



Storchen-Bar

Öffnungszeiten / Opening hours

Mittagessen / Lunch

Montag – Freitag / Monday – Friday
11.45 Uhr – 15.00 Uhr

Abend / Evening

Sonntag – Donnerstag / Sunday – Thursday
17.00 Uhr – 24.00 Uhr

Freitag und Samstag / Friday and Saturday
17.00 Uhr – 1.30 Uhr





Anlässe im Hotel zum Storchen

Pianistin im Juni



Im Juni spielt Darinka Treneva 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!

Acoustic Jazz Trio

Donnerstag, 24. Juni 2010, ab 20.00 Uhr

Das Acoustic Jazz Trio spielt Swing, Blues, Bossa-Nova und Groove-Jazz subtil interpretiert und reissen jedermann mit. Es spielt Alex Hendriksen am Saxophon, Dieter Buchwalder mit dem Vibraphon und Florian Abt am Kontrabass. Jazz vom Feinsten!

Züri Fäscht

Freitag, 2. Juli bis Sonntag, 4. Juli 2010



Das Hotel zum Storchen bietet Ihnen eine Festwirtschaft auf dem Weinplatz mit volkstümlicher Unterhaltung und einem urchigen „Buure-Zmorge-Buffer“ am Samstag- und Sonntag-Vormittag.

Auch die Rötisserie mit der wunderschönen Terrasse über der Limmat und die Kaffeebar Barchetta sind ebenfalls geöffnet und verwöhnen Sie mit den beliebten Spezialitäten.

Für Unterhaltung ist auch gesorgt mit der Übertragung aller WM-Viertelfinalspiele sowie den beiden Bands Julie Wright / George Kouvatissis und Jill's Cocktail Band.

Sommerpause

Sonntag, 18. Juli bis Sonntag, 22. August 2010

Helma Jouck und Elsbeth Wernli wünschen Ihnen einen erholsamen Sommer!



Aperitifs und Cocktails

* Dream on Ramazotti, Erdbeersirup, Cranberrysaft, Tonic, Gurke	16.00
* Esperanza Dunkler Rum, Martini Dry, Limettensaft, Angostura	16.00
* Limonberry Berry Wodka, Limoncé, Cranberrysaft	16.00
Dry Martini Gin, Martini Dry, Olive	16.00
Americano Campari, Martini rot, Soda	16.00
Manhattan Canadian Club, Martini rot, Angostura	16.00
Mandarin Cosmopolitan Clementine Wodka, Cointreau, Cranberrysaft, Limettensaft	16.00
Negroni Gin, Campari, Martini rot	16.00
White Lady Gin, Cointreau, Zitronensaft	16.00

*** *Eigenkreationen von unserer Bardame Helma Jouck***



Champagner Cocktails

* Glory	17.50
Champagner, Campari, Cointreau	
* Kir d'amour pour Madame	17.50
Champagner, Cranberrysaft, Rosensirup	
* Kir d'amour pour Monsieur	17.50
Champagner, Wodka, Cranberrysaft, Rosensirup	
* Kir Exotic	17.50
Champagner, Melonenlikör, Grand Marnier	
Bellini	17.50
Champagner, weisses Pfirsichpüree und weisser Pfirsichlikör	
Blue Ocean	17.50
Champagner, Grand Marnier Centenaire, White Peach, Blue Curaçao	
Champagner Cocktail	17.50
Champagner, Angostura, Zucker	
Kir Royal	17.50
Champagner, Crème de Cassis	
Kir Impérial	17.50
Champagner, Crème de Framboises	
Rossini	17.50
Champagner, Himbeerenpüree und Himbeerenlikör	

