



Besondere Momente

Anlässe, die gefeiert werden wollen, Momente, die
Bedeutung tragen und Lebensphasen,
die Spuren hinterlassen



Apérovorschläge



Niederämter Tradition

Es gibt Apéros, die fühlen sich an wie ein kleines Stück Heimat. Wenn Gäste ankommen, sich begrüßen, lachen, erzählen – und der Tisch nach vertrauter Regionalität duftet. Niederämter Tradition ist genau dieser Moment: herzlich, bodenständig, nahbar. Ein Auftakt, der sofort Wärme schafft und perfekt zu Geburtstagen, Jubiläen, Familienfeiern oder Firmen-Apéros passt.

Getränke

Weiss- & Rotwein
Bier
Wasser/Mineral
Saft

Kalt

Greizer & Sbrinz mit Trauben und Honigsenf
Schweizer Trockenfleisch, Rauchspeck & Landjäger
Brot-Sortiment

Warm

Mini-Käseküchlein
Mini-Quiches

CHF 42.00 pro Person

(Dauer von 60 Minuten / Buchbar ab 20 Personen)

Garden Eleganz

Es gibt Apéros, die sofort eine besondere Stimmung schaffen – leicht, sommerlich, elegant. Garden & Eleganz ist genau so ein Moment: Gäste kommen an, die Gläser funkeln, die Atmosphäre fühlt sich nach Gartenfest und feinem Empfang zugleich an. Frische, moderne Häppchen und ein stilvoller Aperitif setzen den Ton für die unterschiedlichsten Anlässe.

Während sich Gespräche entfalten und die Sonne langsam tiefer sinkt, servieren wir ausgewählte Weine und erfrischende Begleiter. Ein Apéro, der nicht nur schmeckt, sondern wirkt – 60 bis 90 Minuten voller Leichtigkeit und Eleganz.

Getränke

Aperitif
Ausgewählte Qualitätsweine
Bier
Mineralwasser
Eistee
Säfte

Kalt

Rindstatar auf Brioche
Räucherlachs-Crêpe
Tomaten-Mozzarella-Spiessli

Warm

Fleischkügeli an Portweinsauce
Suppen-Shot
Mini-Käseküchlein

Desserts

Schokoladenmousse

CHF 72.00 pro Person

(Dauer von 60-90 Minuten / Buchbar ab 20 Personen)

Apéro Riche

Das All-Inclusive-Erlebnis für höchste Ansprüche: Sättigend, luxuriös und atemberaubend vielseitig – ein voller Ersatz für ein klassisches Mittag- oder Abendessen. Perfekt geeignet für Steh-Hochzeiten, Produktpräsentationen und hochkarätige Netzwerk-Events, bei denen ungezwungener Austausch und erstklassige Kulinarik Hand in Hand gehen.

Getränke

Aperitif
Ausgewählte Qualitätsweine
Bier
Mineralwasser
Eistee
Säfte

Kalt

Rindstatar auf Brioche
Räucherlachs-Crêpe
Vitello Tonnato
Tomaten-Mozzarella-Spiessli
Käsecke mit Schweizer Käse
Früchtebrot
Feigensenf

Warm

Zürcher Geschnetzeltes mit Röstitaler
Parmesan-Weissweinrisotto
Zander oder Kabeljau auf Rahmlauch

Desserts

Schokoladenmousse
Joghurt-Limettenmousse

CHF 102.00 pro Person

(Dauer von 90-120 Minuten / Buchbar ab 20 Personen)

Apéro Flex

Haben Sie genaue Vorstellungen für Ihren Anlass oder möchten Sie Ihren Gästen eine ganz persönliche Auswahl bieten? Mit unserem Apéro Flex stellen Sie Ihren Apéro im Baustein-System einfach selbst zusammen – vollkommen unkompliziert, transparent und genau auf Ihr Budget abgestimmt. So einfach funktioniert's in 3 Schritten.

Häppchen wählen

Ob herzhafte Backwaren, edle kalte Canapés, warme Häppchen oder süsse Dessert-Gläschen – suchen Sie sich aus unseren Kategorien genau die Leckerbissen aus, die Sie Ihren Gästen servieren möchten.

