



Schön, bist du bei uns im Storch

Ein traditionsreiches Lokal im Herzen Luzerns, wo Menschen unterschiedlichster Couleur zusammenkommen, um in entspannter Atmosphäre genussvolle Stunden zu verbringen. Ein Ort der Begegnung – sei es zum Apéro, für kleine Snacks, zum Lunchen oder zum Dinieren.

Mittwoch bis Freitag servieren wir euch ein Mittagsmenü – mit Vegi- oder Fleischoption. Abends, von Dienstag bis Samstag ab 18.00 Uhr, erwartet euch ein monatlich wechselndes 4- oder 6-Gänge-Menü im oberen Stock oder auf der Terrasse.

Schwarzwurzel, Peterli
Eigelb, Pilz, Portulak
Petersilienwurzel, Cima di Rapa, Baumnuss
Albino-Saibling, Topinambur, Heu
Hochlandrind, Wurzelgemüse
Kürbis

kl. Menü 89 CHF | Menü 119 CHF

Wein? Haben wir.

Über 500 Positionen aus der ganzen Welt – mit besonderem Augenmerk auf die Schweiz. Lust auf Entdeckungen? Fragt uns oder stöbert selbst durch unsere Weinkarte.



Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und sind inkl. 8.1% Mehrwertsteuer. Bei Allergien und Unverträglichkeiten wendet euch bitte an das Storch Team.

Wir verwenden ausschliesslich schweizer Fleisch & Fisch.
Unser Brot ist Hausgemacht & die Croissants von der Bäckerei aux merveilleux de fred



SNACKS

Dienstag ab 14.00 Uhr, Mittwoch - Samstag ab 11.30 Uhr

*11.30 - 13.30 & ab 17.00

<i>Hausmarinierte Oliven</i>	4
<i>Gepickeltes Gemüse oder eingelegte Auberginen</i>	5
<i>Parfait de Poulet mit Hausbrot</i>	15
<i>Mousse d'Aubergine mit Hausbrot</i>	13
<i>Kürbis-Feta Aufstrich mit Hausbrot</i>	13
<i>Frisch aufgeschnittener Wildschweinschinken</i>	17
<i>Apéro-Plättli</i>	18 30 42
mit Schweizer Fleisch & Käse	
<i>Käse-Plättli</i>	17 29
mit hausgemachtem Chutney	
<i>*Croquetas Aubergine</i>	17
mit hausgemachter Srirachamayo	
<i>*Kräuterseitlinge vom Yakitorigrill</i>	17
an Hausmarinade	
<i>*Tagessuppe</i>	12
mit Hausbrot	
<i>*Käseschnitte</i>	14
mit gepickeltem Gemüse auf hausgemachtem Sauerteigbrot	
<i>*Crispy Chicken Karaage</i>	24
mit knackigem Gemüse & hausgemachter Misomayo	