*** *Eigenkreationen von unserer Bardame Helma Jouck***



Long Drinks

- * Alchemist** **17.00**
Golden Rum, Cointreau, Limettensaft, Cranberrysaft,
Ananassaft
- * Contigo** **17.00**
Gin, Galliano, Grand Marnier, Ananassaft, Orange-
Passionsfruchtsaft
- * Hera** **17.00**
Wodka, Melonelikör, Ananassaft, Orangensaft
- * Lemon Peachy** **17.00**
Gin, White Peach, Grapefruitsaft, Bitter Lemon
- * Red Paradise** **17.00**
Berry Wodka, Himbeermark, Ananassaft,
Cranberrysaft
- * Sunset** **17.00**
Gin, Limoncé, Cranberrysaft, Tonic

*** *Eigenkreationen von unserer Bardame Helma Jouck***



Long Drinks

Caipirinha Cachaça, Limone, Rohrzucker	17.00
Caipiroska Wodka, Limone, Rohrzucker	17.00
Passionsfrucht Caipiroska Wodka, Limettensaft, Rohrzucker, Passionsfruchtmark	17.00
Gin Fizz Gin, Zitronensaft, Zucker, Soda	17.00
Mojito Rum, Limone, Pfefferminze, Rohrzucker, Soda	17.00
Piña Colada Rum, Kokoscrème, Ananassaft	17.00
Sea Breeze Wodka, Grapefruitsaft, Cranberrysaft	17.00
Tequila Sunrise Tequila, Orangensaft, Grenadine	17.00
Whisky Sour Bourbon, Zitronensaft, Zucker	17.00



Alkoholfreie Long Drinks

* Almond Sour Zitronensaft, Orangensaft, Zuckersirup, Mandelsirup	13.00
* Poco Loco Mango- und Passionsfruchtsirup, Kokoscrème, Cranberrysaft, Ananassaft	13.00
* Rapsody in blue Naturjoghurt, Blue Curaçao Sirup, Passionsfrucht- sirup, Ananassaft	13.00
* Strawberry Passion Orange-Passionsfruchtsaft, Ananassaft, Erdbeermark	13.00
* Temptation Curaçao Sirup, Mangosirup, Fruchtsäfte	13.00
Bitter Orange Monin Bitter, Orangensaft	13.00
Crows Nest Orangensaft, Cranberrysaft, Grenadine	13.00
Grapeberry Grapefruitsaft, Cranberrysaft, Mandelsirup	13.00
Piña Cocos Kokosnusscrème, Ananas-, Orange-Passions- fruchtsaft, Zitronensaft	13.00
Virgin Caipirinha Limetten, Rohrzucker, Ginger Ale	13.00
Virgin Mojito Limetten, Rohrzucker, Pfefferminze, Ginger Ale	13.00

*** *Eigenkreationen von unserer Bardame Helma Jouck***



After Dinner Cocktails

* Creamy Banana Rum, Grüne Banane, Rahm	16.00
* Sweet Dream Crème de Cacao, Zimtlikör, Rahm	16.00
* Vanilla Coffee Galliano, Kahlua, Rum, Rahm	16.00
B & B Brandy, Bénédictine	16.00
Black Russian Wodka, Kahlua	16.00
Brandy Alexander Brandy, Crème de Cacao, Rahm	16.00
Grasshopper Crème de Cacao blanche, Crème de menthe, Rahm	16.00
God Mother Wodka, Amaretto	16.00
Golden Cadillac Galliano, Crème de Cacao blanche, Rahm	16.00
Rusty Nail Scotch, Drambuie	16.00
White Russian Wodka, Kahlua, Rahm	16.00

*** *Eigenkreationen von unserer Bardame Helma Jouck***



Champagner und Apéritif

pro dl

Champagner

Veuve Clicquot Brut 17.00

Veuve Clicquot Rosé 18.50

Apéritif

Yvorne 'Avy' 6.50

Association Viticole, Yvorne, Vaud, Suisse

Epesses 6.50

Daniel Creteigny, Riex, Vaud, Suisse

Blanc Cassis 9.50

Weisswein, Cassislikör

Waggis 8.50

Weisswein, Tonic

Aperol Spritzer 10.50

Weisswein, Aperol, Soda

Für weitere Weine geben wir Ihnen gerne unsere Weinkarte.



