



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 Lunched oder zum Diniieren.

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.

Lauch, Eigelb

Blumenkohl, Sbrinz, Haselnuss

Kürbis

Zander, Sauerkraut, Kümmel

Ochsen, Karotte, Röstzwiebeln

Mont Blanc

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



BAR FOOD

Dienstag ab 14.00 Uhr, Mittwoch - Samstag ab 11.30 Uhr

*11.30 - 13.30 & ab 17.30

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



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

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 2020 - Bechtel Pinot Noir Zürich, Schweiz	9 63
Huuswii 2023 - Markus Ruch Pinot Noir Schaffhausen, Schweiz	10 70
Sassaiia 2022 - Vinattieri Merlot Tessin, Schweiz	10 70
Barbaresco BricMicca 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
Jilguerín 2022 - Vega Clara Tempranillo, Cabernet Sauvignon Ribera del Duero, Spanien	9 63
Mencía Bouschet 2020- Bodegas Mengoba Mencía, Tintorera, Godello, Doña Blanca Bierzo, Spanien	9 63
País 215 BC - Single Ferment Series 2021 Pais (älteste Traube aus Chile von 1548!) Central Valley, Chile	9 63



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
Ei 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, Chrüter, Träsch)		7.5
Tee von l art du thé Earl Grey, Assam, Medina Minze, Verveine, Jasmin, Symphonie de Fruits, Kamille, Ingwer		4.8



BIER

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



APERO!

Lucerne Aperol Spritz oder 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
Hendricks, Bombay, Frakmont	
Sour	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 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 Fontpinot XO	41% 0.2 dl	14





