



# Schön, bist du bei uns im Storch

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.

---

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 Storch Team.

Wir verwenden ausschliesslich schweizer Fleisch & Fisch.  
Unser Brot ist Hausgemacht & die Croissants von der Bäckerei aux merveilleux de fred



# BARFOOD

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	18   30   42
mit Schweizer Fleisch & Käse	
Käse-Plättli	17   29
mit hausgemachtem Chutney	
*Croquetas Aubergine	17
mit hausgemachter Srirachamayo	
*Kräuterseitlinge vom Yakitorigrill	17
an Hausmarinade	
*Tagessuppe	12
mit Hausbrot	
*Käseschnitte	14
mit gepickeltem Gemüse auf hausgemachtem Sauerteigbrot	
*Crispy Chicken Karaage	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

**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

## Sassaia 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
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, 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





# APEROL!

<b>Lucerne Aperol Spritz oder Campari 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, Frakmont	
<b>Sour</b>	15
Amaretto, Gin, Aperol, etc.	
<b>Negroni, Sbagliato</b>	15
<b>Espresso Martini</b>	16
<b>Storchen Spritz (alkoholfrei)</b>	8.5
Hausgemachte Limos, Mineral, Limette	
<b>Amaretto Sour (alkoholfrei)</b>	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





