



STORCHEN  
ZÜRICH

*Savoir-vivre im Herzen von Zürich.*

*Menüvorschläge Herbst/Winter*

## Apéritifangebote

### *Klein aber fein*

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

### *Canapés (Baguettescheiben)*

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

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



STORCHEN  
ZÜRICH

*Warme Häppchen*

Gemischtes Blätterteiggebäck	pro Person, 30g	CHF 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*

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

*Köstliche Cornettini*

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

Die Cornettinis werden wahlweise gefüllt mit:

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

*Süsse Häppchen*

Hausgemachte Friandises	Stück	CHF 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  
ZÜRICH

## *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,  
Reis-Currysalat mit Sultaninen und Lachsmousse

ein Baum

à 52 Stück

Suppe in der Tasse nach Saison

eine Tasse

Storchen-Löffel nach Wahl

ein Löffel

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



STORCHEN  
ZÜRICH

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

Cornettini Welle à 52 Stück, gefüllt mit Mais-Peperonisalat 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 gebackener 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

\*\*\*

Tobleronemousse mit Baileyssauce  
und frischen Früchten

\*\*\*

Friandises



STORCHEN  
ZÜRICH

*Menü «Storchen» à CHF 105.00*

Carpaccio von Edelfischen  
mit Kräutersalat und Olivenöl

\*\*\*

Kalbfleischravioli an Salbeisauce

\*\*\*

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

\*\*\*

Weisses und dunkles Schokoladenmousse

\*\*\*

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

\*\*\*

Mangoeisparfait im Kokosmantel  
mit gebackenem Schokoladenküchlein

\*\*\*

Friandises



STORCHEN  
ZÜRICH

## *Weitere Menüvorschläge*

### *Menü 1 à CHF 79.00*

Bunter Blattsalat mit Rauchforelle  
und Brotcroustons

\*\*\*

Maispouletbrust mit Salbei und Rohschinken gefüllt  
auf Pilzen mit roten Zwiebeln  
dazu grillierte Polenta und Zucchini

\*\*\*

Maronimousse mit marinierten Kirschen  
Meringue und Schlagrahm

\*\*\*

Friandises

### *Menü 2 à CHF 84.00*

Roher Champignonsalat mit Tomaten und Schnittlauch  
an Nussöl-Sherry Dressing

\*\*\*

Geschnetzeltes Kalbfleisch an Currysauce mit Früchte-Chutney  
dazu Basmatireis und Wokgemüse

\*\*\*

Aprikosen-Quarkjalousie mit Kürbisglace  
und Vanillesauce

\*\*\*

Friandises

### *Menü 3 à CHF 95.00*

Nüsslisalat an Rosmarin-Dressing  
mit gebratenen Wildfang-Krevetten

\*\*\*

Rindsfilet Medaillon auf Kartoffel-Lauchgemüse  
mit Rotwein-Pfeffer-Essenz

\*\*\*

Apfeltartelette mit Calvados  
und Vanilleeis

\*\*\*

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



STORCHEN  
ZÜRICH

*Menü 4 à CHF 92.00*

Tafelspitzsülze mit Meerrettich  
und Gemüse-Vinaigrette

\*\*\*

Lammkarree provenzalische Art  
mit Bratkartoffeln und Ratatouille

\*\*\*

Orangentiramisu mit Kaffeeschaum  
und karamelisierten Zitrusfrüchten

\*\*\*

Friandises

*Menü 5 à CHF 110.00*

Wachtel-Perlhuhnerrine mit Pilztatar  
Feigenkompott und Portwein

\*\*\*

Seeteufel Medaillons auf Currylinsen

\*\*\*

Gebrautes Rindsfiletmedaillon  
und Ragout vom geschmorten Ochsenbäggli  
mit Kartoffelpüree, Schalottenconfit und Wurzelgemüse

