



Schön, bist du bei uns im Storchen

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 Storchen 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</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

Johanniter 2024 - Weinbau Seeburghof

Johanniter | 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

<i>Luzerner Wasser</i> mit oder ohne Kohlensäure	3.75 7.5 dl	3 5
<i>Hausgemachte Limos</i> Zitrone, Ingwer oder Hibiskus	3 dl	5
<i>Hausgemachter Eistee</i>	3 dl	5
<i>Apfelschorle / Apfelsaft</i>	3 dl	5
<i>Tonic, Bitter Lemon</i>	2 dl	5.5
<i>El Tony Mate</i>	3.3 dl	5.5
<i>San Bitter</i>	1 dl	5.5
<i>Kaffee / Espresso</i>		4.8
<i>Cappuccino / Milchkaffee</i>		5.2
<i>Doppio / Flat White</i>		6.5
<i>Heisse oder kalte Schoggi</i>		5.6
<i>Apfel-Ingwer Punsch</i> (Alkoholfrei)		6.5
<i>Hausgemachter Glühwein</i> (Weiss oder Rot)		7.5
<i>Kaffee / Tee Schnaps</i> (Zwetschgen, Chrüter, Träsch)		7.5
<i>Tee von l'art du thé</i> Earl Grey, Assam, Medina Minze, Verveine, Jasmin, Symphonie de Fruits, Kamille, Ingwer		4.8



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!

Lucerne Aperol Spritz / Campari Spritz 13
Gin Toni aus Rothenburg

Ingo Spritz 12
Ingwersirup, Schaumwein, Mineral, Limette

Jasonita 15
Gin, hausgemachte Limos, Limette

Port & Tonic 13
Weisser Portwein, Tonic, Limette

Gin Tonic 13-15
Hendrick's, Bombay, Frakmont

Sour's 15
Amaretto, Gin, Aperol, etc.

Negroni, Sbagliato 15

Espresso Martini 16

Storchen Spritz (alkoholfrei) 8.5
Hausgemachte Limos, Mineral, Limette

Amaretto Sour (alkoholfrei) 15



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





