

I NOSTRI VALORI

At Flamel, we believe that natural ingredients not only taste better, but can also do good. We use fresh, quality produce, with preparations that respect their essence. Many of our ingredients come directly from small local producers, including the Sant'Angelo Foundation in Loverciano, where our vegetables are grown using traditional, pesticide-free methods, while in our urban garden on the roof of the LuganoDante, we grow herbs and spices for our dishes and Mixology cocktails.

Whether you want to enjoy a light meal or a relaxing dinner, our seasonal cuisine always offers something fresh, with dishes designed to satisfy every palate.

Im Flamel glauben wir, dass natürliche Zutaten nicht nur besser schmecken, sondern auch Gutes tun können. Wir verwenden frische Qualitätsprodukte und bereiten sie so zu, dass ihr Wesen respektiert wird. Viele unserer Zutaten stammen direkt von kleinen lokalen Erzeugern, darunter die Stiftung Sant'Angelo in Loverciano, wo unser Gemüse mit traditionellen, pestizidfreien Methoden angebaut wird, während wir in unserem städtischen Gemüsegarten auf dem Dach des LuganoDante Kräuter und Gewürze für unsere Gerichte und Mixology-Cocktails anbauen.

Ob Sie eine leichte Mahlzeit oder ein entspanntes Abendessen geniessen möchten, unsere saisonale Küche bietet immer etwas Frisches und Gerichte für jeden Geschmack.

MENU DEGUSTAZIONE

Our "Mano libera" menu encapsulates the essence of our gastronomic philosophy, offering a unique experience through dishes that best express our vocation.

Embark on a culinary journey and savour the great attention we pay to taste and nature. Let us know your preferences and any dietary restrictions, and the menu will be tailored to you.

Also available in a vegetarian version, the menu is served for the whole table.

Unser Menü „Mano libera“ verkörpert die Essenz unserer gastronomischen Philosophie und bietet ein einzigartiges Erlebnis durch Gerichte, die unsere Berufung am besten zum Ausdruck bringen.

Begeben Sie sich auf eine kulinarische Reise und geniessen Sie die grosse Sorgfalt, mit der wir dem Geschmack und die Natur behandeln. Teilen Sie uns Ihre Vorlieben und eventuelle Ernährungseinschränkungen mit, und das Menü wird auf Sie zugeschnitten.

Das Menü ist auch in einer vegetarischen Version erhältlich und wird für den ganzen Tisch serviert.

MANO LIBERA

4 COURSES MENU 105
4-Gänge-Menü

Pairings – Begleitungen:

Wine – Wein 46

Wine & Mixology – Wein & Mixologie 43

Mixology – Mixologie 40

7 COURSES MENU 152
7-Gänge-Menü

Pairings – Begleitungen:

Wine – Wein 79

Wine & Mixology – Wein & Mixologie 75

Mixology – Mixologie 70

ANTIPASTI

LUCCIO 26

Marinated zander, celeriac in thin slices and cream, green apple and lake fish roe
Marinierter Zander, Sellerieknolle in Blättchen und Creme, grüner Apfel und Seeforellen-Kaviar
(4a, 12a, 25)

L'UOVO DI PRIMAVERA 22

Soft farm egg from Loverciano, savoury dill sabayon, salad of fresh snow peas and trout speck
Weiches Bauern-Ei aus Loverciano, herzhafter Dill-Sabayon, Salat aus frischen Kaiserschoten und Forellenspeck
(3a, 4a, 12a)

CAROTA 25

Carrot: creamed in its own bark, as salad with its extract. Served with sbrinz foam
Karotte als Creme in ihrer eigenen Schale, und als Salat mit ihrem Extrakt. Serviert mit Sbrinzschaum
(7a, 12a)

ASPARAGO 21

Crispy and roasted asparagus, almond sauce, shallot and herbs from our urban garden
Knuspriger und gerösteter Spargel, Mandelsauce, Schalotten und Kräuter aus unserem Stadtgarten
(8a)

