



## *Storchen-Bar*



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)

## *Storchen-Bar*

Ein leichter Lunch am Mittag, erfrischende Cocktails und Drinks am Abend - in der Storchen-Bar erwartet Sie Helma Jouck in einem ebenso herzlichen wie stilvollen Ambiente mit wechselnden Barpianistinnen und Barpianisten.

Seit mehr als einem Jahrzehnt macht unsere charmante Gastgeberin die Storchen-Bar zum beliebten Treffpunkt - für Zürcherinnen und Zürcher ebenso wie für unsere internationalen Gäste.

## *Öffnungszeiten*

### **Mittag**

Montag bis Freitag 11.45 Uhr - 15.00 Uhr

### **Abend**

Sonntag bis Donnerstag 16.00 Uhr - 24.00 Uhr

Freitag und Samstag 16.00 Uhr - 1.30 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.



## Cocktails

### Aperitif

\* Chambord Cosmopolitan 16.00  
*Berry Wodka, Chambord, Cranberrysaft, Limettensaft*

\* Esperanza 16.00  
*Dunkler Rum, Martini Dry, Limettensaft, Angostura*

\* Limonberry 16.00  
*Berry Wodka, Limoncé, Cranberrysaft*

Chartreuse Cocktail 16.00  
*Bourbon, Chartreuse verte, Martini Dry*

Dry Martini 16.00  
*Gin, Martini Dry, Olive*

Americano 16.00  
*Campari, Martini rot, Soda*

Manhattan 16.00  
*Canadian Club, Martini rot, Angostura*

Mandarin Cosmopolitan 16.00  
*Mandarin Wodka, Cointreau, Cranberrysaft, Limettensaft*

Negroni 16.00  
*Gin, Campari, Martini rot*

White Lady 16.00  
*Gin, Cointreau, Zitronensaft*

### Champagner

\* Glory 18.00  
*Champagner, Campari, Cointreau*

\* Kir d'amour 18.00  
*Champagner, Wodka, Cranberrysaft, Rosensirup*

## Cocktails

### Champagner

|                                                                        |       |
|------------------------------------------------------------------------|-------|
| * Kir Exotic                                                           | 18.00 |
| <i>Champagner, Melonenlikör, Grand Marnier</i>                         |       |
| Bellini                                                                | 18.00 |
| <i>Champagner, weisses Pfirsichpüree und weisser Pfirsichlikör</i>     |       |
| Blue Ocean                                                             | 18.00 |
| <i>Champagner, Grand Marnier Centenaire, White Peach, Blue Curaçao</i> |       |
| Champagner Cocktail                                                    | 18.00 |
| <i>Champagner, Angostura, Zucker</i>                                   |       |
| Kir Royal                                                              | 18.00 |
| <i>Champagner, Crème de Cassis</i>                                     |       |
| Kir Impérial                                                           | 18.00 |
| <i>Champagner, Crème de Framboises</i>                                 |       |

### Long Drinks

|                                                                                            |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| * Alchemist                                                                                | 17.00 |
| <i>Golden Rum, Cointreau, Limettensaft, Cranberrysaft, Ananassaft</i>                      |       |
| * Apple Pie                                                                                | 17.00 |
| <i>Rum, Apple Pie Sirup, Orangensaft</i>                                                   |       |
| * Chartreuse Cooler                                                                        | 17.00 |
| <i>Chartreuse verte, Gin, Orangensaft, Zitronensaft, Bitter Lemon</i>                      |       |
| * Exotic Pinã Colada                                                                       | 17.00 |
| <i>Rum, Passionsfrucht-Mango-Likör, Kokoscrème, Ananassaft, Orangen-Passionsfruchtsaft</i> |       |
| * Lemon Peachy                                                                             | 17.00 |
| <i>Gin, White Peach, Grapefruitsaft, Bitter Lemon</i>                                      |       |

