



Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und sind inkl. 8.1% Mehrwertsteuer.
Bei Allergien und Unverträglichkeiten wendet euch bitte an das Storken Team.

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch & Fisch.
Unser Sauerteigbrot wird täglich frisch im Storken zubereitet & die Croissants kommen von der Bäckerei
aux merveilles de fred und sind Schweizer Gebäcke.

SNACKS

Hausmarinierte Oliven	4
Gepickeltes Gemüse	5
Mousse d'Aubergine mit Hausbrot	13
Muhammara mit Hausbrot	13
Zwiebelhummus mit Hausbrot	12
Rillettes de Champignon mit Hausbrot	12
Qebapa (Rind & Poulet) mit Hausbrot	15
Pulled Beef Teriyaki mit Hausbrot	15
Frisch aufgeschnittene Mostbröckli vom Bio Hochlandrind aus dem Kastanienbaum	17
Apéro-Plättli mit frisch aufgeschnittenem Schweizer Fleisch & Käse	18 30 42
Käse-Plättli mit hausgemachtem Chutney	17 29

Hausgemachte Glace Frag nach dem aktuellen Angebot	pro Kugel 6
---	-------------



FOOD

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

Marktsalat mit Hausbrot	14
Smashed cucumber salad mit Röstzwiebeln & Hausbrot	10
Crispy potatos mit Aioli, Sbrinz & Frühlingszwiebeln	13
Croquetas Aubergine dazu im Haus fermentierte Sriracha-Mayo	17
Fischknusperli mit smashed cucumber salad & hausgemachter Tartar	24
Crispy Chicken Karaage mit smashed cucumber salad & hausgemachter Misomayo	24
FrISChe Tagliatelle Bolognese vom Bio Hochlandrind aus dem Kastanienbaum	29
FrISChe Tagliatelle mit Basilikumpesto mit Belperknolle	26

Von Mittwoch bis Freitag bieten wir ein wöchentlich wechselndes Mittagsmenü an. Für weitere Infos könnt ihr euch an unser Team wenden.



BUBBLES

Crémant de Bourgogne - Deux Roches

Chardonnay | Burgund, Frankreich



10 | 70

Rose Cava - Villa Conchi

Trepat | Cava, Spanien

9 | 63

ROSE

Rosé Sainte Lucie 2024

Grenache, Syrah, Cinsault | Provence, Frankreich



7.5 | 52

Nobler Rosé 2025 - Nadine Saxer

Pinot Noir | Zürich, Schweiz

9 | 63

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 2025 - Gebrüder Künin

Pinot Noir | Zürich, Schweiz

7 | 49

Sauvignon Blanc 2022 - Brunner Weinmanufaktur

Sauvignon Blanc | Luzern, Schweiz

9 | 63

Riesling-Silvaner 2024 - Roman Hermann

Riesling-Silvaner | Graubünden, Schweiz

10 | 70

Breisgau 2023 - Bernhard Huber

Grauburgunder, Weissburgunder | Baden, Deutschland

10 | 70

Riesling 2018 - Weingut Schätzel

Riesling | Rheinhessen, Deutschland

9 | 63

Riesling Kabinett 2024 - Schloss Saarstein

Riesling (s,ss) | Mosel, Deutschland

9 | 63

Federspiel LÖSS 2024 - Domäne Wachau

Grüner Veltliner | Wachau, Österreich

10 | 70

Arneis 2024 - Dante Rivetti

Arneis | Langhe, Italien

9 | 63

Chardonnay Bourgogne 2023 - Paul Crochot

Chardonnay | Burgund, Frankreich

10 | 70



RED

Sassaia 2024 - Vinattieri

Merlot | Tessin, Schweiz



10 | 70

Blauburgunder 2015 - Bio Weingut Liesch

Pinot Noir | Graubünden, Schweiz

13 | 90

Spätburgunder 2019 - Friedrich Becker

Pinot Noir | Pfalz, Deutschland

9 | 63

Ebesco 2024 - Villanoviana

Merlot, Cabernet Franc | Toscana, Italien

9 | 63

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

Les Graviers 2024 - Julien Cecillon

Syrah | Rhone, Frankreich

9 | 63

Cara Nord 2016 - Cara Nord Celler

Grenache, Syrah, Garrut | Conca de Barberà, Spanien

8 | 56



DRINKS

Luzerner Wasser mit oder ohne Kohlensäure	3.75 dl 7.5 dl	4 6
Hausgemachte Limos Zitrone, Ingwer oder Hibiskus	3 dl 5 dl	5 7
Hausgemachter Eistee	3 dl 5 dl	5 7
Hausgemachter Kombucha	2 dl	7
Frischer Orangensaft	2 dl	6.5
Apfelschorle / Apfelsaft	3 dl 5 dl	5 7
Tonic, Bitter Lemon	2 dl	5.5
El Tony Mate / Zero	3.3 dl	5.5
San Bitter	1 dl	5.5
Kaffee / Espresso		4.8
Cappuccino / Milchkaffee		5.2
Doppio / Flat White / Caffè Freddo		6.5
Heisse oder kalte Schoggi		6
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



APEROL MIT

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	
Sour	15
Sarti, Amaretto, Gin, Whisky oder Aperol	
Gin Tonic	13-16
Hendricks, Bombay, Frakmont oder Pink Gin	
Campari / Sarti Spritz	13
Campari Soda	9
Espresso Martini	16
Negroni, Sbagliato, Americano	15
Yellow Negroni	16
hausgemachter Arancello, weisser Vermouth, Gin	
Arancello Sour	16
mit hausgemachtem Bitterorangen-Likör	



& OHNE!

Storchen Spritz

Hausgemachte Limos, Mineral, Limette

8.5

Gin Tonic

Lyre's Gin Alkoholfrei

13

Amaretto Sour

Lyre's Amaretto Alkoholfrei

15

Nogroni

15

Aperol Spritz

12



BIER

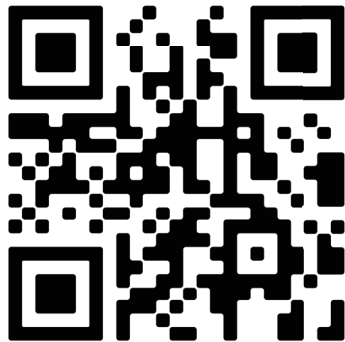
Amboss Blonde	3 dl	5.5
Amboss Amber	3 dl	6.2
Panache	3 dl	5.5
Ginger Panache	3 dl	5.5
American Pale Ale - 12A Root	3.3 dl	7.2
Weizen, Einsiedler	5 dl	8.5
No Brainer (alkoholfrei)	3.3 dl	7
Amber - Schüga (alkoholfrei)	3.3 dl	7



DIGESTIV

Vielle Poire Distillerie Studer, Eschholz matt	40% 0.2 dl	8
Vielle Prune Distillerie Studer, Eschholz matt	40% 0.2 dl	8
Averna Amaro Siciliano	29% 0.2 dl	8.5
Vermouth weiss/rot Matter Spirits, Kalnach	18% 0.4 dl	8.5
Seeburg Traubengeist Seeburghof, Luzern	41% 0.2 dl	8
Grappa di Barbera Nota Giuliano	40% 0.2 dl	12
Calvados Château du Breuil	40% 0.2 dl	8
Cognac Château Meukow XO	41% 0.2 dl	14





For the english version of the menu you can connect
to our Storchen WIFI and scan the following QR Code

