



## *Barchetta*



Storchen  
Hotel - Bar - Rôtisserie  
Weinplatz 2 - 8001 Zürich - Switzerland  
T +41 44 227 27 27 - F +41 44 227 27 00  
[www.storchen.ch](http://www.storchen.ch) - [info@storchen.ch](mailto:info@storchen.ch)

## *Barchetta*

Cappuccinos, ofenfrische Brioches, hausgeräucherter Lachs, erlesene Weine oder ein Glas Champagner - im inspiriert-relaxten Ambiente unserer Hotelhalle direkt an der Limmat sorgt sich die Gastgeberin Gabriele Burghofer gekonnt um das Wohl ihrer Gäste.

## *Öffnungszeiten*

Montag bis Freitag	8.30 Uhr - 20.00 Uhr
Samstag	8.30 Uhr - 19.00 Uhr
Sonntag	geschlossen

Die kalten und warmen Köstlichkeiten servieren wir Ihnen von 11.30 bis 20.00 Uhr. Mit dem „\*“ gekennzeichnete Gerichte erhalten Sie auch nach 20.00 Uhr.

## *Anlässe im Storchen*

### **Pianist im Februar**



Im Februar spielt Sinisha Loshich für Sie am Piano, jeweils Montag bis Samstag von 18.00 bis 20.15 Uhr sowie von 21.15 bis 23.45 Uhr. Am Freitag und Samstag bis 1.00 Uhr.

Viel Vergnügen beim zuhören!

### **Wein-Special in der Storchen-Bar: „Feines aus dem Storchenkeller“**



Gönnen Sie sich eine Pause mit einem Glas Wein. Wir haben eine kleine Auswahl an ausgezeichneten Weinen aus dem Storchenkeller zusammengestellt.

### **Kulinarische Wochen: Ukrainische und russische Spezialitäten in der Rôtisserie**

Von Samstag, 07. Januar bis Freitag 10. Februar 2012

Die russische sowie die ukrainische Küche sind bei uns im Westen leider nur sehr wenig verbreitet, dennoch können sie mit vielen Köstlichkeiten auftrumpfen. Borschtsch, Solianka, Stroganina, Varenyky sind nur gerade ein paar wenige Spezialitäten aus dieser Küche. Gerade in den kälteren Wintermonaten, in denen man gerne einmal ein wenig deftigere Speisen isst, passen diese Gerichte hervorragend.

Bei uns in der Rôtisserie können Sie vom Samstag, 7. Januar bis Freitag, 10. Februar 2012, verschiedene dieser Spezialitäten kosten, genießen und kennen lernen.



## *Kaffee, Tee und Milchgetränke*

Kaffee / Espresso	4.90
Doppelter Espresso	5.90
Cappuccino	5.90
Latte macchiato	6.00
Espresso macchiato	5.40
Milchkaffee / Schale	5.40
Kaffee mélange, <i>mit Rahm</i>	6.90
Hauskaffee Baileys, <i>alkoholhaltig</i>	9.80
Ovomaltine, <i>kalt und warm</i>	5.50
Tasse Tee, <i>diverse Sorten</i>	4.90

## *Spezialitäten*

Storchen „Schoggi“ <i>Heisses Schokoladengetränk aus Grand Cru Schokolade</i>	7.50
Storchen „Schoggi“ mit Rum	9.50
Storchen „Schoggi“ mit Schlagrahm	9.50
Storchen „Schoggi“ mit Rum und Schlagrahm	10.50
Storchen Glühwein	8.00
Storchen Glühwein mit Schnaps	10.00
Geniessen Sie dazu ein <b>Amaretti</b> der Confiserie Zehnder <i>Kirsch oder Champagner</i>	pro Stück 3.50

## *Frühstück*

Gipfeli		1.80
Laugengipfeli		1.50
Brioche		2.00
Süßes Kleingebäck		3.00
Diverse kleine Sandwiches <i>Es hät solange es hät!</i>		5.50
Birchermüesli		9.50

## *Mineralwasser*

Acqua Panna	50 CL	7.00
S. Pellegrino	50 CL	7.00

## *Süssgetränke*

Apfelsaft Ramseier	30 CL	5.80
Apfelschorle	33 CL	5.80
Coca Cola, Light, Zero	33 CL	5.80
Elmer Citro	30 CL	5.80
Nestea Lemon Ice Tea	30 CL	5.80
„Storchen“ Trojka Energy	25 CL	7.00
Rivella rot, blau, grün	30 CL	5.80
Schweppes Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale	20 CL	5.80
Sinalco	30 CL	5.80

