



## *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 Lunchen oder zum Dinnieren.

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. Gerne bringen wir euch die Karte zum durchblättern.

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 sind aus Frankreich



# SNACKS

Dienstag ab 14.00 Uhr, Mittwoch - Samstag ab 11.30 Uhr  
\*11.30 - 13.30 & ab 17.00

|  |              |
|--|--------------|
| <i>Hausmarinierte Oliven</i>                                 | 4            |
| <i>Grillierte &amp; eingelegte Zucchetti oder Auberginen</i> | 5            |
| <i>eingelegte Artischockenherzen</i>                         | 5            |
| <i>Parfait de Poulet mit Hausbrot</i>                        | 15           |
| <i>Mousse d'Aubergine mit Hausbrot</i>                       | 12           |
| <i>Rillettes de Champignons mit Hausbrot</i>                 | 12           |
| <i>Apéro-Plättli</i>   | 18   30   42 |
| mit Schweizer Fleisch & Käse                                 |              |
| <i>Käse-Plättli</i>  | 17   29      |
| mit hausgemachtem Chutney                                    |              |
| <i>*Croquetas Aubergine</i>                                  | 17           |
| mit hausgemachter Srirachamayo                               |              |
| <i>*Kräuterseitlinge vom Yakitorigrill</i>                   | 17           |
| an Hausmarinade  |              |
| <i>*Sommer Salat</i>   | 14           |
| mit Hausdressing   |              |
| <i>*Tagesfisch auf hausgemachtem Sauerteigbrot</i>           | 21           |
| mit gepickeltem Rettich & hausgemachter Misomayo             |              |
| <i>*Crispy Chicken Karaage</i>                               | 24           |
| mit knackigem Gemüse & hausgemachter Misomayo                |              |



# BUBBLES

## *Black Label Sekt Brut - Von Winning*

Weissburgunder | Pfalz, Deutschland



10 | 70

## *Cava Villa Conchi Brut Rosé*

Trepat | Spanien

9 | 63

## *Champagne Edouard Brun Brut 1<sup>er</sup> Cru*

Pinot Noir, Chardonnay | Frankreich

14 | 89

# ROSE

## *Rosé Sainte Lucie 2024*

Grenache, Syrah, Cinsault | Provence, Frankreich



7.5 | 52



# WHITE



*Blanc de Noir 2021 - Gebrüder Kümin*

Pinot Noir | Zürich, Schweiz

7 | 49

*Riesling-Silvaner 2023 - Roman Hermann*

Riesling-Silvaner | Graubünden, Schweiz

9 | 63

*Solaris 2024 - Weinbau Seeburghof*

Solaris | Luzern, Schweiz

12 | 75

*Riesling 2021 - Weingut Winzingen*

Riesling | Littau, Schweiz

10 | 70

*Weisser Burgunder 2022 - Weingut Bernhard*

Weissburgunder | Wolfsheim, Deutschland

8 | 56

*Arneis 2021 - Dante Rivetti*

Arneis | Langhe, Italien

9 | 63

*Mâcon Village 2023 - Vuillemez Père & Fils*

Chardonnay | Burgund, Frankreich

9 | 63

*Château Thieuley Blanc 2023*

Sauvignon Blanc, Sémillon | Bordeaux, Frankreich

9 | 63

*Grüner Veltliner 2023 - Winzerhof Dockner*

Grüner Veltliner | Wachau, Österreich

9 | 63



# RED



*Pinot Noir 2020 - Bechtel*

Pinot Noir | Zürich, Schweiz

9 | 63

*Merlot Al Giardinetto 2021 - Gialdi*

Merlot | Tessin, Schweiz

8 | 56

*Sassaia 2022 - Vinattieri*

Merlot | Tessin, Schweiz

10 | 70

*Chianti Classico 2023 - Castello di Albola*

Sangiovese | Toscana, Italien

9 | 63

*Moma Rosso 2022 - Umberto Cesari*

Sangiovese, Cabernet Sauvignon | Emilia-Romana, Italien

7 | 49

*Barbera d'Asti Bassina 2023 - Marengo Ciresa*

Barbera | Piemont, Italien

8.5 | 59

*Château Soleil 2016*

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc | Bordeaux, Frankreich

9 | 63

*Montcastrillo 2020 - Finca Torremilanos*

Tempranillo | Ribera del Duero, Spanien

8.5 | 59

*Los Arraez 2019 - Bodegas Arraez*

Cabernet Sauvignon, Monastrell | Valencia, Spanien

10 | 70



# DRINKS

|  |               |       |
|--|---------------|-------|
| <i>Luzerner Wasser</i><br>mit oder ohne Kohlensäure  | 3.75   7.5 dl | 3   5 |
| <i>Hausgemachte Limos</i><br>Zitrone, Ingwer oder Hibiskus   | 3 dl          | 5     |
| <i>Hausgemachter Eistee</i>  | 3 dl          | 5     |
| <i>Apfelschorle</i>  | 3.3 dl        | 5     |
| <i>Tonic, Bitter Lemon</i>   | 2 dl          | 5.5   |
| <i>El Tony Mate</i>  | 3.3 dl        | 5.5   |
| <i>San Bitter</i>  | 1 dl          | 5.5   |
| <i>Kaffee, Espresso</i>  |               | 4.8   |
| <i>Cappuccino, Milchkaffee</i>   |               | 5.2   |
| <i>Doppio</i>  |               | 6.5   |
| <i>Tee von l'art du thé</i><br>Earl Grey, Assam, Medina Minze, Verveine, Jasmin,<br>Symphonie de Fruits, Kamille, Ingwer |               | 4.8   |



# BIER

|  |        |     |
|--|--------|-----|
| <i>Amboss Blonde</i>                   | 3 dl   | 5.5 |
| <i>Amboss Amber</i>                    | 3 dl   | 6.2 |
| <i>Panache, Ginger Panache</i>         | 3 dl   | 5.5 |
| <i>No Brainer</i> (Alkoholfreies Bier) | 3.3 dl | 7   |
| <i>Easy Ale(x) - Eichhof</i>           | 3.3 dl | 7   |
| <i>Luzerner Bier, Weizen</i>           | 5 dl   | 8.5 |



# APEROL!

|   |       |
|---|-------|
| <i>Lucerne Aperol Spritz, Campari Spritz</i><br>Gin Toni aus Rothenburg | 13    |
| <i>Ingo Spritz</i><br>Ingwersirup, Schaumwein, Mineral, Minze, Limette  | 12    |
| <i>Jasonita</i><br>Gin, hausgemachte Limos, Limette                     | 15    |
| <i>Storchen Spritz</i><br>Hausgemachte Limos, Mineral, Limette          | 8.5   |
| <i>Port &amp; Tonic</i><br>Weisser Portwein, Tonic Zitrone              | 13    |
| <i>Gin Tonic</i><br>Hendrick's, Bombay, Frakmont                        | 13-15 |
| <i>Sour's</i><br>Amaretto, Gin, Aperol, etc.                            | 15    |
| <i>Negroni, Sbagliato</i>   | 15    |
| <i>Espresso Martini</i>   | 16    |



# DIGESTIV

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





