

MENÜVORSCHLÄGE

Auf den folgenden Seiten
zeigen wir Ihnen eine Auswahl
an Menüvorschlägen, 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  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.





Stellen Sie sich Ihr gewünschtes Menü aus unserem Angebot zusammen.

Damit wir die hohe Qualität der Speisen garantieren können,
bitten wir Sie, ein einheitliches Menü für alle Gäste zu wählen.

Gerne stellen wir für Veganer oder Allergiker ein Menü
passend zu Ihrer Auswahl zusammen.

VORSPEISEN

Bunte Blattsalate

Hobelgemüse | Pancetta | Körner

Ei von unserem Hof Schlattgut

Spinat | Kartoffelschaum | Croutons



Schottischer Lachs

Kaviar-Sauerrahm | Grüner Apfel | Gurkenspaghettini | Rande

Engadiner Kalbstatar

Gemüsecarpaccio | Senfkornvinaigrette | Polentachips

SUPPEN

Gartenkresseschaum

Riesengarnele | Frischkäse

Champagnerschaum

Jakobsmuschel | Kräuterbutter | Petersilienwurzel
zusätzlich 10g Kristal Kaviar + CHF 30



ZWISCHENGÄNGE

Safranrisotto von unserem Hof Terreni alla Maggia
Burrata | Pilze | Schnittlauch



Linguini

Iberico Schinken | Datterini-Tomaten | Basilikumsauce

HAUPTGÄNGE

Kalbsrücken am Stück gebraten «Zürcher Art»
Champignonrahmsauce | Butterrösti | Frische Kräuter

Duo vom Rind

Barolojus | Polenta von unserem Hof Terreni alla Maggia | Junges Gemüse
zusätzlich Perigordtrüffel + CHF 20



Zander aus dem Lago Maggiore

Rauch-Peperonisauce | Meeresfrüchtepaella | Baby Lattich

Planted Chicken

Thaicurry | Koriander | Erdnuss | Shiitake | Udon

Gefüllte Makkaroni

Artischocke | Stangensellerie | Wilder Broccoli
zusätzlich Perigordtrüffel + CHF 20

DESSERTS

Brownie

Mais | Birne | Karamell

Mascarpone mousse

Banane | Kalamansi | Kokosnuss

Kaiserschmarrn

Beeren | Crème Fraîche | Rum

3 Gang Menü CHF 95 pro Person

4 Gang Menü CHF 115 pro Person

5 Gang Menü CHF 135 pro Person

jeder zusätzliche Gang CHF 20 pro Person

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: Philippinen/Malediven/Wildfang | Rotgarnele: Spanien/Wildfang |

Scampi: Südafrika/Wildfang | Seezunge: 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.