\*\*\*

Trilogie von der Zwetschge  
mit auserlesenem Rum

\*\*\*

Friandises

*Menü 6 à CHF 108.00*

Hausgeräucherte Challans-Entenbrust mit Früchterelish  
und Stangenselleriasalat im Knusperkorbchen

\*\*\*

Gebrautes Zanderfilet mit Safrangemüse

\*\*\*

Mit Kräutern überbackenes Lammkarree an Rotweinsauce  
auf Kartoffel-Lauchgemüse und Saisonpilzen

\*\*\*

Crème Brulée von der weissen Schokolade  
mit Rosmaringlace und Zwetschgenkompott

\*\*\*

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



STORCHEN  
ZÜRICH

*Menü 7 à CHF 108.00*

Rindfleisch Carpaccio mit Rucola  
dazu Parmesan und Olivenöl

\*\*\*

Zanderfilet auf provenzalischem Gemüsefächer  
mit Nusspesto

\*\*\*

Kalbskarree im Ofen gebraten  
an Kräuterjus  
mit Kartoffelgratin und Saisongemüse

\*\*\*

Parfümierte Safranbirne mit Amarettoglace  
und Dörrfeigen

\*\*\*

Friandises

*Menü 8 à CHF 110.00*

Kalbfleisch Carpaccio mit Trüffelcreme

\*\*\*

Gebratenes Steinbuttfilet  
auf Blattspinat und Champagnersauce

\*\*\*

Challans-Entenbrust und gebratene Entenleberscheibe  
mit Brotknödeln und Rotkraut

\*\*\*

Sinfonie von der Tonkabohne  
mit Mirabellenkompott

\*\*\*

Friandises



STORCHEN  
ZÜRICH

## *Vegetarische Menüs*

### *Vegetarisches Menü 1 à CHF 67.00*

Ramati Tomaten mit Büffelmilchmozzarella und Basilikum

\*\*\*

Gemüsestroganow mit Kartoffelpüreeering

\*\*\*

Orangentiramisu mit Kaffeeschaum  
und karamelisierten Zitrusfrüchten

\*\*\*

Friandises

### *Vegetarisches Menü 2 à CHF 65.00*

Bunter Blattsalat mit gerösteten Kürbiskernen  
und Dörrfeigen

\*\*\*

Quarkpizokels mit Tomaten, Oliven und Salbei  
Zucchini und Pesto

\*\*\*

Aufgeschäumtes Himbeer-Joghurtsüppchen  
mit Latte Macchiato-Glace

\*\*\*

Friandises

### *Vegetarisches Menü 3 à CHF 65.00*

Apfelcurrysuppe mit Gewürzchips

\*\*\*

Weissbrotnödel an Pilzsauce mit Saisongemüse

\*\*\*

Kirschenkompott mit Sauerrahmeis

\*\*\*

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



STORCHEN  
ZÜRICH

## *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

\*\*\*

Katalanische Creme von der Tonkabohne mit Butter-Schupfnudeln  
und Früchtekompott

\*\*\*

Friandises

### *Fischmenü 2 à CHF 108.00*

Roh marinierte Wildfangkrevetten mit Kumquats  
Minze und Stangensellerie

\*\*\*

Gebratene Jakobsmuscheln mit grünem Pfeffer  
Mango und Dillcremesüppchen

\*\*\*

Zanderfilet mit Chorizo, Sojakernen und Mais  
dazu gemischter Wildreis

\*\*\*

Trilogie von der Zwetschge mit auserlesenem Rum

\*\*\*

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  
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



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  
Trockenreis

\*\*\*

Waldbeerensuppe mit Blinis und Sauerrahmglace

\*\*\*

Friandises

*Fleischdeklaration und Preise*

Das in unserem Hause servierte Fleisch stammt aus folgenden Ländern:

Schweinefleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Rindfleisch	Schweiz
Lammfleisch	Australien
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 bleiben vorbehalten und können den Marktpreisen angepasst werden.