Menge festlegen

Sie bestimmen für jedes gewählte Häppchen die genaue Anzahl pro Person.

Getränkepaket ergänzen

Wählen Sie einfach die passende Zeitdauer für Ihre Getränkepauschale (z. B. 60, 90 oder 180 Minuten) – schon ist Ihr individueller Genuss-Apéro fertig geschnürt.

Der Vorteil für Sie: Keine starren Menüs, keine versteckten Kosten. Sie zahlen nur das, was Sie wirklich bestellen – maßgeschneidert für Ihren Anlass im Storchchen!

Backwaren&Snacks

Butter- oder Vollkornkipfeli: CHF 2.50 / Stk.

Laugenweggli: CHF 3.00 / Stk.

Gefülltes Zopf-Sandwich (z. B. mit Schinken, Käse oder Salami): CHF 5.00 / Stk.

Mini-Wrap (z. B. Vegi, Chicken oder Lachs): CHF 5.00 / Stk.

Obstkorb / Fruchtspiess: CHF 4.00 / Person bzw. Stk.

Kalte Häppchen

Klassische Canapés (z. B. mit Thon, Ei, Schinken, Spargeln): CHF 4.50 / Stk.

Bruschetta (klassisch mit Tomaten, Knoblauch & Basilikum): CHF 4.00 / Stk.

Tomaten-Mozzarella-Spiessli (mit Pesto): CHF 4.00 / Stk.

Käse-Trauben-Spiessli (z. B. mit Schweizer Bergkäse): CHF 4.00 / Stk.

Rohschinken-Grissini (mit Schweizer Rohschinken): CHF 4.00 / Stk.

Rindstatar-Crostini (hochwertiges Rindfleisch, feines Finish): CHF 5.50 / Stk.

Lachs-Pumpernickel (Räucherlachs mit Dill-Frischkäse): CHF 5.00 / Stk.

Warme Häppchen

Schinkengipfeli: CHF 4.00 / Stk.
Mini-Käseküchlein: CHF 4.00 / Stk.
Flammkuchen-Ecken: CHF 4.00 / Stk.
Poulet-Saté mit Erdnussauce: CHF 5.00 / Stk.
Mini-Rindsburger: CHF 6.00 / Stk.
Parmesan-Weissweinsrisotto (im Gläschen / Löffel): CHF 6.00 / Port.
Rindsbrasato auf Polenta (im Gläschen): CHF 7.00 / Port.

Glässchen&Vorspeisen

Saisonsalat / Rohkost (mit Hausdressings): CHF 5.00 / Stk.
Tagessuppe / Gazpacho (saisonal abgestimmt): CHF 5.00 / Stk.
Nüsslisalat mit Ei und Croûtons: CHF 5.50 / Stk.
Randencarpaccio mit Frischkäse: CHF 6.00 / Stk.
Vitello Tonnato: CHF 7.00 / Stk.
Rauchlachstatar: CHF 7.00 / Stk.

Desserts

Mini-Brownie: CHF 4.00 / Stk.
Fruchtmousse (z. B. Joghurt-Limette oder Passionsfrucht im Gläschen): CHF 5.00 / Stk.
Frucht-Crumble (warm oder kalt im Gläschen): CHF 5.00 / Stk.
Panna Cotta mit Beeren (im Gläschen): CHF 5.00 / Stk.
Schokoladenmousse (im Gläschen): CHF 5.00 / Stk.

Getränke

Weiss- & Rotwein
Bier
Wasser/Mineral
Saft

CHF 24.00 p.P. (60 Min.)
CHF 32.00 p.P. (90 Min.)
CHF 42.00 p.P. (180 Min.)

Unsere Aperó Flex Angebote gelten ab 20 Personen. Die Getränkepakete können nur in Kombination mit mindestens vier gewählten "Häppchen" gebucht werden. Die Zeiten der Getränkepauschalen bestimmt die Länge des Apéro.

Festmenü



Lichtpunkt

Ein Festtagsessen beginnt oft mit einem Moment der Ruhe – ein Lichtpunkt im Alltag, der den Abend öffnet und eine besondere Stimmung entstehen lässt. Dieses Menü verbindet klare Aromen, moderne Akzente und eine warme, zugängliche Atmosphäre, die sofort ein Gefühl von Gemeinsamkeit schafft.