## Cocktails

### Long Drinks

|                                                                |       |
|----------------------------------------------------------------|-------|
| * Sunset                                                       | 17.00 |
| <i>Gin, Limoncé, Cranberrysaft, Tonic</i>                      |       |
| Caipirinha                                                     | 17.00 |
| <i>Cachaça, Limone, Rohrzucker</i>                             |       |
| Amaretto-Caipirinha                                            | 17.00 |
| <i>Amaretto, Orange, Rohrzucker, Orangensaft, Zitronensaft</i> |       |
| Caipiroska                                                     | 17.00 |
| <i>Wodka, Limone, Rohrzucker</i>                               |       |
| Gin Fizz                                                       | 17.00 |
| <i>Gin, Zitronensaft, Zucker, Soda</i>                         |       |
| Mojito                                                         | 17.00 |
| <i>Rum, Limone, Pfefferminze, Rohrzucker, Soda</i>             |       |
| Piña Colada                                                    | 17.00 |
| <i>Rum, Kokoscrème, Ananassaft</i>                             |       |
| Pisco Sour                                                     | 17.00 |
| <i>Pisco, Zitronensaft, Orangensaft, Zuckersirup</i>           |       |
| Sea Breeze                                                     | 17.00 |
| <i>Wodka, Grapefruitsaft, Cranberrysaft</i>                    |       |
| Tequila Sunrise                                                | 17.00 |
| <i>Tequila, Orangensaft, Grenadine</i>                         |       |
| Whisky Sour                                                    | 17.00 |
| <i>Bourbon, Zitronensaft, Zucker</i>                           |       |

## Cocktails

### Alkoholfreie Long Drinks

|                                                                                             |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| * Almond Sour<br><i>Zitronensaft, Orangensaft, Zuckersirup, Mandelsirup</i>                 | 13.50 |
| * Rose Garden<br><i>Cranberrysaft, Orange-Passionsfruchtsaft, Ananassaft und Rosensirup</i> | 13.50 |
| * Strawberry Passion<br><i>Orange-Passionsfruchtsaft, Ananassaft, Erdbeermark</i>           | 13.50 |
| * Temptation<br><i>Curaçao Sirup, Mangosirup, Fruchtsäfte</i>                               | 13.50 |
| Bitter Orange<br><i>Monin Bitter, Orangensaft</i>                                           | 13.50 |
| Crows Nest<br><i>Orangensaft, Cranberrysaft, Grenadine</i>                                  | 13.50 |
| Grapeberry<br><i>Grapefruitsaft, Cranberrysaft, Mandelsirup</i>                             | 13.50 |
| Piña Cocos<br><i>Kokosnusscrème, Ananas-, Orange-Passionsfruchtsaft, Zitronensaft</i>       | 13.50 |
| * Poco Loco<br><i>Mango- und Passionsfruchtsirup, Kokoscrème, Cranberrysaft, Ananassaft</i> | 13.50 |
| Virgin Caipirinha<br><i>Limetten, Rohrzucker, Ginger Ale</i>                                | 13.50 |
| Virgin Mojito<br><i>Limetten, Rohrzucker, Pfefferminze, Ginger Ale</i>                      | 13.50 |

## Cocktails

### After Dinner

|                                                                     |       |
|---------------------------------------------------------------------|-------|
| * Chambord Alexander<br><i>Rémy Martin, Chambord, Rahm</i>          | 16.00 |
| * Sweet Dream<br><i>Crème de Cacao, Zimtlükör, Rahm</i>             | 16.00 |
| B & B<br><i>Brandy, Bénédictine</i>                                 | 16.00 |
| Black Russian<br><i>Wodka, Kahlua</i>                               | 16.00 |
| Brandy Alexander<br><i>Brandy, Crème de Cacao, Rahm</i>             | 16.00 |
| Grasshopper<br><i>Crème de Cacao blanche, Crème de menthe, Rahm</i> | 16.00 |
| God Mother<br><i>Wodka, Amaretto</i>                                | 16.00 |
| Golden Cadillac<br><i>Galliano, Crème de Cacao blanche, Rahm</i>    | 16.00 |
| Rusty Nail<br><i>Scotch, Drambuie</i>                               | 16.00 |
| Stinger<br><i>Weisser Pfefferminzlikör, Brandy</i>                  | 16.00 |
| White Russian<br><i>Wodka, Kahlua, Rahm</i>                         | 16.00 |