## *Fruchtsäfte*

Orangensaft	10 CL	4.00
Tomatensaft	20 CL	8.00

## *Apéritif*

S. Pellegrino San Bitter	10 CL	6.50
S. Pellegrino Chino	20 CL	6.50
Crodino	10 CL	6.50
Kir	10 CL	7.00
Gespritzter Weisswein, <i>Yvorne</i>	20 CL	8.50
Kir Royal	10 CL	17.50
Mimosa, <i>Champagner mit Orangensaft</i>	10 CL	17.50
Prosecco mit Campari	10 CL	12.00
Prosecco mit Orangensaft	10 CL	10.00

## *Biere*

Feldschlösschen Original vom Fass	30 CL	5.70
	50 CL	7.70
Feldschlösschen Original Panaché	30 CL	5.70
	50 CL	7.70
Turbinenbräu Goldsprint	33 CL	6.00
Heineken	33 CL	6.60
Schneider Weisse	50 CL	8.00
Feldschlösschen Alkoholfrei	33 CL	5.70

# Weine

## Champagner und Schaumweine

Laurent-Perrier Brut	10 CL	17.00
	75 CL	105.00
Laurent-Perrier Rosé	10 CL	18.50
	75 CL	122.00
Prosecco Superiore Valdobbiadene	10 CL	9.50
<i>La Farra, Farra di Soligo</i>	75 CL	66.00

## Weissweine

Yvorne „Avy“	10 CL	6.00
<i>Association Viticole, Yvorne, Vaud</i>	50 CL	30.00
Chardonnay du Valais „Storchen Auslese“	10 CL	10.50
<i>Gérald Clavien, Miège, Wallis</i>	75 CL	72.00
Sauvignon Blanc du Valais	10 CL	10.50
<i>Gérald Clavien, Miège, Wallis</i>	75 CL	72.00
Pinot Grigio „Alto Adige“	10 CL	8.50
<i>Alois Lageder, Margreid, Südtirol</i>	75 CL	58.00

## Rotweine

Pinot Noir Tête du Cuvée „Storchen Auslese“	10 CL	10.50
<i>Gérald Clavien, Miège, Wallis</i>	75 CL	73.00
Insoglio del Cinghiale	10 CL	10.00
<i>Tenuta di Biserno, Toscana, Italia</i>	75 CL	68.00
Antonin AOC	10 CL	9.00
<i>Château Grés Saint-Paul, Languedoc, Frankreich</i>	75 CL	63.00
Quinta do Crasto DOC	10 CL	8.00
<i>Quinta do Crasto, Douro, Portugal</i>	75 CL	56.00

# Speisen

## Apéritif Snacks

Aromatische grüne Oliven	kleine Schale	3.00
Gebrochener Parmesan	kleine Schale	3.00
Canapé mit Lachs	pro Stück	5.00
Canapé mit Schinken	pro Stück	4.00
Canapé mit Thon oder Käse	pro Stück	3.00

## Baguette Sandwiches

*Auswahl zwischen hellem und dunklem Baguette*

Käse*	10.00
Thon*, Bauernschinken* oder Salami*	11.00
Rohschinken* oder Bündnerfleisch*	12.00
Hausgeräucherter Lachs*	13.00

# Speisen

## Suppe

Tagessuppe		9.50
Gulaschsuppe		9.50

## Salate

Bunt gemischter Blattsalat		14.00
	kleine Portion	9.00
Gemischter Blattsalat mit Fetakäse und Oliven		16.00
	kleine Portion	11.00
Gemischter Blattsalat mit hausgeräucherter Pouletbrust		20.00
	kleine Portion	14.00

## Storchen-Klassiker

Hausgeräucherter Lachs* mit Meerrettichschaum, Toast und Butter		25.00
Beefsteak Tatar mit Toast und Butter	kleine Portion	33.00 22.00

## Speisen

### Hausgemachte Flammkuchen

mit hausgeräuchertem Lachs	20.00
mit Bauernschinken und Bergkäse	18.50
mit Apfel und Zimt	16.00

### Hot Sandwiches

Schinken Käse Toast	6.50
Tomaten und Mozzarella	12.00
Rohschinken und Käse	12.00
Club Sandwich mit Poulet Salatbouquet und Chips	28.00
<i>Zubereitungszeit ca. 15 Minuten</i>	

### Süsse Köstlichkeiten

Pâtisserie aus der Kuchenvitrine	8.00
Stück Kuchen*	7.00
<i>Apfel, Zwetschgen, Schokolade oder Kirschen</i>	
Dazu eine Kugel Vanille Glace	+3.00
Rahmgarnitur	+2.00
Glacesorten (Vanille, Erdbeer, Schoggi)	pro Kugel 3.90
Amaretti	pro Stück 3.50
<i>Kirsch oder Champagner</i>	