Mit sorgfältig ausgewählten Komponenten entsteht ein Genussrahmen, der sich wertig anfühlt, ohne überladen zu sein. Ideal für Anlässe, die einen harmonischen, eleganten Einstieg wünschen und Qualität spürbar machen möchten.

Vorspeise

Marktsalat mit Ei, Schweizer Hartkäse, gerösteten Kernen und Hausdressing

Hauptgang

Fleisch

Schweinsfilet im Speckmantel auf Safranrisotto, Portweinjus und Saisonales Gemüse

Fisch

Dorschfilet auf Rahmlauch, Kräuterkartoffeln, Zitronenbutter

Vegi/Vegan

Süsskartoffel-Falafel mit Tzatziki, Buntgemüse und Reis

Dessert

Joghurt-Limettenmousse mit Beerenkompott

CHF 68.00 pro Person

(einheitlich für alle 3 Hauptgang-Varianten)

Klangfolge

Ein Menü, das sich wie ein fein abgestimmter Ablauf anfühlt: klar strukturiert, modern komponiert und mit Aromen, die sich harmonisch ergänzen. Jeder Gang setzt einen neuen Akzent und baut den Genussmoment Schritt für Schritt auf, ohne laut zu sein.

Die Kombination aus eleganter Leichtigkeit und sorgfältiger Auswahl schafft ein kulinarisches Erlebnis, das sich zeitgemäss und stilvoll anfühlt. Ideal für Gäste, die ein ruhiges, hochwertiges Festtagsessen schätzen, das sich natürlich in den Abend einfügt.

Vorspeise

Riesling-Rahmsuppe mit
Croûtons

Hauptgang

Fleisch

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes,
Champignonrahm, Spätzli oder
Rösti, Marktgemüse

Fisch

Zanderfilet, Weissweinrisotto,
Fenchelgemüse

Vegi/Vegan

Spinat-Käse-Strudel auf
Kürbispüree, Marktgemüse

Dessert

Warmer Apfelkuchen mit
Vanilleglace und Rahm

CHF 78.00 pro Person

(einheitlich für alle 3 Hauptgang-Varianten)

Glanzstück

Glanzstück ist ein Menü, das bewusst einen Schritt weitergeht: hochwertige Produkte, harmonische Kompositionen und eine Präsentation, die sofort Wertigkeit vermittelt. Jeder Teller ist ein kleiner Höhepunkt, der den Anlass veredelt und ihm eine besondere Note verleiht.

Mit jedem Gang entfaltet sich eine feine Balance aus Kreativität und klassischer Eleganz. Ideal für Firmenanlässe oder private Feiern, die ein gehobenes, stimmungsvolles Festtagsessen suchen.

Vorspeise

Randencarpaccio mit
Ziegenfrischkäse, Haselnüssen,
Rucola und Balsamico

Hauptgang

Fleisch

Rindsentrecôte, Portweinjus,
Kartoffelgratin, Saisongemüse

Fisch

Lachsfilet auf Pastinakenpüree,
Dillrahm und Bundrüebli

Vegi/Vegan

Gefüllter grosser Champignon
mit Schafskäse und
getrockneten Tomaten auf
Polenta

Dessert

Vanille-Knuspertörtchen oder
Panna Cotta mit Frucht

CHF 89.00 pro Person

(einheitlich für alle 3 Hauptgang-Varianten)

Buffets



Grüne Symphonie

Ein Buffet, das zeigt, wie vielseitig und erfüllend die moderne vegetarische Küche sein kann: klar strukturiert, farbenfroh komponiert und mit Aromen, die sich harmonisch ergänzen. Jeder Teller setzt einen frischen Akzent und baut den Genussmoment Schritt für Schritt auf – voller pflanzlicher Leichtigkeit, wunderbar sättigend und ohne laute Töne.

Die Kombination aus orientalischen Nuancen, italienischen Klassikern und sorgfältig ausgewählten Zutaten schafft ein kulinarisches Erlebnis, das sich zeitgemäss, unbeschwert und stilvoll anfühlt. Ideal für Gäste, die ein frisches, hochwertiges Festessen schätzen, das sich ganz natürlich in den Rahmen Ihres Anlasses einfügt.