\* *Eigenkreationen von Chef de Bar Helma Jouck*

## Weine

pro dl

### Apéritif

Yvorne 'Avy' 6.50  
*Association Viticole, Yvorne, Vaud, Suisse*

Epesses 6.50  
*Daniel Cretegny, Riex, Vaud, Suisse*

Blanc Cassis 9.50  
*Weisswein, Cassislikör*

Waggis 8.50  
*Weisswein, Tonic*

Aperol Spritzer 10.50  
*Weisswein, Aperol, Soda*

### Champagner

Laurent Perrier Brut 17.00

Laurent Perrier Rosé 18.50

### Weissweine im Offenausschank

Sauvignon Blanc 10.50  
*Gérald Clavien, Miège, Valais, Schweiz*

Räuschling 8.00  
*Weingut Rütihof, Zürich, Schweiz*

Merlot bianco La Contrada 9.00  
*Guido Brivio, Tessin, Schweiz*

### Rotwein im Offenausschank

Pinot Noir 'Tête de Cuvée' „Storchen Auslese“ 10.50  
*Gérald Clavien, Miège, Valais, Schweiz*

Yonder Hill 'Inanda' 10.50  
*Yonder Hill, Helderberg, Stellenbosch, Südafrika*

# Weine

pro dl

## **Wein Special „Feines aus dem Storchenkeller“ im Offenausschank**

### **Weisswein**

|                                                                       |       |
|-----------------------------------------------------------------------|-------|
| Il Castagneto<br><i>Terreni alla Maggia, Ascona, Schweiz</i>          | 9.00  |
| Terre di Tufi<br><i>Terruzzi &amp; Puthod, San Gimignano, Italien</i> | 10.50 |

### **Rotwein**

|                                                                                 |       |
|---------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Esporão<br><i>Finagra S.A., Reguengos, Portugal</i>                             | 9.50  |
| Moro DOC<br><i>Cantina Mesa, Sardinien, Italien</i>                             | 10.00 |
| Château D'Aussières<br><i>Domains Baron de Rothschild, Narbonne, Frankreich</i> | 11.00 |

### **Süsswein**

|                                                                                  |       |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Muscat Beaumes de Venise<br><i>Domaine de Durban, Cotes du Rhone, Frankreich</i> | 15.00 |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------|

*Für weitere Weine geben wir Ihnen gerne die  
Weinkarte von der Rôtisserie.*

## *Portwein und Sherry*

|                                 |        |      |       |
|---------------------------------|--------|------|-------|
| Porto Quinta do Javali 10 Years | 20 %   | 5 CL | 12.50 |
| Porto Nierport 10 Years         | 20 %   | 5 CL | 14.00 |
| Porto Fonseca 20 Years          | 20 %   | 5 CL | 18.50 |
| Porto Taylor's 10 Years         | 20 %   | 5 CL | 12.50 |
| Porto Taylor's White Port       | 20 %   | 5 CL | 9.50  |
| Sherry Tio Pepe Fino            | 15 %   | 5 CL | 10.00 |
| Sherry Sandemann Medium Dry     | 15 %   | 5 CL | 9.50  |
| Sherry Harveys Bristol Cream    | 17.5 % | 5 CL | 9.50  |

## *Biere*

### **Schweizer Biere**

|                              |       |      |
|------------------------------|-------|------|
| Feldschlösschen Hopfenperle  | 33 CL | 7.60 |
| Feldschlösschen Dunkle Perle | 33 CL | 7.60 |
| Feldschlösschen Alkoholfrei  | 33 CL | 7.60 |
| Turbinenbräu Gold Sprint     | 33 CL | 7.60 |

### **Internationale Biere**

|                      |       |      |
|----------------------|-------|------|
| Carlsberg            | 33 CL | 8.40 |
| Guinness             | 33 CL | 9.80 |
| Heineken             | 33 CL | 8.60 |
| Pilsner Urquell hell | 33 CL | 8.80 |
| Schneider Weisse     | 50 CL | 9.60 |
| Warsteiner           | 33 CL | 8.80 |
| Baltika N° 7         | 33 CL | 7.00 |

