



STORCHEN  
ZÜRICH

*Savoir-vivre im Herzen von Zürich.*

*Menüvorschläge Frühling/Sommer*

## Apéritifangebote

### *Klein aber fein*

		CHF
Hausgeröstete Mandeln	pro Person, 30g	3.50
Hausgeröstete Cashewnüsse	pro Person, 30g	3.00
Marinierte Oliven	Portion	3.00
Gebrochener Parmesan	Portion	3.00
Crostini mit Tomaten, Schwarzen Oliven oder Gemüsetatar	pro Stück	3.00

### *Canapés (Baguettescheiben)*

		CHF
Hausgeräucherter irischer Lachs und Meerrettichschaum	Stück	5.00
Hausgeräucherte Pouletbrust mit Mango	Stück	5.00
Vitello mit Thunfischsauce	Stück	5.00
Rindfleisch Tatar mit Cognac	Stück	5.00
Bündnerfleisch und Rohschinken	Stück	5.00
Bauernschinken und Ananas Chutney	Stück	5.00

Knusprige Parisettescheiben mit Meersalz, Kräutern und feinem sizilianischem Olivenöl Dazu reichen wir Ihnen verschiedenen Dips: pikantes Avocadopüree Tomaten Lachsmousse	pro Person	5.00
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------	------

### *Kalte Köstlichkeiten*

		CHF
Marinierte Gemüse-Käse-Spiesschen	Stück	3.00
Gefüllte Peppadew mit Mascarpone und Schnittlauch	Stück	1.00



## STORCHEN ZÜRICH

### *Warme Häppchen*

		CHF
Gemischtes Blätterteiggebäck	pro Person, 30g	3.50
Prussien mit Kräutern und Rohschinken	Stück	3.00
Mini Schinkengipfeli	Stück	2.50
Hausgemachte Lauch-Käseküchlein	Stück	3.00
Mini Frühlingsrollen mit Poulet und Sweet&Sour Sauce	Stück	3.00
Mini Frühlingsrollen mit Gemüse und Sweet&Sour Sauce	Stück	3.00
Datteln im Speckmantel	Stück	4.00
Gebratene Pouletspiesschen	Stück	4.00

### *„Storchen“-Löffel*

		CHF
Krevetten Cocktail	pro Löffel	4.00
Gebeiztes Saiblingsfilet mit Süssmaiscrêpes	pro Löffel	4.00
Jakobsmuschel mit Kräuterrisotto	pro Löffel	4.00

### *Köstliche Cornettini*

	CHF
Cornettini Welle à 52 Stück	175.00
Cornettini Welle à 34 Stück	115.00
Cornettini Spirale à 6 Stück	21.00

Die Cornettinis werden wahlweise gefüllt mit:

- Mais-Peperonisalat und Chorizo
- Rauchlachsmousse
- Reis-Currysalat mit Sultaninen und Gemüse

### *Süsse Häppchen*

		CHF
Hausgemachte Friandises	Stück	1.00
Schokoladen-Truffes	Stück	1.50
Brownies	Stück	1.50
Mini Patisserie	Stück	5.00
Mini Plunder	Stück	4.00
Saisonale Fruchtspiesschen	Stück	4.00

Storchen  
Hotel – Bar – Rôtisserie

Weinplatz 2 – 8001 Zürich – Switzerland  
T +41 44 227 27 27 – F +41 44 227 27 00  
www.storchen.ch – info@storchen.ch

  
**SUMMIT**  
HOTELS & RESORTS®  
PREFERRED HOTEL GROUP®

## Apéritifpauschalen

### Apéritif Zunft, pro Person CHF 13.00

(ab 10 Personen)

Chips, Nüssli und Salzstängeli

Hausgeröstete Mandeln und Cashewnüsse

Gemischte Crostini mit Tomaten, Oliven und Gemüsetatar

Gemischtes Blätterteiggebäck

Menge pro Person

eine Portion

zwei Stück

eine Portion

### Apéritif Limmat, pro Person CHF 25.00

(ab 10 Personen)

Chips, Nüssli und Salzstängeli

Hausgeröstete Mandeln und Cashewnüsse

Lachscanapés

Hausgemachte Lauch-Käseküchlein

Gemischte Crostini mit Tomaten, Oliven und Gemüsetatar

Gemischtes Blätterteiggebäck

Mini Schinkengipfeli

Menge pro Person

eine Portion

ein Stück

ein Stück

ein Stück

eine Portion

zwei Stück

### Apéritif Storchen, pro Person CHF 49.00

(ab 20 Personen)

