



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 ist hausgemacht & die Croissants von der Bäckerei aux merveilleux de fred

# 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
Kürbis-Feta Aufstrich mit Hausbrot	12
Pulled Beef Teriyaki mit Hausbrot	15
Parfait de Poulet mit Hausbrot	15
Frisch aufgeschnittener Wildschweinschinken vom Schwarzenberg	17
Apéro-Plättli	18   30   42
mit frisch aufgeschnittenem Schweizer Fleisch & Käse	
Käse-Plättli	17   29
mit hausgemachtem Chutney	



# FOOD

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

<b>Tagessuppe</b> mit Hausbrot	12
<b>Croquetas Aubergine</b> mit hausgemachter Srirachamayo	17
<b>Käseschnitte</b> mit gepickeltem Gemüse auf hausgemachtem Sauerteigbrot	14
<b>Kräuterseitling Knusperli</b> mit knackigem Gemüse	17
<b>Crispy Chicken Karaage</b> mit knackigem Gemüse & hausgemachter Misomayo	24
<b>Hausgemachte Tagliatelle</b> dazu Bolognese vom Hochlandrind aus dem Kastanienbaum	29
<b>Hausgemachte Tagliatelle</b> mit Pilzragout aus Kräuterseitling & Shiitake	25



# 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

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 Kümín

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

## Fritz Riesling 2023 - 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

## Grand Ardèche 2023 - Louis Latour

Chardonnay | Côteaux de l'Ardèche, Frankreich

10 | 70

## Château Thieuley Blanc 2023

Sauvignon Blanc, Sémillon | Bordeaux, Frankreich

9 | 63



# RED



## Pinot Noir 2021 - Bechtel

Pinot Noir | Zürich, Schweiz

9 | 63

## Sassaia 2022 - Vinattieri

Merlot | Tessin, Schweiz

10 | 70

## Hebo 2024 - Petra

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Sangiovese | Toskana, Italien

9 | 63

## Barbaresco Bric'Micca 2012 - Dante Rivetti

Nebbiolo | Piemont, Italien

14 | 92

## 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

## Pegaso Barrancos de Pizarra 2011 - Telmo Rodriguez

Garnacha | Castilla y Leon, Spanien

11 | 74

## Mencía Bouschet 2020- Bodegas Mengoba

Mencía, Tintoreria, Godello, Doña Blanca | Bierzo, Spanien

9 | 63

## País 215 BC - Single Ferment Series 2021

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

8 | 56



# DRINKS

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



# APEROL MIT

<b>Lucerne Aperol Spritz</b>	13
Gin Toni aus Rothenburg	
<b>Ingo Spritz</b>	12
Ingwersirup, Schaumwein, Mineral, Limette	
<b>Jasonita</b>	15
Gin, hausgemachte Limos, Limette	
<b>Port &amp; Tonic</b>	13
Weisser Portwein, Tonic, Limette	
<b>Gin Tonic</b>	13-15
Hendricks, Bombay oder Frakmont	
<b>Sour</b>	15
Amaretto, Gin, Whisky oder Aperol	
<b>Campari Spritz</b>	13
<b>Campari Soda</b>	9
<b>Negroni, Sbagliato</b>	15
<b>Yellow Negroni</b>	16
hausgemachter Arancello, weisser Vermouth, Gin	
<b>Espresso Martini</b>	16





# & OHNE!

## Storchen Spritz

Hausgemachte Limos, Mineral, Limette

8.5

## Gin Tonic

Lyre's Gin Alkoholfrei

13

## Amaretto Sour

Lyre's Gin Alkoholfrei

15

## Nogroni

15

## Aperol Spritz

13



# 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
Luzerner Bier, Weizen	5 dl	8.5
No Brainer (alkoholfrei)	3.3 dl	7



# DIGESTIV

<b>Vielle Poire</b> Distillerie Studer aus Eschholz matt	40%   0.2 dl	8
<b>Vielle Prune</b> Distillerie Studer aus Eschholz matt	40%   0.2 dl	8
<b>Averna</b> Amaro Siciliano	29%   0.2 dl	8.5
<b>Vermouth weiss/rot</b> Matter Spirits	18%   0.4 dl	8.5
<b>Grappa Merlot Sassi Grossi</b> Gialdi	41%   0.2 dl	8
<b>Calvados</b> Château du Breuil	40%   0.2 dl	8
<b>Cognac</b> Château Meukow XO	41%   0.2 dl	14



