



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 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

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

7 | 49

Pinot Noir | Zürich, Schweiz

Ensemble 2022 - Maison Berthaudin

8 | 56

Chasselas | La Côte, Schweiz

Riesling-Silvaner 2024 - Roman Hermann

10 | 70

Riesling-Silvaner | Graubünden, Schweiz

Breisgau 2023 - Bernhard Huber

10 | 70

Grauburgunder, Weissburgunder | Baden, Deutschland

Fritz Riesling 2023 - Dr. Bürklin Wolf

9 | 63

Riesling | Pfalz, Deutschland

Loibner Federspiel 2023 - Weingut Knoll

11 | 74

Grüner Veltliner | Wachau, Österreich

Arneis 2024 - Dante Rivetti

9 | 63

Arneis | Langhe, Italien

Grand Ardèche 2023 - Louis Latour

10 | 70

Chardonnay | Côteaux de l'Ardèche, Frankreich

Château Thieuley Blanc 2023

9 | 63

Sauvignon Blanc, Sémillon | Bordeaux, Frankreich



RED



9 | 63

Pinot Noir 2021 - Bechtel

Pinot Noir | Zürich, Schweiz

10 | 70

Sassajia 2022 - Vinattieri

Merlot | Tessin, Schweiz

9 | 63

Hebo 2024 - Petra

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

14 | 92

Barbaresco Bric'Micca 2012 - Dante Rivetti

Nebbiolo | Piemont, Italien

7 | 49

Moma Rosso 2022 - Umberto Cesari

Sangiovese, Cabernet Sauvignon | Emilia-Romana, Italien

9 | 63

Château Soleil 2016

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc | Bordeaux, Frankreich

Pegaso Barrancos de Pizarra 2011 - Telmo Rodriguez 11 | 74

Garnacha | Castilla y Leon, Spanien

9 | 63

Mencía Bouschet 2020- Bodegas Mengoba

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

8 | 56

País 215 BC - Single Ferment Series 2021

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



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 / Flat White		6.5
Heisse oder kalte Schoggi		5.6
Apfel-Ingwer Punsch (Alkoholfrei)		6.5
Hausgemachter Glühwein (Weiss oder Rot)		7.5
Kaffee / Tee Schnaps (Zwetschgen, Chräuter, Träsch)		7.5
Tee von l'art du thé Earl Grey, Assam, Medina Minze, Verveine, Jasmin, Symphonie de Fruits, Kamille, Ingwer		4.8



APEROMIT

Lucerne Aperol 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
Hendricks, Bombay oder Frakmont	
Sour	15
Amaretto, Gin, Whisky oder Aperol	
Campari Spritz	13
Campari Soda	9
Negroni, Sbagliato	15
Yellow Negroni	16
hausgemachter Arancello, weisser Vermouth, Gin	
Espresso Martini	16



& OHNE!

Storchen Spritz	8.5
Hausgemachte Limos, Mineral, Limette	
Gin Tonic	13
Lyre's Gin Alkoholfrei	
Amaretto Sour	15
Lyre's Gin Alkoholfrei	
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

Vielle Poire Distillerie Studer aus Eschholzmatt	40% 0.2 dl	8
Vielle Prune Distillerie Studer aus Eschholzmatt	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