TARTARE 33

Swiss beef tartare, marinated radishes and yolk, hazelnuts
Tartar vom Schweizer Rind, mariniertes Radieschen und Eigelb, Haselnüsse
(3a, 8a, 9a, 12a, 19)

PRIMI PIATTI

PACCHERO

27

Durum wheat pacchero, stew of fish and shellfish, mussels and squid

Pacchero aus Hartweizen, Ragout aus Fisch und Krustentieren, Miesmuscheln und Tintenfisch
(3a, 8a, 9a, 12a, 19)

RISOTTO AGLI ASPARAGI

26

Riserva San Massimo rice, variation on asparagus and appenzeller fondue

Riserva San Massimo Reis, Variation vom Spargel und Appenzeller-Fondue
(7a, 12a)

PLIN DOPPIO

29

Long ravioli of beef à la milanese: saffron, bone marrow and gremolata

Rinderravioli nach Mailänder Art: Safran, Mark und gehackte Petersilie mit Zitrone
(1a, 3a, 7a, 9b, 12a, 19)

LASAGNA

27

Flat-laid lasagna with white ragout of rabbit and Chinese cabbage kimchi

Flach gelegte Lasagne mit weißem Ragout vom Kaninchen und Chinakohl-Kimchi
(1a, 3a, 7a, 8a, 9a, 16)

GNOCCHI

24

Seared potato gnocchi on parmesan emulsion, parsley oil and fresh broad beans

Gebratene Kartoffelgnocchi auf Parmesanemulsion, Petersilienöl und frischen Dicken Bohnen
(1a, 3a, 7a)

SECONDI PIATTI

PORK CHOP (min. 2 pers.)

40 p.p.

Roasted Swiss pork chop, Valle Maggia pepper jus, sweet potato chips and tangy salad mix
Schweizer Schweinekotelett im Ofen gebraten, Jus mit Valle Maggia Pfeffer, Süsskartoffelchips und säuerlicher Blattsalat (min. 2 Personen)
(7a, 9a, 12a, 17)

GALLETTO

35

Swiss corn-fed cockerel glazed with organic honey, roasted new potatoes and mustard emulsion
Schweizer Maispoularde glasiert mit Bio-Honig, geröstete Frühkartoffeln und Senfemulsion
(7a, 9a, 10a, 18)

MANZO

57

Roasted Angus fillet from Paraguay finished in butter, its jus, leek and melting shallot
Gebratenes Angusfilet aus Paraguay in Butter vollendet, Jus, Lauch und geschmolzene Schalotten
(7a, 9a, 12b, 20)

BARBABIETOLA

25



Beetroot in three textures: marinated, in escabeche and baked in foil on peanut cream and wild garlic oil
Rote Bete in drei Variationen: mariniert, in Escabeche und in Folie gebacken auf Erdnusscreme und Bärlauchöl
(5a, 12a)

BRANZINO

49

Roasted sea bass, its jus, white butter, fresh peas and snow peas
Gebratener Wolfsbarsch, eigener Jus, Weißweibutter, frische Erbsen und Zuckerschoten
(4a, 7a, 12a, 26)

DESSERT

- TI-RAMISÙ** 14
Mascarpone base, lukewarm coffee mousse, caramel bread and caramel ice cream
Mascarponeboden, lauwarmes Kaffeemousse, Karamellbrot und Karamelleis
(1a, 3a, 7a, 8b)
- RICOTTA E RABARBARO** 16
Mousse and ice cream of sheep's ricotta from Fattoria del Faggio, tray-baked babà, candied rhubarb and raspberry
Mousse und Eis aus Schafricotta der Fattoria del Faggio, im Blech gebackener Babà, kandierter Rhabarber und Himbeere
(1a, 3a, 7a, 12a)
- NOCCIOLA**  14
Organic hazelnuts Alta Langa IGT in three consistencies, verbena ice cream and chantilly
Bio-Haselnüsse Alta Langa IGT in drei Konsistenzen, Eis aus Verbene und Chantilly
(3a, 7a, 8a)
- CIOCCOLATO**  15
Soft chocolate cake and passion fruit sorbet
Zarter Schokoladenkuchen und Passionsfruchtsorbet
(1a, 3a, 8b)
- FORMAGGI** 22
Tasting of cheeses from our valleys and alpine pastures, organic linden honey from Azienda Bianchi Bio and fig bread
Verkostung von Käse aus unseren Tälern und Alpenweiden, Bio-Lindenhonig von Azienda Bianchi Bio und Feigenbrot
(1a, 7a, 12a)