Salate&Vorspeisen

Linsensalat
Couscous-Salat
Hummus mit Fladenbrot

Hauptgang

Spinat-Ricotta-Lasagne
Kichererbsen-Süsskartoffel-Curry

Beilagen

Basmati-Reis
Ofengemüse

Desserts

Fruchtspiess
klassische Schokoladenmousse
Mini-Brownie

CHF 52.00 pro Person
(Buchbar ab 20 Personen)

Alpenzauber

Ein Buffet, das sich wie eine Hommage an die Schweizer Genusskultur anfühlt: klar strukturiert, modern komponiert und mit vertrauten Aromen, die sich harmonisch ergänzen. Jeder Teller setzt einen bodenständigen Akzent und baut den Genussmoment Schritt für Schritt auf – unkompliziert, herzerwärmend und voller handwerklicher Sorgfalt.

Die Kombination aus vertrauten Heimatklassikern, regionalem Bergkäse und ehrlicher Zubereitung schafft ein kulinarisches Erlebnis, das sich zeitgemäss, nahbar und stilvoll anfühlt. Ideal für Gäste, die ein gemütliches, hochwertiges Festessen schätzen, das sich ganz natürlich in den Anlass einfügt.

Salate & Vorspeisen

Wurst-Käse-Salat
Kartoffelsalat
Marktsalat
Landbrot

Hauptgang

Rinds-Saftplätzli oder Schweineschulterbraten
Poulet-Involtini mit Bergkäse

Beilagen

Spätzli
Saisongemüse

Desserts

Schokoladenmousse
Aargauer Rüeblikuchen

CHF 58,00 pro Person
(Buchbar ab 20 Personen)

La Dolce Vita

Ein Buffet, das sich wie eine Reise durch die Küchen des Südens anfühlt: klar strukturiert, modern komponiert und mit Aromen, die sich harmonisch ergänzen. Jeder Teller setzt einen neuen Akzent und baut den Genussmoment Schritt für Schritt auf – voller mediterraner Leichtigkeit und doch wunderbar bodenständig.

Die Kombination aus frischen Zutaten, sonnengereiften Aromen und sorgfältiger Zubereitung schafft ein kulinarisches Erlebnis, das sich zeitgemäss, unkompliziert und stilvoll anfühlt. Ideal für Anlässe, die ein entspanntes, hochwertiges Festessen schätzen, das sich ganz natürlich in Ihren Event einfügt.

Salate&Vorspeisen

Blattsalat mit Balsamico
Focaccia/Ciabatta
Caprese
Antipasti-Gemüse

Hauptgang

Schweins-Nackenbraten an Marsalajus
Pouletbrust mit Salbeisauce

Beilagen

Pilzrisotto
mediterranes Ofengemüse

Desserts

Tiramisu im Glas
Panna Cotta mit Beerencoulis

CHF 64.00 pro Person
(Buchbar ab 20 Personen)

BBQ Garden

Ein BBQ-Buffer, das sich wie ein lauer Sommerabend unter freiem Himmel anfühlt: klar strukturiert, unkompliziert komponiert und mit Aromen, die sich harmonisch ergänzen. Jeder Teller setzt einen herzhaften Akzent und baut den Genussmoment Schritt für Schritt auf – voller sommerlicher Leichtigkeit und gewohnt handwerklicher Qualität.

Die Kombination aus knackigen Salaten, saftigen Grillklassikern und feinen Dips schafft ein kulinarisches Erlebnis, das sich zeitgemäss, gesellig und stilvoll anfühlt. Ideal für Sommerfeste und Terrassen-Events, die ein entspanntes, hochwertiges Festessen schätzen, das sich ganz natürlich in den Rahmen Ihres Anlasses einfügt.