## *Alkoholfreie Getränke*

### **Mineralwasser**

|                |       |      |
|----------------|-------|------|
| Perrier        | 20 CL | 7.00 |
| San Pellegrino | 50 CL | 8.50 |
| Valser Classic | 33 CL | 7.50 |
| Valser Classic | 50 CL | 8.50 |
| Acqua Panna    | 50 CL | 8.50 |
| Valser Silence | 33 CL | 7.50 |
| Valser Silence | 50 CL | 8.50 |

### **Süssgetränke**

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

## *Single Malt Whisky*

### **Tessin**

|                    |     |      |       |
|--------------------|-----|------|-------|
| Ascona Single Malt | 43% | 4 CL | 19.00 |
|--------------------|-----|------|-------|

### **Isle of Jura**

|              |      |      |       |
|--------------|------|------|-------|
| Superstition | 45 % | 4 CL | 18.00 |
|--------------|------|------|-------|

### **Isle of Skye**

|                             |        |      |       |
|-----------------------------|--------|------|-------|
| Talisker<br><i>10 years</i> | 45.8 % | 4 CL | 18.00 |
|-----------------------------|--------|------|-------|

### **Isle of Mull**

|                                                |        |      |       |
|------------------------------------------------|--------|------|-------|
| Tobermory "Limited Edition"<br><i>15 years</i> | 46.3 % | 4 CL | 28.00 |
|------------------------------------------------|--------|------|-------|

### **Lowland**

|                         |      |      |       |
|-------------------------|------|------|-------|
| Auchentoshan Three Wood | 43 % | 4 CL | 18.00 |
|-------------------------|------|------|-------|

|                                 |      |      |       |
|---------------------------------|------|------|-------|
| Auchentoshan<br><i>21 years</i> | 43 % | 4 CL | 36.00 |
|---------------------------------|------|------|-------|

|                        |        |      |       |
|------------------------|--------|------|-------|
| Rosebank 1991 G&M Cask | 57.9 % | 4 CL | 36.00 |
|------------------------|--------|------|-------|

### **Islay**

|                           |      |      |       |
|---------------------------|------|------|-------|
| Ardbeg<br><i>10 years</i> | 40 % | 4 CL | 18.00 |
|---------------------------|------|------|-------|

|                                               |        |      |       |
|-----------------------------------------------|--------|------|-------|
| Bowmore 1991<br><i>16 years, Port matured</i> | 53.1 % | 4 CL | 24.00 |
|-----------------------------------------------|--------|------|-------|

|                                                             |        |      |       |
|-------------------------------------------------------------|--------|------|-------|
| Bowmore 1992<br><i>16 years, Bordeaux wine cask matured</i> | 53.5 % | 4 CL | 24.00 |
|-------------------------------------------------------------|--------|------|-------|

|                            |      |      |       |
|----------------------------|------|------|-------|
| Bowmore<br><i>25 years</i> | 43 % | 4 CL | 46.00 |
|----------------------------|------|------|-------|

# Single Malt Whisky

## Islay

Lagavulin Edition 1991 43 % 4 CL 22.00

Laphroaig 43 % 4 CL 16.00  
*10 years*

## Highlands

Dalwhinnie 57.8 % 4 CL 46.00  
*Limited Edition, 29 years*

Glen Garioch 43 % 4 CL 36.00  
*21 years*

Glenmorangie 43 % 4 CL 22.00  
*18 years*

Oban 43 % 4 CL 18.00  
*14 years*

## Speyside

Aberlour 43 % 4 CL 16.00  
*10 years*

Ben Riach 50 % 4 CL 46.00  
*25 years*

Cardhu 40 % 4 CL 16.00  
*12 years*

Glen Deveron 40 % 4 CL 16.00  
*10 years*

# Single Malt Whisky

## Speyside

|                                   |      |      |       |
|-----------------------------------|------|------|-------|
| Glenfiddich<br><i>12 years</i>    | 43 % | 4 CL | 16.00 |
| Glenlivet<br><i>12 years</i>      | 40 % | 4 CL | 16.00 |
| Glenlivet 1975<br><i>31 years</i> | 46 % | 4 CL | 42.00 |
| Knockando<br><i>12 years</i>      | 40 % | 4 CL | 16.00 |
| Longmorn<br><i>16 years</i>       | 48 % | 4 CL | 36.00 |
| Macallan<br><i>12 years</i>       | 40 % | 4 CL | 18.00 |