## *Spirituosen*

### **Apéritif**

Aperol	11 %	4 CL	9.50
Appenzeller	29 %	4 CL	9.50
Amaro Averna	32 %	4 CL	9.50
Campari	23 %	4 CL	9.50
Cynar	16.5 %	4 CL	9.50
Fernet Branca	40 %	4 CL	10.00
Martini bianco, rosso	15 %	4 CL	9.50
Pernod	40 %	4 CL	12.50
Ricard	45 %	4 CL	12.50
Ramazotti	30 %	4 CL	9.50

### **Sherry / Porto**

Sherry Tio Pepe	15 %	5 CL	10.00
Sherry Medium Dry	15 %	5 CL	9.50
Harveys Bristol Cream	17.5 %	5 CL	9.50
Porto Dow's Tawny	19 %	5 CL	9.50
Porto Taylor's 10 Years	20 %	5 CL	12.50
Porto Fonseca 20 Years	20 %	5 CL	18.50
Porto Taylor's White	20 %	5 CL	9.50

# *Spirituosen*

## **Eaux de Vie**

Kirsch Dettling	41 %	2 CL	9.50
La Vieille Prune	41 %	2 CL	12.50
La Vieille Goutte	41 %	2 CL	12.50
Pflümlti Häselibrand	40 %	2 CL	9.50
Williams Morand	43 %	2 CL	9.50

## **Grappa**

Grappa Amarone <i>Speri</i>	45 %	2 CL	9.50
Castello di Barbaresco <i>Angelo Gaja</i>	45 %	2 CL	20.00
Grappa di Brunello di Montalcino <i>Angelo Gaja</i>	45 %	2 CL	10.50
Grappa di Moscato <i>Terre da Vino</i>	40 %	2 CL	12.50
Grappa Ticinese <i>Terreni alla Maggia</i>	45 %	2 CL	9.50
Grappa Tre Castelli <i>Fratelli Branca</i>	40 %	2 CL	11.50

## **Likör**

Amarula	17 %	4 CL	12.00
Amaretto di Saronno	28 %	2 CL	9.50
Baileys Irish Cream	17 %	4 CL	12.50
Grand Marnier	40 %	2 CL	9.50

## *Spirituosen*

### **Cognac / Calvados**

Hennessy V.S.O.P.	40 %	2 CL	11.50
Hennessy X.O.	40 %	2 CL	20.00
Rémy Martin V.S.O.P	40 %	2 CL	11.50
Calvados Château du Breuil	41 %	2 CL	15.50

### **Gin**

Bombay Sapphire	40 %	4 CL	14.00
Gordon's	37.5 %	4 CL	11.50
Tanqueray	47.3 %	4 CL	14.00

### **Rum**

Bacardi	37.5 %	4 CL	11.50
Havana Club Añejo R.	40 %	4 CL	11.50
Ron Millonario Solera 15y	40 %	4 CL	16.00

### **Vodka**

Absolut	40 %	4 CL	11.50
Moskovskaya	40 %	4 CL	11.50
Stolichnaya "Elit"	40 %	4 CL	16.00
Xellent	40 %	4 CL	14.00

## *Spirituosen*

### **Whisky**

Ballantines	40 %	4 CL	14.00
Canadian Club	40 %	4 CL	14.00
Chivas Regal 12 Years	40 %	4 CL	16.00
Famouse Grouse	40 %	4 CL	14.00
Glenmorangie 10 Years	43 %	4 CL	16.00
Glenfiddich	43 %	4 CL	16.00
J. Walker Red Label	40 %	4 CL	14.00
J. Walker Black Label	40 %	4 CL	16.00
John Jameson	40 %	4 CL	16.00
Jack Daniel's	40 %	4 CL	14.00
J & B	40 %	4 CL	14.00
Laphroaig	43 %	4 CL	16.00
Macallan 12 Years	40 %	4 CL	18.00
Oban 14 Years	43 %	4 CL	18.00
Talisker	45.8 %	4 CL	18.00
The Glenlivet 12 Years	40 %	4 CL	16.00
Tullamore Dew	40 %	4 CL	14.00



Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken und beinhalten die gesetzlichen 8 % Mehrwertsteuer.



Storchen  
Hotel - Bar - Rôtisserie  
Weinplatz 2 - 8001 Zürich - Switzerland  
T +41 44 227 27 27 - F +41 44 227 27 00  
[www.storchen.ch](http://www.storchen.ch) - [info@storchen.ch](mailto:info@storchen.ch)