Chips, Nüssli und Salzstängeli

Hausgeröstete Mandeln und Cashewnüsse

Lachscanapés

Rindfleisch Tatar Canapés

Gemischte Crostini mit Tomaten, Oliven und Gemüsetatar

Marinierte Oliven

Menge pro Person

eine Portion

ein Stück

ein Stück

ein Stück

eine Portion

Gemischtes Blätterteiggebäck

eine Portion

Hausgemachte Lauch-Käseküchlein

ein Stück

Mini Schinkengipfeli

ein Stück

Cornettini Welle gefüllt mit Mais-Peperonisalat und Chorizo,

ein Baum

Reis-Currysalat mit Sultaninen und Lachsmousse

à 52 Stück

Suppe in der Tasse nach Saison

eine Tasse

Storchen-Löffel nach Wahl

ein Löffel

*Apéritif Deluxe, pro Person CHF 69.00*  
(ab 30 Personen)

Cornettini Welle à 52 Stück, gefüllt mit Mais-Peperonisalats und Chorizo, Reis-Currysalat mit Sultaninen, Lachsmousse

Gemischte Crostini mit Tomaten, Oliven und Gemüsetatar

Lachscanapés

Rindfleisch Tatar Canapés

Melone und Rohschinken

Marinierte Oliven und Parmesan

Entenleberterrinen auf Toast

Rauchkrevetten mit Mango und Sweet&Sour Sauce

Antipasti-Spiesschen

Mini Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln

Hausgemachte Lauch-Käseküchlein

Storchen-Löffel mit Jakobsmuscheln

Rindsfiletwürfel mit Kräutern und Sojasauce

Suppe in der Tasse nach Saison

Risotto mit Pilzen und Safran

*oder*

Paella mit Gemüse und Krevette

*oder*

Gebratenes Zanderfilet auf Wildreis mit Chorizo, Mais und Sauerrahm

*oder*

Maccharoni mit Rindfleischwürfel, Chili und Bohnen

Dessert nach Saison im Glas

Mini Pâtisserie

Friandises

Fruchtspiesschen

## *Stehlunches*

### *Stehlunch Zunft, pro Person CHF 35.00*

(ab 10 Personen)

Gemischte Sandwiches (Bauernschinken, Käse, Thon)  
Platten mit Bündnerfleisch und Rohschinken mit Garnituren  
Saisonale Suppe  
Brötli und Butter  
Früchtekorb und Friandises

### *Stehlunch Limmat, pro Person CHF 39.00*

(ab 10 Personen)

Risotto mit Rucola und Tomaten  
Sautierte Krevetten  
Gebratene Rindsfiletwürfel  
Gemüse der Saison

## *Zwischenverpflegungen*

### *Baguette-Sandwiches*

	<i>pro Stück in CHF</i>
Gruyère Käse	12.00
Hüttenkäse mit Schnittlauch	12.00
Thon	12.00
Bauernschinken	12.00
Salami	12.00
Rohschinken	15.00
Bündnerfleisch	15.00
Hausgeräucherter Lachs	15.00

## *Bankettmenüs*

### *Allgemeines*

Selbstverständlich können Sie einzelne Gänge der Menüs austauschen. Die Menüs können auch auf drei oder zwei Gänge reduziert oder auf fünf oder sechs Gänge erweitert werden.

Wir bitten Sie, bei Menüänderungen mit uns Kontakt aufzunehmen, damit wir ein auf Ihre Wünsche abgestimmtes Menü zusammenstellen können.

Die Menüs sind für Bankette bestimmt und können nicht à la carte bestellt werden.

## *Klassische Storchen Menüs*

### *Menü «Swiss» à CHF 78.00*

Rind-Trockenfleisch und Rohschinken  
aus dem Bündnerland

\*\*\*

Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art  
mit goldbrauner Butterrösti

\*\*\*

Karamelköppli mit frischen Früchten garniert

\*\*\*

Friandises

### *Menü «Zunft» à CHF 77.00*

Irischer Rauchlachs mit Meerrettichschaum  
Kapern und Zwiebelringen

\*\*\*

Cordon bleu vom Kalbsbäggli  
gefüllt mit Brie, getrockneten Tomaten, Kräutern und Rohschinken  
auf buntem Gemüsefächer

\*\*\*

Frische Erdbeeren mit Mango im Zitronengrasgelee  
und Joghurt-Limettenglace

\*\*\*

Friandises

*Menü «Storchen» à CHF 105.00*

Carpaccio von Edelfischen  
mit Kräutersalat und Olivenöl

\*\*\*

Kalbfleischravioli an Salbeisauce

\*\*\*

US-Roastbeef\* mit Sauce Bearnaise  
Kartoffelgratin und Gemüse garnitur

\*\*\*

Weisses Schokoladenmousse mit Mojito  
und kandierter Kirsche

\*\*\*

Friandises

*Menü «Limmat» à CHF 102.00*

Hausgeräucherte Wildfangkrevetten  
mit Orangen, Chili und Endiviensalat

\*\*\*

Basilikumsuppe mit Tomaten-Oliven Tatar  
und Jakobsmuschel

\*\*\*

Kalbsnierstück mit Pilzen und Brotwürfeln überbacken  
an Kalbsjus  
mit Kartoffelgratin und Gemüse garnitur