CLASSICI INTERNAZIONALI

LUGANODANTE CLUB SANDWICH

34

White bread, green salad, chicken breast, confit tomatoes, mayonnaise and bacon
Weissbrot, grüner Salat, Hähnchenbrust, konfierte Tomaten, Mayonnaise und Speck
(1a, 3a, 7a, 8a, 10a, 18)

SPAGHETTO

25

Spaghettoni with tomato sauce
Spaghettoni mit Tomatensauce
(1a, 9a)

FLAMEL BURGER

35


Home-made bread, heifer burger, red onions, Appenzeller, mayonnaise and bacon
– Gluten free option + CHF 2
Hausgemachtes Brot, Rindsburger, karamellierte Zwiebeln, Appenzeller, Mayonnaise und Speck
– *Glutenfreie Variante auf Anfrage erhältlich + CHF 2*
(1a, 3a, 7a, 8a, 12a)

CAESAR SALAD

33

Romaine lettuce, Caesar dressing, grilled chicken breast, parmesan shavings and bacon
Römersalat, Caesar-Dressing, gegrillte Hähnchenbrust, Parmesanspäne und Speck
(1a, 3a, 4a, 7a, 9a, 10a, 12a)

Prices are per person and in Swiss francs (CHF), VAT and service included
Die Preise verstehen sich pro Person und in Schweizer Franken (CHF), inklusive MwSt. und Service

 Vegan | *Vegan*

 Vegetarian | *Vegetarisch*

 Gluten Free | *Glutenfrei*

 Lactose Free | *Laktosefrei*

In case of allergies or intolerances, please contact our team for information.
Im Falle von Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Team.

Substances that may cause allergies or other undesirable reactions
Substanzen, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen hervorrufen können

1. Cereals, gluten | *Getreide, glutenhaltig*
2. Crustacea | *Krustentiere*
3. Eggs | *Eier*
4. Fish | *Fisch*
5. Peanuts | *Erdnüsse*
6. Soy | *Soja*
7. Milk, Lactose | *Milch, Laktose*
8. Treenuts, nuts | *Schalenfrüchte, Nüsse*
9. Celery | *Sellerie*
10. Mustard | *Senf*
11. Sesame seeds | *Sesam*
12. Sulfur dioxide, sulfites | *Anhydridsulfid, Sulfite*
13. Lupines | *Lupinen*
14. Shellfish | *Mollusken*

a : contains | *enthält*

b : may contain traces | *kann Spuren enthalten*

Origin of the meat:
Herkunft des Fleisches::

16. Rabbit: Ungary | *Kaninchen: Ungarn*
17. Maiale: Switzerland | *Schwein: Schweiz*
18. Chicken: Switzerland | *Hänchen: Schweiz*
19. Beef: Switzerland | *Bœuf: Schweiz*
20. Angus beef: Paraguay | *Angus-Rindfleisch: Paraguay*

Fish species and origin:
Fischarten und Herkunft :

25. Stizostedion lucioperca – Italian inland waters (FAO05) Lago Maggiore | *Italienische Binnengewässer*
26. Dicentrarchus labrax – Greece, farmed (aquaculture) | *Griechenland, aus Aquakultur*
27. Mytilus galloprovincialis – Mediterranean Sea (FAO 37/34) | *Mittelmeer*
28. Loligo Patagonica – South-West Atlantic (FAO71) | *Südwest Atlantik*

Our bread is made in Switzerland from Swiss flours.
Unser Brot wird in der Schweiz aus Schweizer Mehl hergestellt.