Salate

Hörnli-salat
Coleslaw
Blattsalat

Fleisch

Schweinssteak
Pouletspiess
Bratwurst
Cevapcici

Beilagen

Wedges mit Sour Cream
Maiskolben
Grillgemüse

Desserts

Glace/Coupe
Ananas mit Vanilleglace

CHF 64.00 pro Person
(Buchbar ab 20 Personen)

Wissenswertes



Kegelbahn

Als stimmige Ergänzung zu vielen Festlichkeiten bietet sich ein gemeinsamer Kegelteil an: Der Apéro wird direkt in der Kegelbahn serviert, wo das Team gleichzeitig den Barbetrieb der gemütlichen Kegelbar nutzen kann.

Servicefachperson

Für einen rundum betreuten Anlass kann eine exklusive Servicefachperson hinzugebucht werden. Sie sorgt für persönlichen, aufmerksamen Service während des gesamten Aufenthalts. Der Einsatz kostet 75 CHF pro Stunde. Bei der Buchung eines Apéros ausser Haus ist mindestens eine Servicefachperson obligatorisch, damit der Ablauf reibungslos und professionell gelingt.

Räume

Für Ihr Feiern stehen Ihnen verschiedene Räume mit ganz unterschiedlichem Charakter zur Verfügung:

Der festliche Casinosaal bietet Platz für bis zu 200 Personen und schafft eine eindrucksvolle Bühne für grosse Feiern.

Der Raum Schönenwerd eignet sich ideal für Anlässe bis 80 Personen und überzeugt mit viel Atmosphäre.

Für gemütliche Feste im kleineren Rahmen bietet das Cachet im Restaurant Platz für bis zu 50 Personen.

Zusätzlich stehen die Räume Schönenwerd 2 mit 45 Plätzen sowie Schönenwerd 1 mit 35 Plätzen zur Verfügung – perfekt für intime, stimmungsvolle Momente im kleinen Kreis.

Auch die Kegelbahn bietet verschiedene Möglichkeiten für eine besondere Momente. Bis zu 35 Personen können dort feierlich essen und die einzigartige Mischung aus festlicher Stimmung und urigem Charme geniessen.

Die Kegelbar kann exklusiv für den ganzen Abend genutzt werden oder dient als gemütlicher Ort für den Apéro, bevor das Fest in einem unserer Räume oder im Restaurant weitergeht.

Individuelle Wünsche

Diese Dokumentation soll als Inspiration dienen und Ihnen einen ersten Eindruck davon geben, wie vielfältig eine Feier bei uns gestaltet werden kann. Gleichzeitig sind wir offen für jede Art von individuellen Vorstellungen – ob besondere Abläufe, spezielle Dekorationen, eigene Programmpunkte oder ganz persönliche Ideen für Ihre Gruppe.

Bis gly

Jeder besondere Anlass verdient einen Rahmen, der in Erinnerung bleibt. Ein Event im Storchen ist mehr als ein gemeinsames Zusammensein – es ist ein Moment des Ankommens, des Austauschs, des Innehaltens. Wir freuen uns darauf, mit Ihnen genau diese besondere Stimmung zu schaffen und Ihren Anlass zu einem genussvollen, warmen und unverwechselbaren Erlebnis werden zu lassen.

Bilder und Worte können viel erzählen – doch das Gefühl, selbst im Storchen zu stehen, die Atmosphäre zu spüren und sich den eigenen Anlass vorzustellen, ist unbezahlbar. Darum laden wir Sie herzlich ein, vorbeizukommen, unsere Räume zu entdecken und mit uns über Ihre Wünsche und Vorstellungen zu sprechen. Natürlich bei einem Glas Prosecco, einem feinen Kaffee oder einem passenden Aperitif.

Ob Fragen zu unseren Angeboten, individuelle Wünsche für Ihren Ablauf oder die Reservierung Ihres Wunschtermins: Wir nehmen uns die Zeit, die Ihr Anlass verdient. Von der ersten Idee über die Detailplanung bis hin zum letzten gemütlichen Gespräch begleiten wir Sie mit Herzblut, Erfahrung und echter Gastfreundschaft.

Euer Storchen-Team

Euer persönlicher Kontakt

Ansprechperson: Marlon Heins

Telefon: 079 138 09 06

E-Mail: marlon.heins@im-storchen.ch

Web: im-storchen.ch

Adresse: Oltenerstrasse 18 in 5012 Schönenwerd