\*\*\*

Quarkmousse mit karamelisierten Waldbeeren  
und Champagnerschaum

\*\*\*

Friandises

## *Weitere Menüvorschläge*

### *Menü 1 à CHF 78.00*

Terrine von Kräutern und Mascarpone  
mit Marktsalat

\*\*\*

Ganzes Mistkratzerli an Limettenbutter  
mit Zündholzkartoffeln und saisonalem Gemüse

\*\*\*

Himbeer-Tiramisù

\*\*\*

Friandises

### *Menü 2 à CHF 93.00*

Rucolasalat mit Melone und Parmesan

\*\*\*

Bison-Entrecôte mit Oliven und Pilzen  
an Rotweinsauce  
dazu Kartoffelgratin und Marktgemüse

\*\*\*

Schokoladenparfait mit geschmorter Ananas  
und Himbeersauce

\*\*\*

Friandises

### *Menü 3 à CHF 92.00*

Kalbfleischtatar mit Parmesanchips  
Kapernrahm und Tomatenkompott

\*\*\*

Gebrautes Lammkarree  
mit Bratkartoffeln und Thymian-Artischocken

\*\*\*

Gratin von der Mango  
mit Mandelhippe und Lavendeleis

\*\*\*

Friandises



STORCHEN  
ZÜRICH

*Menü 4 à CHF 78.00*

Zweifarbiger Endiviensalat mit Ziegenkäse

\*\*\*

Maispouletbrüstchen in Tomatenbutterkruste  
auf Safranrisotto mit Rucola und Pestosauce

\*\*\*

Gebrannte Creme mit Zitronengras  
an Litschisalat und Minze

\*\*\*

Friandises

*Menü 5 à CHF 108.00*

Tintenfischcarpaccio mit Artischockenherzen  
und Tomatenvinaigrette

\*\*\*

Süssmaiscremesuppe mit gebratenem Pouletspiesschen

\*\*\*

Kalbssteak mit Morchelsauce  
dazu Bratkartoffeln und Blattspinat

\*\*\*

Topfenravioli auf Aprikosenragout  
und Schokoladen-Ingwereis

\*\*\*

Friandises

*Menü 6 à CHF 110.00*

Rauchlachs-Cannelloni mit Thunfisch  
Avocado-Tatar und Vinaigrette mit Koriander und Sesam

\*\*\*

Chardonnaysuppe mit Jakobsmuschel und Chilibutter

\*\*\*

Rindsfilet mit Rosmarinkruste und Pilzen  
auf Spinat-Beet  
mit Kartoffelkühlein

\*\*\*

Delice von Rhabarber und Erdbeeren  
mit Minz-Weingelee und Sauerrahmglace

\*\*\*

Friandises

Storchen  
Hotel – Bar – Rôtisserie

Weinplatz 2 – 8001 Zürich – Switzerland  
T +41 44 227 27 27 – F +41 44 227 27 00  
www.storchen.ch – info@storchen.ch

  
SUMMIT  
HOTELS & RESORTS®  
PREFERRED HOTEL GROUP™



STORCHEN  
ZÜRICH

*Menü 7 à CHF 106.00*

Pfefferthunfisch auf mariniertem Gemüsesalat  
mit Passionsfruchtsauce

\*\*\*

Rote Thai-Currysuppe mit gebackener Krevette und Joghurteis

\*\*\*

Kalbsfilet am Stück mit Kräutern gebraten  
Maisblinis und Fingerkarotten

\*\*\*

Champagner-Holunderblütensüppchen mit Beeren  
und pochiertem Pfirsich

\*\*\*

Friandises

*Menü 8 à CHF 105.00*

Karottencremesuppe mit Kokosnuss  
dazu Ingwerschaum und Gewürzchips

\*\*\*

Pfefferlachs auf Spinatbeet mit Proseccosauce

\*\*\*

Überbackenes Lammkarree  
auf Orangenpaprika mit Basilikum  
und schwarzem Venere-Reis

\*\*\*

Schokoladenparfait mit geschmorter Ananas  
und Himbeersauce

\*\*\*

Friandises

Storchen  
Hotel – Bar – Rôtisserie

Weinplatz 2 – 8001 Zürich – Switzerland  
T +41 44 227 27 27 – F +41 44 227 27 00  
www.storchen.ch – info@storchen.ch