## Orkney

|                               |      |      |       |
|-------------------------------|------|------|-------|
| Scapa<br><i>14 years</i>      | 40 % | 4 CL | 18.00 |
| Scapa 1982<br><i>22 years</i> | 46 % | 4 CL | 36.00 |

## Campeltown

|                               |      |      |       |
|-------------------------------|------|------|-------|
| Springbank<br><i>15 years</i> | 46 % | 4 CL | 24.00 |
|-------------------------------|------|------|-------|

## Irish

|                              |      |      |       |
|------------------------------|------|------|-------|
| Bushmills<br><i>10 years</i> | 40%  | 4 CL | 16.00 |
| Connemara<br><i>12 years</i> | 40 % | 4 CL | 22.00 |

# Rum

## British Guyana

|                                  |      |      |       |
|----------------------------------|------|------|-------|
| El Dorado Rum<br><i>15 years</i> | 43 % | 4 CL | 18.00 |
|----------------------------------|------|------|-------|

## Cuba

|                            |      |      |       |
|----------------------------|------|------|-------|
| Havana Club "Barrel Proof" | 45 % | 4 CL | 18.00 |
|----------------------------|------|------|-------|

## Dominikanische Republik

|                                            |      |      |       |
|--------------------------------------------|------|------|-------|
| Bermudez Rum Aniversario<br><i>8 years</i> | 40 % | 4 CL | 16.00 |
|--------------------------------------------|------|------|-------|

## La Réunion

|                                 |      |      |       |
|---------------------------------|------|------|-------|
| Isautier Rum<br><i>20 years</i> | 40 % | 4 CL | 36.00 |
|---------------------------------|------|------|-------|

## Martinique

|                |      |      |       |
|----------------|------|------|-------|
| La Mauny, VSOP | 40 % | 4 CL | 18.00 |
|----------------|------|------|-------|

|                |      |      |       |
|----------------|------|------|-------|
| Trois Rivières | 40 % | 4 CL | 18.00 |
|----------------|------|------|-------|

## Panama

|                                        |      |      |       |
|----------------------------------------|------|------|-------|
| Rum Nation "Panama"<br><i>18 years</i> | 40 % | 4 CL | 18.00 |
|----------------------------------------|------|------|-------|

## Guatemala

|                               |      |      |       |
|-------------------------------|------|------|-------|
| Rum Zacapa<br><i>23 years</i> | 40 % | 4 CL | 18.00 |
|-------------------------------|------|------|-------|

# *Wodka*

## **Frankreich**

|            |      |      |       |
|------------|------|------|-------|
| Grey Goose | 40 % | 4 CL | 14.00 |
|------------|------|------|-------|

## **Schweden**

|         |      |      |       |
|---------|------|------|-------|
| Absolut | 40 % | 4 CL | 11.50 |
|---------|------|------|-------|

## **Russland**

|                    |      |      |       |
|--------------------|------|------|-------|
| Beluga Noble Wodka | 40 % | 4 CL | 16.00 |
|--------------------|------|------|-------|

|                        |      |      |       |
|------------------------|------|------|-------|
| Beluga Gold Line Wodka | 40 % | 4 CL | 28.00 |
|------------------------|------|------|-------|

|             |      |      |       |
|-------------|------|------|-------|
| Moskovskaya | 40 % | 4 CL | 13.50 |
|-------------|------|------|-------|

|                                                          |      |      |       |
|----------------------------------------------------------|------|------|-------|
| Kauffman Privat Collection<br><i>Luxury Vintage 2005</i> | 40 % | 4 CL | 40.00 |
|----------------------------------------------------------|------|------|-------|

## **Ukraine**

|                          |      |      |       |
|--------------------------|------|------|-------|
| Nemiroff Premium de Luxe | 40 % | 4 CL | 12.00 |
|--------------------------|------|------|-------|

