



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 Sauerteigbrot wird täglich frisch im Storchen zubereitet & die Croissants kommen von der Bäckerei
aux merveilleux de fred und sind Schweizer Gebäcke.

SNACKS

Hausmarinierte Oliven	4
Gepickeltes Gemüse	5
Mousse d'Aubergine mit Hausbrot	13
Muhammara mit Hausbrot	12
Zwiebelhummus mit Hausbrot	12
Rillettes de Champignon mit Hausbrot	12
Qebapa (Rind & Poulet) mit Hausbrot	15
Pulled Beef Teriyaki mit Hausbrot	15
Frisch aufgeschnittene Mostbröckli vom Bio Hochlandrind aus dem Kastanienbaum	17
Apéro-Plättli mit frisch aufgeschnittenem Schweizer Fleisch & Käse	18 30 42
Käse-Plättli mit hausgemachtem Chutney	17 29



FOOD

Immer ab 11.30 - 13.30 Uhr & ab 17.30 Uhr
Samstags den ganzen Tag erhältlich

Marktsalat mit Hausbrot	14
Smashed cucumber salad mit Röstzwiebeln & Hausbrot	10
Crispy potatos mit Aioli, Sbriz & Frühlingszwiebeln	13
Croquetas Aubergine dazu im Haus fermentierte Sriracha-Mayo	17
Austernseitling Knusperli mit smashed cucumber salad & hausgemachter Misomayo	17
Crispy Chicken Karaage mit smashed cucumber salad & hausgemachter Misomayo	24
Hausgemachte Tagliatelle mit Bolognese vom Bio Hochlandrind aus dem Kastanienbaum	29
Hausgemachte Tagliatelle mit Bärlauchpesto mit Belperknolle	26

Von Mittwoch bis Freitag bieten wir ein wöchentlich wechselndes Mittagsmenü an. Für weitere Infos könnt ihr euch an unser Team wenden.



BUBBLES

Crémant de Bourgogne - Deux Roches

Chardonnay | Burgund, Frankreich



10 | 70

Rose Cava - Villa Conchi

Trepat | Cava, Spanien

9 | 63

ROSE

Rosé Sainte Lucie 2024

Grenache, Syrah, Cinsault | Provence, Frankreich



7.5 | 52

Nobler Rosé 2024 - Nadine Saxer

Pinot Noir | Zürich, Schweiz

9 | 63

In unserer zweiten Weinkarte erwarten euch über 500 Weine aus aller Welt, mit einem besonderen Augenmerk auf die Schweiz. Fragt uns nach einer Empfehlung oder stöbert ganz entspannt selbst.



WHITE

Blanc de Noir 2024 - Gebrüder Künin

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

Breisgau 2023 - Bernhard Huber

Grauburgunder, Weissburgunder | Baden, Deutschland

10 | 70

Riesling 2018 - Weingut Schätzel

Riesling | Rheinhessen, Deutschland

9 | 63

Federspiel 2024 - Rudi Pichler

Grüner Veltliner | Wachau, Österreich

10 | 70

Arneis 2024 - Dante Rivetti

Arneis | Langhe, Italien

9 | 63

Chardonnay Bourgogne 2023 - Paul Crochet

Chardonnay | Burgund, Frankreich

10 | 70

Château Thieuley Blanc 2024

Sauvignon Blanc, Sémillon | Bordeaux, Frankreich

9 | 63



RED

Sassaia 2024 - Vinattieri

Merlot | Tessin, Schweiz



9 | 63

Pinot Noir Barrique 2018 - Weingut Adank

Pinot Noir | Graubünden, Schweiz

13 | 90

Spätburgunder 2019 - Friedrich Becker

Pinot Noir | Pfalz, Deutschland

9 | 63

Ebesco 2024 - Villanoviana

Merlot, Cabernet Franc | Toscana, Italien

9 | 63

Moma Rosso 2022 - Umberto Cesari

Sangiovese, Cabernet Sauvignon | Emilia-Romana, Italien

7 | 49

Château Soleil 2016

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc | Bordeaux, Frankreich

9 | 63

Les Graviers 2024 - Julien Cecillon

Syrah | Rhone, Frankreich

9 | 63

Pegaso Barrancos de Pizarra 2011 - Telmo Rodriguez

Garnacha | Castilla y Leon, Spanien

11 | 74

Cara Nord 2016 - Cara Nord Celler

Grenache, Syrah, Garrut | Conca de Barberà, Spanien

8 | 56



DRINKS

Luzerner Wasser mit oder ohne Kohlensäure	3.75 7.5 dl	4 6
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 / Zero	3.3 dl	5.5
San Bitter	1 dl	5.5
Kaffee / Espresso		4.8
Cappuccino / Milchkaffee		5.2
Doppio / Flat White / Caffe Freddo		6.5
Heisse oder kalte Schoggi		5.6
Kaffee / Tee Schnaps (Zwetschgen, Chrüter, Träsch)		7.5
Tee von l'art du thé Earl Grey, Assam, Medina Minze, Verveine, Jasmin, Symphonie de Fruits, Kamille, Ingwer		4.8



APEROL MIT

Lucerne Aperol Spritz Gin Toni aus Rothenburg	13
Ingo Spritz Ingwersirup, Schaumwein, Mineral, Limette	12
Jasonita Gin, hausgemachte Limos, Limette	15
Port & Tonic Weisser Portwein, Tonic, Limette	13
Sour's Amaretto, Gin, Whisky oder Aperol	15
Gin Tonic Hendricks, Bombay, Frakmont oder Pink Gin	13-15
Campari / Sarti Spritz	13
Campari Soda	9
Espresso Martini	16
Negroni, Sbagliato, Americano	15
Yellow Negroni hausgemachter Arancello, weisser Vermouth, Gin	16
Arancello Sour mit hausgemachtem Bitterorangen-Likör	16



& OHNE!

Storchen Spritz

Hausgemachte Limos, Mineral, Limette

8.5

Gin Tonic

Lyre's Gin Alkoholfrei

13

Amaretto Sour

Lyre's Amaretto Alkoholfrei

15

Nogroni

15

Aperol Spritz

12



BIER

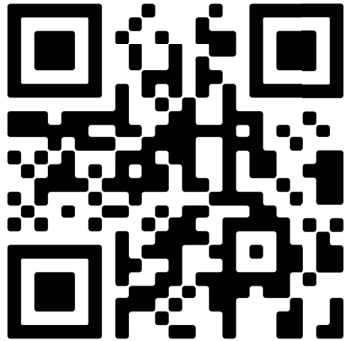
Amboss Blonde	3 dl	5.5
Amboss Amber	3 dl	6.2
Panache	3 dl	5.5
Ginger Panache	3 dl	5.5
American Pale Ale - 12A Root	3.3 dl	7.2
Weizen, Einsiedler	5 dl	8.5
No Brainer (alkoholfrei)	3.3 dl	7
Amber - Schüga (alkoholfrei)	3.3 dl	7



DIGESTIV

Vielle Poire 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 Meukow XO	41% 0.2 dl	14





For the english version of the menu you can connect to our Storchen WIFI and scan the following QR Code

