



STORCHEN  
ZÜRICH

# APERITIF, FLYING LUNCH & DINNER

Auf den folgenden Seiten zeigen wir Ihnen eine Auswahl an Vorschlägen für Ihren Apéritif oder Cocktail, die unsere Küchenchefs Stefan Jäckel & Fredi Nussbaum für Sie zusammengestellt haben.

Unser Event Manager berät Sie gerne und freut sich, mit Ihnen gemeinsam Ihre Veranstaltung zu planen.

Ich wünsche Ihnen eine inspirierende Planungsphase und einen unvergesslichen Aufenthalt bei uns im Storchen Zürich.

Herzliche Grüsse  
Raphael Pedroncelli,  
Managing Director Operations

## HERZLICH WILLKOMMEN!

SCHÖN, DASS SIE IHREN ANLASS  
BEI UNS IM STORCHEN ZÜRICH PLANEN!

VOM BAUERNHOF DIREKT AUF DEN TISCH

THE LIVING **CIRCLE** LUXURY HOTELS FED BY NATURE

Diverse Gerichte sind mit Produkten von unseren Bauernhöfen Schlattgut und Terreni alla Maggia zubereitet, welche Teil des The Living Circle's sind.



Storchen Zürich · Weinplatz 2 · 8001 Zürich · Switzerland  
T +41 44 227 27 27 · F +41 44 227 27 00 · info@storchen.ch · storchen.ch  
THE LIVING **CIRCLE** LUXURY HOTELS FED BY NATURE



