

IROQUOIS

FOOD & DRINKS

EST. 1994

Abend Speisekarte

Montag - Freitag 18 Uhr -22 Uhr

Samstag und Sonntag ab 16Uhr

CLASSICS & STARTERS TO SHARE

NACHOS VEGI

mit Käse überbackene gelbe und blaue Corn Chips, Guacamole, Tomatensalsa

Go spicy: add Chili and Jalapeños + 3.-

Go wild: add Chili con carne or swiss chicken on top of the Nachos + 8.-

Small 13.80

Regular 18.80

VIRGINIA CHICKEN WINGS

18.80 (6 Stück)

add as many as you want

+2.50 piece

Pouletflügel im Choerbli (Deutschland)

Choose: mariniert an hausgemachter Sweet-Chilli-BBQ Sauce oder knusprig gewürzt mit Paprika-Chilli

Add: Roxy, Bluecheese or Sriracha Sauce +2.-

FRIED MOZZARELLA STICKS

12.80 (6 Stück)

21.80 (12 Stück)

mit Chipotle Mayo

SALAD BOWLS

CALIFORNIA BBQ CHICKEN SALAD

gebratene Schweizer Pouletbruststreifen mariniert an Sweet-Chilli-BBQ Sauce,

Lattich, Hüttenkäse, Tomaten, Gurken, Avocado, Parmesan, Kernen-Mix, an Hausdressing

small

regular

27.80

CLASSIC CAESAR SALAD

Lattich, Parmesan, Croûtons, an Caesardressing

Add on: *crispy chicken (Schweiz) + 8.- | Bacon (Schweiz) + 3.- | Anchovis (Portugal) + 3.- |*

Schweizer Lachsforelle aus Bremgarten grilliert +9.-

10.80

15.80

SOUP

TOMATO SOUP

Tomatensuppe, mit grünem Pesto und Rahm

small

regular

9.80

14.80

TEX-MEX CORNER

GREEN QUESADILLA VEGI

Getrocknete Tomaten, Ruccola, Mozzarella, Parmesan, geröstete Pinienkerne, Pesto, dazu Pesto-Sauercrème

small

regular

17.80

23.80

CHILI CON CARNE IN DER PFANNE SERVIERT

Schweizer Beef, Chili, Kartoffeln, Jungzwiebeln, Sauerrahm,

serviert mit warmen Weizentortillas

28.80

Chicken-Chipotle Tacos

Schweizer Poulet Fleisch an einer rassigen Chipotle Sauce, Salsa verde,

Los Cameros Schafskäse, Koriander, Avocado, Salsa Criolla (Zwiebeln und Tomaten)

17.80 (2 Stück)

31.80 (4 Stück)

CLUBS, GRILL & MORE

FISH & CHIPS (Deutschland, MSC Marine Stewardship Council, Fanggebiet Asien) 29.80
Egli Knusperli im Bierteig, Tartarsauce, mit Fries

FARMER CHICKEN CLUB 22.80 28.80
Schweizer Pouletbrust, Spiegelei, Schweizer Bacon, Avocado, Lattich, Roxy-Sauce, mit Fries

VEGGIE CLUB 19.80 25.80
Büffelmozzarella, Tomaten, Grillgemüse, Pesto, mit Fries

SWISS BBQ SPARE RIB 39.80
Schweizer Baby Back Ribs an BBQ-Chili-Honig Marinade, Cole Slaw, mit Fries

STEAK FRITE 36.80
Grilliertes schweizer Entrecote (180gr) mit Pommes Frites,
Trevisiano-Brunnenkresse-Ruccola Salat an Honig Vinaigrette

SALMON TROUT 34.80
Schweizer Lachsforelle aus Bremgarten grilliert,
frische Avocado mit Cherry Tomaten, Zwiebeln, Koriander, schwarze Oliven, Limetten Dressing,
Trevisiano-Brunnenkresse-Ruccola Salat an Honig-Vinaigrette

BURGERS Alle Burger werden mit Fries serviert.