Weiss- und Roséwein

pro dl

Weisswein

Riesling x Sylvaner Classic **7.00**

Hermann Schwarzenbach, Meilen, Schweiz

Sauvignon Blanc **10.50**

Gérald Clavien, Miège, Valais, Suisse

Chablis „Montée de Tonnerre“ Premier Cru **11.00**

Domaine Vocoret et Fils, Chablis, France

Piesporter Goldtröpfchen Riesling Trocken **9.50**

Weingut Molitor, Minheim, Mosel, Deutschland

Roséwein

Merlot La Pernice Rosato **8.00**

Terreni alla Maggia, Ascona, Schweiz

Les Domaniers **9.00**

Domaines Ott, Côtes de Provence, France

Für weitere Weine geben wir Ihnen gerne unsere Weinkarte.



Rotwein

pro dl

Rotwein

Pinot Noir ,Tête de Cuvée' Gérald Clavien, Miège, Valais, Suisse	10.00
Carabas Baron Philippe de Rothschild Languedoc-Roussillon, France	10.00
Barolo DOCG Beni di Batasiolo, La Morra, Piemonte, Italia	12.00
Barbera d'Alba Luciano Sandrone, Alba, Piemonte, Italia	12.50
El Molino de Puelles Jesús y Félix Puelles Fernández, Rioja, España	10.50
Yonder Hill 'Inanda' Yonder Hill, Helderberg, Stellenbosch, South Africa	10.50

Für weitere Weine geben wir Ihnen gerne unsere Weinkarte.



Bier und Mineralwasser

Bier

Feldschlösschen Hopfenperle	33cl	7.60
Feldschlösschen Dunkle Perle	33cl	7.60
Feldschlösschen Alkoholfrei	33cl	7.60
Turbinenbräu Gold Sprint	33cl	7.60
Carlsberg	33cl	8.40
Guinness	33cl	9.80
Heineken	33cl	8.60
Pilsner Urquell hell	33cl	8.80
Schneider Weisse	50cl	9.60
Warsteiner	33cl	8.80

Mineralwasser

Perrier	20cl	7.00
San Pellegrino	50cl	8.50
Valser Classic	33cl	7.50
Valser Classic	50cl	8.50
Acqua Panna	50cl	8.50
Valser Naturelle	33cl	7.50
Valser Naturelle	50cl	8.50



Süssgetränke

Süssgetränke

Apfelsaft Obi	33cl	7.50
Coca Cola	20cl	7.00
Coca Cola light	33cl	7.50
Coca Cola Zero	33cl	7.50
Elmer Citro	33cl	7.50
Grapillon rot	20cl	7.00
Rimuss Urpress weiss	20cl	7.00
Rivella blau/rot/grün	33cl	7.50
Schweppes Bitter Lemon	20cl	7.00
Schweppes Ginger Ale	20cl	7.00
Schweppes Tonic	20cl	7.00
S. Pellegrino Bitter	20cl	7.00



Single Malt Whisky

Isle of Jura

Superstition	45%	4cl	18.00
---------------------	-----	-----	--------------

Isle of Skye

Talisker 10 years	45,8%	4cl	18.00
-----------------------------	-------	-----	--------------

Isle of Mull

Tobermory "Limited Edition" 15 years	46.3%	4cl	28.00
--	-------	-----	--------------

Lowland

Auchentoshan Three Wood	43%	4cl	18.00
--------------------------------	-----	-----	--------------

Auchentoshan 21 years	43%	4cl	36.00
---------------------------------	-----	-----	--------------

Rosebank 1991 G&M Cask	57.9%	4cl	36.00
-----------------------------------	-------	-----	--------------



Single Malt Whisky

Islay

Ardbeg 10 years	40%	4cl	18.00
Bowmore 1991 16 years, Port matured	53.1%	4cl	24.00
Bowmore 1992 16 years, Bordeaux wine cask matured	53.5%	4cl	24.00
Bowmore 25 years	43%	4cl	46.00
Lagavulin Edition 1991	43%	4cl	22.00
Laphroaig 10 years	43%	4cl	16.00
Port Ellen 5th Release Limited Edition, 25 years	57.4%	4cl	46.00

