Swiss Galloway-Beef-Burger, Swiss Bacon, Cheddar, Cole Slaw, Roxysauce

28.80

BLUE CHEESE BURGER

Swiss Galloway-Beef-Burger, Swiss Bacon, Gorgonzola, Onion Rings, Cole Slaw, Roxy-Chipotle-Mayo

29.80

PASTRAMI BURGER

Nach eigenem Rezept gewürztes und geräuchertes Swiss Pastrami, Spiegelei, Cole Slaw, Apfel-Senf

31.80

BBQ PULLED BEEF BURGER

Swiss Pulled Beef, Essiggurke, BBQ-Sauce, Cole Slaw

27.80



LAMB

LAMB BURGER

Swiss Lamm-Burger mit «Ras el Hanout» gewürzt, Gurken Slaw, Minz-Orangen-Joghurtsauce

29.80



CHICKEN

CRISPY CHICKEN BURGER

Swiss Pouletbrust im Tortillachips-Mantel, Cole Slaw, Chipotle-Mayo

27.80

SPICY CARIBBEAN BURGER

Swiss Pouletbrust, Cheddar, Chili, Orange, Lettuce, Tamarindo-Orangen-Mayo

29.80



FISH

WELS BURGER

hausgemachter Wels-Burger(NED), Mango-Koriander-Salsa, Cole Slaw, Limetten-Knoblauchsauce

29.80



PLANTBASED

BEETROOT BURGER

hausgemachter Randen-Quinoa-Burger, Gurken Slaw, Lettuce, Chipotle-Mayo

25.80

FALAFEL BURGER

knusprige, hausgemachte Falafel, Gurken Slaw, Minz-Orangen-Joghurtsauce

25.80

VEGAN BBQ BURGER

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

29.80

BEYOND & INSECT PATTY

Ersetze das Patty mit:

Beyond Meat – der Fleischersatz aus Erbsenprotein

+3.-

Insect Burger – aus Mehlwürmer (NED) und Kichererbsen

+2.-

Add Ons:

Double your Patty

+9.-

Bacon (CH) | Käse | Spiegelei | Avocado

+3.-

Chipotle-Mayo | Chili

+2.-

Vegetarische Gerichte | Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Bei Fragen zu Allergenen in unserem Angebot gibt dir unser Staff gerne Auskunft.

SCHAUMWEIN

PROSECCO BEDIN EXTRA DRY

Enrico Bedin, Veneto, Italien | Glera

1dl 3.75dl 7.5dl
8.– 56.–

DEUTZ CLASSIC BRUT

Champagne, Frankreich | Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

17.– 53.– 105.–

WEISSWEIN

JO'S WHITE

Bodegas Piqueras, Almansa, Spanien | Verdejo, Sauvignon Blanc

1dl 7.5dl
7.50 52.50

D ZWEI

Weingut Daniel, Deutschland | Riesling, Roter Traminer, Sauvignon Blanc

8.50 59.50

MONT MÈS CUVÉE BIANCO

Azienda Vinicola Castelfeder, Italien | Pinot Bianco, Chardonnay, Pinot Grigio, Sauvignon, Moscato Giallo

9.50 66.50

EVEL WHITE DOURO DOC

Real Companhia Velha, Portugal | Moscatel, Viosinho, Arinto, Fernão Pires

8.– 56.–

QUINTA DE CIDRÒ

Real Companhia Velha, Portugal | Sauvignon Blanc

9.50 66.50

ROSÉ

PALM

Château de l'Escarelle, Provence, Frankreich | Grenache, Syrah, Cinsault

1dl 7.5dl
8.50 59.50

ROTWEIN

JACK'S RED

Bodegas Piqueras, Almansa, Spanien | Tempranillo, Monastrell, Garnacha

1dl 7.5dl
7.50 52.50

D VIER

Weingut Daniel, Rheingau, Deutschland | Pinot Noir, Saint Laurent, Cabernet Dorio, Dakapo

78.–

HORNY OWL

Lothian Vineyards, Südafrika | Shiraz

8.50 59.–

LE GIARE VALPOLICELLA DOC CLASSICO

Villa del Castello Azienda Agricola Recchia, Veneto, Italien | Corvina, Molinara, Rondinella

9.50 66.50

FOSCANEGRA

Bodegas Bordoy, Mallorca, Spanien | Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Callet

9.80 73.–

EVEL TINTO BARRIQUA DUORO DOC

Real Companhia Velha, Douro, Portugal | Touriga Nacional, Tinto Roriz, Tinto Cao, Touriga Franca

8.50 59.50

BIER OFFEN

GOLDSPRINT LAGER Turbinenbräu

2.5dl 4dl

4.70 6.50

REKORD SPEZIALBIER Turbinenbräu

4.90 7.30

START WEIZEN Turbinenbräu

4.90 7.30

PALE ALE Storm & Anchor

5.70 8.50

SEASON BEER

5.70 8.50

BIER FLASCHEN

SBIER Seefeld, Schweiz | 5.5 Vol. %

33 cl

8.–

APPENZELLER QUÖLLFRISCH naturtrüb | Schweiz | 4.8 Vol. %

8.–

APPENZELLER LEERMOND alkoholfrei | Schweiz | 0.0 Vol. %

7.–

DIEBELS ALT Deutschland | 4.9 Vol. %

8.–

SCHÖFFERHOFER Grapefruit | Deutschland | 4.9 Vol. %

8.–

PILSNER URQUELL Tschechien | 4.4 Vol. %

8.–

HONEY DEW BIO England | 5.0 Vol. %

8.–

GUINNESS Irland | 4.2 Vol. %

8.–

PERONI Italien | 5.1 Vol. %

8.–

SAMUEL ADAMS Boston Lager | USA | 4.8 Vol. %

8.–

COORS LIGHT USA | 4.8 Vol. %

8.–

PACIFICO CLARA Mexiko | 4.5 Vol. %

8.–

SOL Mexiko | 4.5 Vol. %

8.–

RED STRIPE Lager | Jamaica | 4.7 Vol. %

8.–

CIDER MEDIUM MÖHL Apple Medium Dry | Schweiz | 5.0 Vol. %

8.–

PIETRA Korsika | 6.0 Vol. %

8.–

STIEGL RADLER Österreich | 2.0 Vol. %

8.–