## FÜR SIE KREIERTE PACKAGES

*Pro Person wird jeweils ein Stück oder eine Portion pro Häppchen serviert.*

### ZUNFT

CHF 20 PRO PERSON

ideal für ein Apéritif von 30 bis 45 Minuten

#### Sainte-Maure de Touraine

Feige | Rucola

#### Eismeerkrevetten

Eisbergsalat | Cocktailsauce

#### Hausgeräucherter Lachs

Gurke | Dill | Radiesli

#### Spanische Tortilla

Eigelbcreme von unserem Hof Schlattgut | Rohschinken



### LIMMAT

CHF 30 PRO PERSON

ideal für ein Apéritif von ca. 60 Minuten

#### Mini Sandwich

Ei von unserem Hof Schlattgut | Lachs | Spinat



#### Rindstatar im Glas

Kartoffelschaum | Schnittlauch | Croûton

#### Hausgeräucherter Lachs

Gurke | Dill | Radiesli

#### Riesencrevette

Mango | Chili | Passionsfrucht

#### Gefüllte Tomate

Burrata | Basilikum | Maggiabrot



## STORCHEN

CHF 65 PRO PERSON

ideal für ein Apéritif von 75 bis 90 Minuten oder einen Flying Lunch

### Avocado

Röstzwiebel | Wachtelei

### Eismeerкреветten

Eisbergsalat | Cocktailsauce

### Spanische Tortilla

Eigelbcreme von unserem Hof Schlattgut | Sardelle | Schnittlauch



### Rindstatar im Glas

Kartoffelschaum | Schnittlauch | Croûton

### Hausgeräucherter Lachs

Gurke | Dill | Radiesli

### Gefüllte Tomate

Burrata | Basilikum | Maggiabrot

### Gelbe Thaicurryschaumsuppe

Black Tiger Crevette | Koriander | Kokos

### Champagnerrisotto von unserem Hof Terreni alla Maggia

Wachtelbrust | Gartenkräuter |  
Eigelb von unserem Hof Schlattgut



### Strozzapreti

Rindsfiletwürfel | Brokkoli | Mandel

### Gebackener Krabbenkuchen

Mangochutney | Chili

**DELUXE**

CHF 85 PRO PERSON

-Vergleichbar mit einem 3-Gang Menü – ideal für ein Flying Dinner-

**Mini Sandwich**

Ei von unserem Hof Schlattgut | Spinat | Saiblingsrogen



**Hausgeräucherter Lachs**

Gurke | Meerrettich | Dill

**Rindstatar im Glas**

Kartoffelschaum | Schnittlauch | Crouton

**Riesencrevette**

Belper Knolle | Stangensellerie  
Gebeiztes Eigelb von unserem Hof Schlattgut



**Gefüllte Tomate**

Burrata | Basilikum | Maggiabrot

**Mini Cheeseburger**

BBQ Sauce | Röstzwiebel | Cheddar

**Gelbe Thaicurryschaumsuppe**

Black Tiger Crevette | Koriander | Kokos

**Champagnerrisotto von unserem Hof Terreni alla Maggia**

Wachtelbrust | Gartenkräuter  
Eigelb von unserem Hof Schlattgut



**Rindsfiletwürfel**

Chimichurri | Pommes Allumettes

**Strozzapreti**

Brokkoli | Mandel | Mozzarella

**Quarkmousse**

Himbeere | Buchweizen

**Apfelstrudel**

Vanillesauce

**Friandises**

WEITERE HÄPPCHEN ZUR INDIVIDUELLEN WAHL

**Canape**

Hausgeräucherter Lachs | Meerrettich | Spinat | Frischkäse  
Stück CHF 6

**Ei von unserem Hof Schlattgut**

Kerbel | Saiblingsrogen | Piment D'Espilette  
Stück CHF 7



**Rindstatar**

Eigelb von unserem Hof Schlattgut | Schnittlauch  
Stück CHF 7



BRUSCHETTA MIT

Iberico Schinken | Feige | Rucola  
Stück CHF 8

Avocado | Röstzwiebel | Wachtelei  
Stück CHF 7

Geflügelleberparfait | Feige | Thymian | Honig von unserem Hof Terreni alla Maggia  
Stück CHF 8



SUPPEN

*(in der Espressotasse serviert)*

**Gartenkresseschaumsuppe**

Belper Knolle | Croûton  
Portion CHF 7

**Champagnerschaumsuppe**

Gebackener Ochsenschwanz | Liebstöckel  
Portion CHF 9

**Hummercappucino**

Vanille | Krustenterravioli  
Portion CHF 12

KALTE HÄPPCHEN

Entenleber | Brioche | Champignon | Schalotte  
Portion CHF 12

Hausgeräucherter Lachs | Gurke | Dill | Radiesli  
Portion CHF 6

Zusätzlich 5g Kaviar Kristal Kaviar + CHF 15

Sainte Maure de Tourtaine | Feige | Rucola  
Portion CHF 5

Eismeerkrevetten | Eisbergsalat | Cocktailsauce  
Portion CHF 6

Spanische Tortilla | Eigelbcreme von unserem Hof Schlattgut | Rohschinken  
Portion CHF 6



Rindstatar im Glas | Kartoffelschaum | Schnittlauch | Crouton  
Portion CHF 9

Riesenkrevette | Mango | Chili | Passionsfrucht  
Portion CHF 8

Gefüllte Tomate | Burrata | Basilikum | Maggiabrot  
Portion CHF 6

«Oeuf Benedikt» mit Ei von unserem Hof Schlattgut | Rauchlachs | Hollandaise | Kartoffelknusper  
Portion CHF 12



WARME HÄPPCHEN

Mini Cheesebruger | BBQ Sauce | Röstzwiebel | Cheddar  
Portion CHF 11

Champagnerrisotto von unserem Hof Terreni alla Maggia  
Wachtelbrust | Gartenkräuter | Eigelb von unserem Hof Schlattgut  
Portion CHF 9



Rindsfiletwürfel | Chimichurri | Pommes Allumettes  
Portion CHF 12

Strozzapreti | Brokkoli | Mandel | Mozzarella  
Portion CHF 8

Sot-l'y laissez | grüne Spargel | Pilze  
Stück CHF 12

DESSERTS

Tarte au Citron | Sauerrahmglace | Meringue  
Portion CHF 8

Cheesecake | Himbeere  
Stück CHF 7

Zweierlei Schokoladenmousse | Erdbeere | Passionsfrucht  
Stück CHF 7

Crème Brûlée | Aprikosenragout | Buttermilchglace  
Stück CHF 8

Eiskaffee | Vanillecrumble | Schlagrahm  
Stück CHF 6

Bei Fragen zu Allergenen und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.  
Fischdeklaration: Lachs: Schottland/Zucht | Saibling: Schweiz/Zucht | Zander: Schweiz/Zucht |  
Heilbutt: Frankreich/Spanien/Zucht | Thunfisch: Mittelmeer/Zucht | Rotgarnele: Spanien/Wildfang | Scampi:  
Südafrika/Wildfang | Seeszunge: Frankreich/Wildfang | Jakobsmuschel: Kanada/Wildfang  
Fleischdeklaration: Rind: Schweiz/Australien | Kalb: Schweiz | Schwein: Schweiz/Spanien | Lamm:  
Frankreich/Irland/Schottland | Geflügel: Schweiz/Frankreich | Entenleber: Frankreich  
Sämtliche Preise verstehen sich in Schweizer Franken und beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.