BUBBLES

Black Label Sekt Brut - Von Winning

Weissburgunder | Pfalz, Deutschland



10 | 70

Cava Sutra Brut - Bodegas Arráez

Macabeo, Chardonnay | Spanien

9 | 63

ROSE

Rosé Sainte Lucie 2024

Grenache, Syrah, Cinsault | Provence, Frankreich



7.5 | 52



WHITE



Blanc de Noir 2024 - Gebrüder Kümin

Pinot Noir | Zürich, Schweiz

7 | 49

Ensemble 2022 - Maison Berthaudin

Chasselas | La Côte, Schweiz

8 | 56

Riesling-Silvaner 2024 - Roman Hermann

Riesling-Silvaner | Graubünden, Schweiz

10 | 70

Solaris 2024 - Weinbau Seeburghof

Solaris | Luzern, Schweiz

12 | 75

Fritz Riesling 2023 - Weingut Dr. Bürklin Wolf

Riesling | Pfalz, Deutschland

9 | 63

Loibner Federspiel 2023 - Weingut Knoll

Grüner Veltliner | Wachau, Österreich

11 | 74

Arneis 2024 - Dante Rivetti

Arneis | Langhe, Italien

9 | 63

Mâcon Village 2023 - Vuillemez Père & Fils

Chardonnay | Burgund, Frankreich

9 | 63

Château Thieuley Blanc 2023

Sauvignon Blanc, Sémillon | Bordeaux, Frankreich

9 | 63



RED



Pinot Noir 2020 - Bechtel

Pinot Noir | Zürich, Schweiz

9 | 63

Huuswii 2023 - Markus Ruch

Pinot Noir | Schaffhausen, Schweiz

10 | 70

Sassaia 2022 - Vinattieri

Merlot | Tessin, Schweiz

10 | 70

Chianti Classico 2023 - San Jacopo

Sangiovese | Toscana, Italien

9 | 63

Moma Rosso 2022 - Umberto Cesari

Sangiovese, Cabernet Sauvignon | Emilia-Romana, Italien

7 | 49

País 215 BC - Single Ferment Series 2021

Pais (älteste Traube aus Chile von 1548!) | Central Valley, Chile

9 | 63

Château Soleil 2016

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc | Bordeaux, Frankreich

9 | 63

Jilguerín 2022 - Vega Clara

Tempranillo, Cabernet Sauvignon | Ribera del Duero, Spanien

9 | 63

Epistem No 3 2014 - Atlan & Artisan

Garnacha, Monastrell, Syrah, Petit Verdot | Murcia, Spanien

12 | 75



DRINKS

Luzerner Wasser

mit oder ohne Kohlensäure

3.75 | 7.5 dl

3 | 5

Hausgemachte Limos

Zitrone, Ingwer oder Hibiskus

3 dl

5

Hausgemachter Eistee

3 dl

5

Apfelschorle / Apfelsaft

3 dl

5

Tonic, Bitter Lemon

2 dl

5.5

El Tony Mate

3.3 dl

5.5

San Bitter

1 dl

5.5

Kaffee / Espresso

4.8

Cappuccino / Milchkaffee

5.2

Doppio

6.5

Tee von l'art du thé

Earl Grey, Assam, Medina Minze, Verveine, Jasmin,
Symphonie de Fruits, Kamille, Ingwer

4.8

Apfel-Ingwer Punsch (Alkoholfrei)

6.5

Glühwein

7.5



BIER

<i>Amboss Blonde</i>	3 dl	5.5
<i>Amboss Amber</i>	3 dl	6.2
<i>Panache</i>	3 dl	5.5
<i>Ginger Panache</i>	3 dl	5.5
<i>No Brainer</i> (Alkoholfreies Bier)	3.3 dl	7
<i>American Pale Ale - 12A Root</i>	3.3 dl	7.2
<i>Luzerner Bier, Weizen</i>	5 dl	8.5



APEROL!

<i>Lucerne Aperol Spritz / Campari Spritz</i>	13
Gin Toni aus Rothenburg	
<i>Ingo Spritz</i>	12
Ingwersirup, Schaumwein, Mineral, Limette	
<i>Jasonita</i>	15
Gin, hausgemachte Limos, Limette	
<i>Storchen Spritz</i> (alkoholfrei)	8.5
Hausgemachte Limos, Mineral, Limette	
<i>Port & Tonic</i>	13
Weisser Portwein, Tonic, Limette	
<i>Gin Tonic</i>	13-15
Hendrick's, Bombay, Frakmont	
<i>Sour's</i>	15
Amaretto, Gin, Aperol, etc.	
<i>Negroni, Sbagliato</i>	15
<i>Espresso Martini</i>	16



DIGESTIV

Vielle Williams

Distillerie Studer aus Eschholz matt

40% | 0.2 dl 8

Vielle Prune

Distillerie Studer aus Eschholz matt

40% | 0.2 dl 8

Averna

Amaro Siciliano

29% | 0.2 dl 8.5

Vermouth weiss/rot

Matter Spirits

18% | 0.4 dl 8.5

Grappa Merlot Sassi Grossi

Gialdi

41% | 0.2 dl 8

Calvados

Château du Breuil

40% | 0.2 dl 8

Cognac

Château Fontpinot XO

41% | 0.2 dl 14