Highlands

Dalwhinnie Limited Edition, 29 years	57.8%	4cl	46.00
Glen Garioch 21 years	43%	4cl	36.00
Glenmorangie 18 years	43%	4cl	22.00
Oban 14 years	43%	4cl	18.00



Single Malt Whisky

Speyside

Aberlour 10 years	43%	4cl	16.00
Ben Riach 25 years	50%	4cl	46.00
Cardhu 12 years	40%	4cl	16.00
Glen Deveron 10 years	40%	4cl	16.00
Glenfiddich 12 years	43%	4cl	16.00
Glenlivet 12 years	40%	4cl	16.00
Glenlivet 1975 31 years	46%	4cl	42.00
Knockando 12 years	40%	4cl	16.00
Longmorn 16 years	48%	4cl	36.00
Macallan 12 years	40%	4cl	18.00



Single Malt Whisky und Rum

Single Malt Whisky

Orkney

Scapa 14 years	40%	4cl	18.00
--------------------------	-----	-----	--------------

Scapa 1982 22 years	46%	4cl	36.00
-------------------------------	-----	-----	--------------

Campeltown

Springbank 15 years	46%	4cl	24.00
-------------------------------	-----	-----	--------------

Ireland

Magilligan	43%	4cl	18.00
-------------------	-----	-----	--------------

Rum

British Guyana

El Dorado Rum 15 years	43%	4cl	18.00
----------------------------------	-----	-----	--------------

Cuba

Havana Club "Barrel Proof" Rhum vieux agricole	45%	4cl	18.00
--	-----	-----	--------------



Rum

Dominikanische Republik

Bermudez Rum Aniversario 8 years	40%	4cl	16.00
--	-----	-----	--------------

La Réunion

Isautier Rum 20 years	40%	4cl	36.00
---------------------------------	-----	-----	--------------

Martinique

La Mauny, VSOP Rhum vieux agricole	40%	4cl	18.00
--	-----	-----	--------------

Trois Rivières Rhum vieux agricole	40%	4cl	18.00
--	-----	-----	--------------

Panama

Rum Nation "Panama" 18 years	40%	4cl	18.00
--	-----	-----	--------------

Guatemala

Rum Nation "Guatemala" 23 years	40%	4cl	18.00
---	-----	-----	--------------



Cognac und Armagnac

Cognac

Chabasse X.O.	40%	2cl	20.00
Domaine Frapin	40%	2cl	18.00
Hennessy V.S.O.P. Privilège	40%	2cl	11.50
Hennessy X.O.	40%	2cl	20.00
Hine Antique	40%	2cl	20.00
Martell Cordon Bleu	40%	2cl	20.00
Meukow X.O.	40%	2cl	18.00
Rémy Martin V.S.O.P.	40%	2cl	11.50
Rémy Martin X.O.	40%	2cl	20.00
Rémy Martin Louis XIII	40%	2cl	135.00

Armagnac

Larressingle V.S.O.P.	40%	2cl	18.00
Ferté de Partenay Grand Armagnac 1938	40%	2cl	35.00



Wodka

France

Grey Goose	40%	4cl	14.00
-------------------	-----	-----	--------------

Poland

Wyborowa Exquisite	40%	4cl	14.00
---------------------------	-----	-----	--------------

Sweden

Absolut	40%	4cl	11.50
----------------	-----	-----	--------------

Russia

Moskovskaya	40%	4cl	11.50
--------------------	-----	-----	--------------

Stolichnaya "Elit"	40%	4cl	16.00
---------------------------	-----	-----	--------------

Russian Standard St. Petersburg	40%	4cl	12.00
---	-----	-----	--------------

Kauffman „Hard Selected“	40%	4cl	20.00
---------------------------------	-----	-----	--------------

