



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 wird täglich frisch im Storchen 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           |
| Pulled Beef Teriyaki mit Hausbrot                                     | 15           |
| Frisch aufgeschnittener Wildschweinschinken<br>aus dem Aargau         | 17           |
| Apéro-Plättli<br>mit frisch aufgeschnittenem Schweizer Fleisch & Käse | 18   30   42 |
| Käse-Plättli<br>mit hausgemachtem Chutney                             | 17   29      |

|                                                       |             |
|-------------------------------------------------------|-------------|
| Hausgemachte Glace<br>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

|                                                                                            |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Tagessuppe</b><br>mit Hausbrot                                                          | 12 |
| <b>Apfel-Sellerie Salat</b><br>mit Hausbrot                                                | 10 |
| <b>Crispy potatos</b><br>mit Aioli, Sbrinz & Frühlingszwiebeln                             | 13 |
| <b>Croquetas Aubergine</b><br>dazu im Haus fermentierte Sriracha-Mayo                      | 17 |
| <b>Fischknusperli</b><br>mit Apfel-Sellerie Salat & hausgemachter Tartar                   | 24 |
| <b>Crispy Chicken Karaage</b><br>mit Apfel-Sellerie Salat & hausgemachter Misomayo         | 24 |
| <b>Frische Tagliatelle mit Wildbolognese</b><br>vom Pilatus Hirsch mit Morteratscher-Stein | 29 |
| <b>Frische Tagliatelle mit Basilikumpesto</b><br>mit Morteratscher-Stein                   | 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 | Freienbach, 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

## Joy Riesling STIEGEL 2023 - Mats van de Steenoven

Riesling | Schaffhausen, Schweiz

11 | 77

## Maikammer Chardonnay 2024 - Weingut Seckinger

Chardonnay | Pfalz, Deutschland

9 | 63

## Riesling Kabinett 2024 - Schloss Saarstein

Riesling (süss) | Mosel, Deutschland

9 | 63

## Federspiel LÖSS 2025 - 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

## Cuvée Noir 2017 - Donatsch

Pinot Noir, Merlot | Graubünden, Schweiz

12 | 85

## Spätburgunder 2019 - Friedrich Becker

Pinot Noir | Pfalz, Deutschland

9 | 63

## Ebesco 2020 - Villanoviana

Merlot, Cabernet Franc | Toscana, Italien

9 | 63

## Moma Rosso 2022 - Umberto Cesari

Sangiovese, Cabernet Sauvignon | Emilia-Romana, Italien

7 | 49

## Rosso di Forca 2022 - Vini Centanni

Montepulciano, Sangiovese | Marche, Italien

8 | 56

## Château Soleil 2016

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc | Bordeaux, Frankreich

9 | 63

## Magallanes 2019 - César Muñoz

Tempranillo | Ribera del Duero, Spanien

12 | 85



# DRINKS

|                                                                                                                          |                  |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-------|
| <b>Luzerner Wasser</b><br>mit oder ohne Kohlensäure                                                                      | 3.75 dl   7.5 dl | 4   6 |
| <b>Hausgemachte Limos</b><br>Zitrone, Ingwer oder Hibiskus                                                               | 3 dl   5 dl      | 5   7 |
| <b>Hausgemachter Eistee</b>                                                                                              | 3 dl   5 dl      | 5   7 |
| <b>Hausgemachter Kombucha</b>                                                                                            | 2 dl             | 7     |
| <b>Frischer Orangensaft</b>                                                                                              | 2 dl             | 6.5   |
| <b>Apfelschorle / Apfelsaft</b>                                                                                          | 3 dl   5 dl      | 5   7 |
| <b>Tonic, Bitter Lemon</b>                                                                                               | 2 dl             | 5.5   |
| <b>El Tony Mate / Zero</b>                                                                                               | 3.3 dl           | 5.5   |
| <b>San Bitter</b>                                                                                                        | 1 dl             | 5.5   |
| <b>Kaffee / Espresso</b>                                                                                                 |                  | 4.8   |
| <b>Cappuccino / Milchkaffee</b>                                                                                          |                  | 5.2   |
| <b>Doppio / Flat White / Caffè Freddo</b>                                                                                |                  | 6.5   |
| <b>Heisse oder kalte Schoggi</b>                                                                                         |                  | 6     |
| <b>Kaffee / Tee Schnaps</b> (Zwetschgen, Chrüter, Träsch)                                                                |                  | 7.5   |
| <b>Tee von l'art du thé</b><br>Earl Grey, Assam, Medina Minze, Verveine, Jasmin,<br>Symphonie de Fruits, Kamille, Ingwer |                  | 4.8   |



# APEROL MIT

|                                                |       |
|------------------------------------------------|-------|
| <b>Lucerne Aperol 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>Sour</b>                                    | 15    |
| Sarti, Amaretto, Gin, Whisky oder Aperol       |       |
| <b>Gin Tonic</b>                               | 13-16 |
| Hendricks, Bombay, Frakmont oder Pink Gin      |       |
| <b>Campari / Sarti Spritz</b>                  | 13    |
| <b>Campari Soda</b>                            | 9     |
| <b>Espresso Martini</b>                        | 16    |
| <b>Negroni, Sbagliato, Americano</b>           | 15    |
| <b>Yellow Negroni</b>                          | 16    |
| hausgemachter Arancello, weisser Vermouth, Gin |       |
| <b>Arancello Sour</b>                          | 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

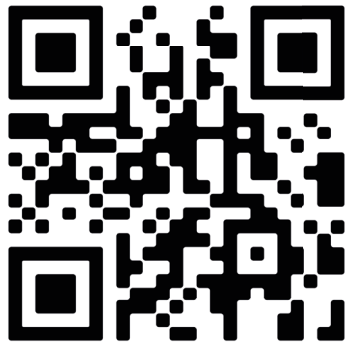
|                              |        |     |
|------------------------------|--------|-----|
| Amboss Blonde                | 3 dl   | 5.5 |
| Amboss Amber                 | 3 dl   | 6.2 |
| Panache                      | 3 dl   | 5.5 |
| Ginger Panache               | 3 dl   | 5.5 |
| American Pale 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

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