## **Schweiz**

|         |      |      |       |
|---------|------|------|-------|
| Xellent | 40 % | 4 CL | 14.00 |
|---------|------|------|-------|

## *Grappa*

### **Berta**

|                |      |      |       |
|----------------|------|------|-------|
| Bric del Gaian | 45 % | 2 CL | 20.00 |
| Tre Soli Tre   | 45 % | 2 CL | 20.00 |

### **Dellavalle**

|                                           |      |      |       |
|-------------------------------------------|------|------|-------|
| Affinata in Botti “Passito Pantelleria”   | 42 % | 2 CL | 22.00 |
| Affinata in Botti “Malvasia delle Lipari” | 42 % | 2 CL | 24.00 |
| Barbera affinata in Barrique              | 42 % | 2 CL | 13.50 |
| Chardonnay                                | 42 % | 2 CL | 10.50 |
| Gavi                                      | 42 % | 2 CL | 10.50 |
| Ruche di Castagnole Monferato             | 42 % | 2 CL | 14.00 |

### **Diverse**

|                                       |      |      |       |
|---------------------------------------|------|------|-------|
| Amarone, Speri                        | 45 % | 2 CL | 9.50  |
| Amarone affinata in Barrique, Bonollo | 42 % | 2 CL | 12.50 |
| Barbaresco Sperss, Gaja               | 45 % | 2 CL | 20.00 |
| Brunello di Montalcino, Gaja          | 45 % | 2 CL | 10.50 |
| Prosecco affinata in Barrique, Pavin  | 40 % | 2 CL | 11.50 |
| Ticinese, Terreni alla Maggia         | 45 % | 2 CL | 9.50  |

## *Cognac und Armagnac*

### **Cognac**

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

### **Armagnac**

|                                                 |      |      |       |
|-------------------------------------------------|------|------|-------|
| Larressingle V.S.O.P.                           | 40 % | 2 CL | 18.00 |
| Ferté de Partenay<br><i>Grand Armagnac 1956</i> | 40 % | 2 CL | 55.00 |

## *Speisekarte*

### **Kleine Köstlichkeiten**

|                                    |       |
|------------------------------------|-------|
| Rindfleisch Tatar Canapés          | 18.00 |
| Canapés mit hausgeräuchertem Lachs | 16.00 |
| Oliven, Parmesan und Chorizo       | 6.00  |

### **Sandwiches**

|                                                                         |       |
|-------------------------------------------------------------------------|-------|
| Sandwich mit Käse, Schinken oder Salami                                 | 12.00 |
| Sandwich mit Bündnerfleisch, Rohschinken<br>oder hausgeräuchertem Lachs | 15.00 |
| Sandwich mit Käse und Schinken                                          | 15.00 |

## *Speisekarte*

### **Salate**

Nüsslisalat mit Jersey Blaukäse aus dem Toggenburg  
an Calamansi-Sauce und Rotweibirne 18.00

Mangosalat 27.00  
mit zartem „Iberico Bellota“ Rohschinken  
und Peperoni-Crostini

Bunte Blattsalate mit hausgeräucherter Pouletbrust 24.00

### **Kalte Gerichte**

Krevettencocktail 18.00

Bündner Trockenfleisch und Rohschinken 25.00

Rindfleisch-Tatar 37.00  
mit Toast und Butter kleine Portion 25.00

Hausgeräucherter irischer Lachs aus Zucht 26.00  
Meerrettichschaum, Zwiebelringen und Kapern

### **Warme Gerichte**

Club Sandwich mit Poulet und Pommes frites 28.00

Hummersuppe mit Cognac Rémy Martin V.S.O.P 18.00

Bachforellenfilets an Auberginen-Tomatenemulsion 47.00  
Pak-choi mit frischem Kurkuma und Ingwerwürfel  
dazu gebratene Süsskartoffeln

Nierstück vom Bündner Berglamm 48.00  
an Randen-Ingwersauce  
mit buntem Gemüse und Kartoffelgratin

Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art 47.00  
mit Champignon und goldbraun gebackener Rösti

*Alle Speisen servieren wir Ihnen bis 22.45 Uhr.*



STORCHEN  
ZÜRICH

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)