Kauffman Privat Collection Luxury Vintage 2005	40%	4cl	40.00
--	-----	-----	--------------

Switzerland

Xellent	40%	4cl	14.00
----------------	-----	-----	--------------



Kleine Köstlichkeiten

Canapés

Beefsteak Tatar (CH) Canapés 18.00
Canapés of Beefsteak tartar

Canapés mit hausgeräuchertem Lachs 16.00
Canapés of home smoked salmon

Apéritifimbiss / Cocktail snack

Oliven, Parmesan und Chorizo 6.00
Olives, parmesan and chorizo sausage

Sandwiches

Sandwich mit Käse, Schinken oder Salami 12.00
Choice of cheese, ham or salami

**Sandwich mit Bündnerfleisch, Rohschinken
oder hausgeräuchertem Lachs** 15.00
Choice of dried meat from the Grisons, raw ham
or home-smoked salmon

Sandwich mit Käse und Schinken 15.00
Sandwich with cheese and ham

***Gerne geben wir Ihnen bis 22.45 Uhr die Kleine
Speisekarte aus der Rôtisserie.***

*With pleasure we serve you the small menu from
the Rôtisserie until 22.45.*



Kalte und warme Gerichte

Kalte Gerichte / Cold dishes

Bündner Trockenfleisch und Rohschinken 25.00
Dried meat from the Grisons and raw ham

Beefsteak Tatar (CH) 37.00
mit Toast und Butter **kleine Portion** 25.00
Beefsteak tatar with toast and butter

Hausgeräucherter irischer Lachs 26.00
mit Meerrettichschaum, Toast und Butter
Home-smoked Irish salmon
with horseradish mousse, toast and butter

Krevettencocktail 18.00
Shrimp cocktail

Warme Gerichte

Club Sandwich 28.00
mit Poulet und Pommes frites
Club Sandwich
with chicken and French fries

Gerne geben wir Ihnen bis 22.45 Uhr die Kleine Speisekarte aus der Rôtisserie.

With pleasure we serve you the small menu from the Rôtisserie until 22.45.



Etagère

Eine Kreation von unserem Küchenchef aus salzigen und süßen Köstlichkeiten – auf dem Etagère serviert.

A creation of our Chef of salted and sweet delicacies – served on the Etagère. Enjoy!

Etagère de luxe 26.00

- **Rauchlachs- Bündnerfleisch- und Hüttenkäse-Sandwich**
- **Brandteig Choux, Brownie und Beerenschnitte**
- **Auswahl an feinstem Kleingebäck**
- Smoked salmon, dried meat from the Grisons and cottage cheese sandwich
- Chou-pastry dough, brownie and slice of berries
- Choice of fancy biscuits

Etagère délicieuse 21.00

- **Rauchlachs- Bündnerfleisch- und Hüttenkäse-Sandwich**
- **Brandteig Choux, Brownie und Beerenschnitte**
- Smoked salmon, dried meat from the Grisons and cottage cheese sandwich
- Chou-pastry dough, brownie and slice of berries

Plat savoureux 10.50

Auswahl zwischen / Choice of

- **Rauchlachs- Bündnerfleisch- und Hüttenkäse-Sandwich oder**
- **Brandteig Choux, Brownie und Beerenschnitte**
- Smoked salmon, dried meat from the Grisons and cottage cheese sandwich or
- Chou-pastry dough, brownie and slice of berries

Gerne geben wir Ihnen bis 22.45 Uhr die Kleine Speisekarte aus der Rôtisserie.

With pleasure we serve you the small menu from the Rôtisserie until 22.45.

Storchen-Bar

Alle Preise verstehen sich in CHF
und inklusive 7.6 % MwSt.



Hotel zum Storchen

ZÜRICH · SWITZERLAND

Hotel zum Storchen
Am Weinplatz 2
8001 Zürich

Internet: www.storchen.ch
E-mail: info@storchen.ch

Telefon: +41 44 227 27 27
Fax: +41 44 227 27 00