

Vorspeisen

Salate

Vorspeise Hauptgang

zwiebelsuppe „paris“ 9 14

crostini ● kräuter

✓ kürbissuppe 10 15

rahm ● kernen ● kürbiskernöl

✓ blattsalat 9 14

croutons ● kräuter

nüsslisalat 15 21

ei ● speck ● croutons ● champignons

ceasar salat 16 24

poulet ● speck ● parmesan ● croutons

schweizer markbein 16

geröstetes brot

rindstatar 23 32

klassische garnituren ● toast

Grill

rindsfilet 120g 40

240g 59

kalbspaillard 140g 40

schweinssteak 160g 36

250g 42

poulardenbrust 140g 32

blacktiger-krevetten 160g 38

surf & turf rindsfilet+ krevetten 120g 59

eine beilage nach wahl inklusive

ricotta gnocchi ● pommes frites ● serviettenknödel
pilawreis ● tagliolini ● gemüse ● salat

zusätzliche beilage 4.5

wählen sie eine lieblingssauce

kräuterbutter ● pfeffersauce ● currydip ● barbecue
zusätzliche sauce 3

Flammkuchen

gratinée 18

speck ● zwiebeln ● käse

provencal 19

speck ● zwiebeln ● käse ● kräuter

forestiere 20

speck ● zwiebeln ● käse ● champignons

diable 20

speck ● zwiebeln ● knoblauch ● chili ● peperoni

✓ 4 fromages 21

greyerzer ● raclette ● gorgonzola ● alpkäse

gourmet 23

rauchlachs ● meerrettich-sauerrahm ● rucola

wild 24

wildschweinschinken ● kürbis ● preiselbeeren



Apéro

antipasti 11

oliven ● peppadew ● parmesan

trockenfleisch trio 12

peppadew ● parmesan

✓ hummus & muhammara 8

kichererbsepüree ● paprika-walnuss-dip
geröstetes Brot

Burger

Sandwich

storchens-burger

160g rind ● bun ● brie ● speck ● zwiebeln
rucola ● senf

✓ quinoa burger

quinoa padi ● bun ● sauerrahm-sauce
tomaten ● gurken ● salat

poulet crispy burger

poulet ● bun ● zwiebeln ● bbq sauce
tomaten ● salat

club sandwich

poulet ● toast ● ei ● speck ● cocktail sauce
tomaten ● salat

wildschweinschinken ciabatta

preiselbeerbutter ● nüsslisalat ● garnituren

alle sandwiches und burger werden

mit pommes frites serviert 25

Pasta

✓ frische tagliolini oder ricotta gnocchi

sauce nach ihrer wahl

sauce pesto 22

pilzragout 24

gemüsesugo 24

al salmone 26

Klassiker

storchens-töpfli 38

kalbsgeschnetzeltes ● nierli ● pilzsauce

rösti ● gemüse

kalbsleberli 34

butter ● schalotte ● kräuter ● ricotta gnocchi

wiener kalbsschnitzel 39

in brösel paniert ● preiselbeeren ● pommes frites

schweins cordon bleu 29

pommes frites ● gemüse

ganze dorade 31

weissweinschaum ● winterspinat ● pilawreis

„fish & chips“ 28

eglfilet im bierteig ● tartarsauce ● pommes frites

✓ serviettenknödel 24

pilzrahmsauce ● gemüse

Apero Empfehlung

jacquart brut mosaique	flûte	13.5
bündner hochzeit	flûte	13.5
champagner mit rötelii		

Weisswein

	1 dl	7.5 dl
hôpital pourtalès, 2018	5.5	38
100% chasselas		
domaine hôpital pourtalès, cressier		
johannisberger 2017	8	52
rouvinez, sierre		
mantel blanco, 2017	7.5	49
sauvignon blanc, rueda, spanien		

Rotwein

pinot noir, 2018	7.5	49
100% pinot noir		
domaine hôpital pourtalès, cressier		
le tourmentin (barrique), 2014	10.5	72
pinot noir, syrah, humagne rouge, cornalin		
bernard rouvinez, sierre, wallis		
briego, 2014	8.5	54
bodegas briego, fompedraza		
ribera del duero		

Rosé

rosa di luna, 2018	7	47
angelo delea, losone		

Klassiker

storchens eiskaffee	10.8
moccaglace ● kirsch	
fricktaler kirschballon	12
vanilleglace ● kirsch	

Glace

alle unsere glacesorten sind liebevoll aus natürlichen schweizer zutaten hergestellt.

unsere aromen:

erdbeer
vanille
schokolade
mocca
pistache
joghurt
zitrone
aprikose

preis pro kugel	3.5
rahmzuschlag	1.5
frappés mit aroma nach wahl	8.5

Coupe

danemark	11.8
vanilleglace ● schokoladensauce	klein 9.8
dulcinea	10.8
vanilleglace ● caramelsauce	
nesselrode	13.5
vanilleglace ● vermicelles ● meringue	klein 10.5
vermicelles	11.5
meringue ● rahm	klein 9
apricot	12.5
aprikosensorbet ● prosecco oder bier	
colonel	12.5
zitronensorbet ● wodka	

Dessert

heisse liebe	11
vanilleglace ● heisse beeren ● rahm	
bread-and-butter-pudding	12
dörrfrüchte ● vanillecrème	
rumtopf	14
lebkuchenglace ● zimt ● rahm	
kleine käsevariation	12 / 16
von unserem küchenchef zusammengestellt	



#storchestyle

Be Social With Us!

alle preise sind in schweizer franken inkl. 7.7% mwst

bei allen rohstoffen, die wir für unsere gerichte verarbeiten, legen wir wert auf höchste qualität
und beziehen diese wenn immer möglich bei regionalen partnern:

VEGETARISCH ✓

rind | kalb | schwein | poulet
dorade | egli
blacktiger-krevetten
lachs
wild

schweiz
griechenland, europa
vietnam
norwegen
deutschland