## *Vegetarische Menüs*

### *Vegetarisches Menü 1 à CHF 67.00*

Ramati Tomaten mit Büffelmilchmozzarella und Basilikum

\*\*\*

Gemüsestroganow mit Kartoffelpüreeing

\*\*\*

Crème Karamel mit Rosenwasser zubereitet  
dazu mariniertes Früchtekompott

\*\*\*

Friandises

### *Vegetarisches Menü 2 à CHF 65.00*

Bunter Blattsalat mit gerösteten Kürbiskernen und Dörrfeigen

\*\*\*

Quarkpizokels mit Tomaten, Oliven und Salbei  
Zucchini und Pesto

\*\*\*

Himbeer-Tiramisù

\*\*\*

Friandises

### *Vegetarisches Menü 3 à CHF 65.00*

Apfelcurrysuppe mit Gewürzchips

\*\*\*

Weissbrotnödel an Pilzsauce mit Saison Gemüse

\*\*\*

Gratin von der Mango mit Mandelhippe und Lavendeleis

\*\*\*

Friandises

## *Menüs für besondere Anlässe*

### *Fischmenü 1 à CHF 115.00*

Hummersalat mit marinierter Avocado und Orangen

\*\*\*

Panna cotta vom Blumenkohl mit Wasabi  
und Lachstatar

\*\*\*

Wolfbarschfilet an Rosmarinschaum  
und Artischockenrisotto mit Safran

\*\*\*

Frische Erdbeeren mit Mango im Zitronengrasgelee  
und Joghurt-Limettenglace

\*\*\*

Friandises

### *Fischmenü 2 à CHF 108.00*

Roh marinierte Wildfangkrevetten mit Kumquats  
dazu Minze und Stangensellerie

\*\*\*

Gebratene Jakobsmuscheln mit grünem Pfeffer  
Mango und Dillcremesüppchen

\*\*\*

Zanderfilet mit Chorizo, Sojakernen und Mais  
dazu gemischter Wildreis

\*\*\*

Weisses Schokoladenmousse mit Mojito  
und kandierter Kirsche

\*\*\*

Friandises



STORCHEN  
ZÜRICH

*Hochzeitsmenü 1 à CHF 128.00*

Trio vom Fischtatar  
mit Lachs, Forelle und Krevette

\*\*\*

Süssmaiscremesuppe mit gebratener Entenleber  
auf Äpfeln mit Pfeffer

\*\*\*

Steinbutt mit Aubergine und Zucchini  
an Tomaten-Vinaigrette

\*\*\*

Gebratenes Rindsfilet mit Artischocken  
dazu Kartoffelküchlein  
Morcheln und Spinat

\*\*\*

Köstlicher Dessertteller

\*\*\*

Friandises

*Hochzeitsmenü 2 à CHF 125.00*

Pfeffer-Thunfisch auf Wokgemüsesalat und Sesamchips

\*\*\*

Tomatencremesuppe mit Parmaschinken  
Rucola und Parmesan-Baguette

\*\*\*

Zanderfilet auf Kartoffel-Lauchgemüse mit Chorizo

\*\*\*

Kalbsfilet Medaillons mit Kräuterkruste  
Maisblinis und Fingerkarotten

\*\*\*

Köstlicher Dessertteller

\*\*\*

Friandises



STORCHEN  
ZÜRICH

*Russisches Menü à CHF 128.00*

Roter Lachskaviar mit Blinis

\*\*\*

Bortsch mit Gemüsestreifen  
Wurst und Fleischwürfel

\*\*\*

Forellenfilet Puschkin an Weisswein-Hollandaise  
mit Krevetten und kleinem Gemüse

\*\*\*

Rindsfiletstreifen Stroganow an würziger Rahmsauce  
mit Champignons, Essiggurken und Zwiebeln  
dazu Trockenreis

\*\*\*

Waldbeerensuppe mit Sauerrahm

\*\*\*

Friandises

*Fleischdeklaration*

Das in unserem Hause servierte Fleisch stammt aus folgenden Ländern:

Schweinefleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Rindfleisch	Schweiz und Kanada
Lammfleisch	Australien
Bison	Kanada*
Geflügel	Frankreich
Wurstwaren	Schweiz

\*) Kann mit Hormonen, Antibiotika und/oder anderen AML erzeugt worden sein.  
AML = Antibiotika und andere antimikrobielle Stoffe zur Leistungsförderung

**Preise**

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive 8.0% Mehrwertsteuer.  
Preisänderungen blieben vorbehalten und können den Marktpreisen angepasst werden.