Upgrade your Fries to Onion Rings +3.- or sweet Potatoes +4.-, Keine Lust auf Fries heute? Take off Fries - 4.-

Choose your Bun: - Vollkorn- or Sesam-Bun baked by Imholz or Mais-Chili Bun
- Glutenfrei Bun (durch die Zubereitung in der Küche kann es Spuren von Gluten enthalten)+1.-
- Low carb wrapped in Icebergsalat, serviert mit Salat statt Pommes -3.-

BLACK ANGUS

RACLETTE BURGER 29.80
Schweizer Black-Angus-Beef-Burger, Raclette Käse, Silberzwiebeln, Cornichons, Röschtitaler, Cole Slaw, Roxysauce

BLUE CHEESE BURGER 29.80
Schweizer Black-Angus-Beef-Burger, Swiss Bacon, Blue Cheese, Onion Rings, Cole Slaw, Gorgonzola Sauce

BACON CHEESE BURGER 28.80
Schweizer Black-Angus-Beef-Burger, Swiss Bacon, Cheddar, Cole Slaw, Roxysauce

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

LAMB

LAMB-MARMITE BURGER 29.80
Lammfleisch aus dem Alpstein ist besonders zart und zeichnet sich durch seinen würzigen Geschmack aus.
Alpstein Lammfleisch (CH) mariniert an Marmite-Whisky Sauce, Minz Sauce, spicy Mango Chutney, Cole Slaw

CHICKEN

CRISPY CHICKEN BURGER 28.80
Schweizer Pouletbrust im Tortillachips-Mantel, Cole Slaw, Chipotle-Mayo

CAESAR CHICKEN BURGER 29.80
Grillierte Schweizer Pouletbrust, Lattichsalat, Parmesan, Swiss Bacon, Spiegelei, Caesar Dressing

BEEF

STEAK BURGER 33.80
Schweizer Entrecote aufgeschnitten,
Salsa Criolla (Zwiebeln und Tomaten), Brunnen Kresse

PULLED BEEF BURGER 31.80
Schweizer Beef gezipft, BBQ Sauce, Onion Rings, Spiegelei, Cole Slaw, Chipotle Mayo

FISH

SALMON TROUT BURGER 32.80
Schweizer Lachsforelle aus Bremgarten grilliert, Brunnen Kresse, Tomaten-Kräuter-Knoblauch, Dill Sauerrahm

PLANTBASED

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

Add On: Double your Patty +9.- | Bacon (CH) +3.- | Käse +3.- | Spiegelei +3.- | Avocado +3.- | Extra Sauce +2.- | Chili +2.-

SWEETS & ICE CREAM

Unsere Glace beziehen wir aus Buchberg/SH, mit Milch direkt ab Hof und Früchten aus der Region.

NEW YORK CHEESE CAKE mit Schlagrahm <i>mit frischen Früchten + 3.-</i>		11.-
CHURROS (5 Stk.) mit Nuss-Nougatsauce und Vanille Sauce		9.50
AMINA'S & NICK'S OREO COUP das Liebling- Glace unserer Kochlehrlinge, Oreo mit Vanilleglace verrührt		5.50
COUP DÄNEMARK 2 Kugeln Vanilleglace, warme Schokoladensauce, Schlagrahm		11.-
MINI COUP DÄNEMARK 1 Kugel Vanilleglace, warme Schokoladensauce, Schlagrahm		7.80
BANANEN SPLIT Banane, 2 Kugeln Vanille Glace, warme Schokoladensauce, Schlagrahm		12.-
ICE COFFEE Vanilleglace, Espresso, Schlagrahm		9.-
SCHOCKO ODER CARAMEL COOKIE		4.-
BROWNIE		4.50
GLACE Vanille, Schoggi, Stracciatella, Erdbeere, Ovomaltine, Bona Farina (Mais)	<i>pro Kugel</i>	3.80
SORBET Himbeere, Apfel	<i>pro Kugel</i>	3.80

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