

DOMENICA  
BY FLÄMEL

# PIATTI PRINCIPALI

## CECI · 19

Chickpea fritter, sautéed greens, and celeriac cream  
*Kichererbsentaler, sautiertes Blattgemüse und Selleriecreme*  
(1b, 12a)

## CASERECCIA · 25

Casereccia of fresh pasta, Ticino luganiga ragout, Sbrinz AOC mousse  
*Casereccia aus frischer Pasta, Tessiner Luganiga-Ragout, Sbrinz AOC-Mousse*  
(7a, 9a, 12a)

## 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)

## SPAGHETTO AI GAMBERI · 25

Durum wheat spaghetti, prawns, lemon, butter and bread crumble  
*Spaghetti aus Hartweizen, Garnelen, Zitrone, Butter und Brotkrümel*  
(1a, 2a, 7a, 26)

## BARBABIETOLA · 25

Barbabetola in 3 consistenze: marinata, in escabeche ed al cartoccio su crema d'arachidi e olio all'aglio orsino  
*Betterave en 3 textures : marinée, en escabèche et en papillote sur une crème d'arachide et huile à l'ail des ours*  
(5a, 12a)

## 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, 27, 28)

## GALLETTO · 35

Organic honey-glazed Swiss cockerel, roasted new potato and mustard emulsion  
*Schweizer Hahn, mit Bio-Honig glasierter, geröstete neue Kartoffeln und Senf-Emulsion*  
(7a, 9a, 10a)

## CALAMARO · 36

Seared squid, ginger sauce and fresh chicory  
*Gebratener Tintenfisch, Ingwersauce und frischer Chicorée*  
(4a, 7a, 9a, 25)

---

# CONTORNI

## TOMATO SALAD · 10

*Tomatensalat*

## ROASTED CARROTS · 8

*Gebratene Karotten (7a)*

## ROASTED NEW POTATO · 10

*Gebratene Neukartoffeln (7a)*

## SAUTEED CHARD IN BUTTER · 9

*In Butter gebratener Mangold (7a, 9a)*

# CLASSICI INTERNAZIONALI

## CAESAR SALAD · 33

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

## GREEK SALAD · 25

Marinated tomatoes, feta cheese, black olives, cucumber and onion  
*Tomaten, Feta, schwarze Oliven, Gurke und marinierte Zwiebeln*  
(7a, 12a)

## LUGANODANTE CLUB SANDWICH · 34

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

## FORMAGGI · 22

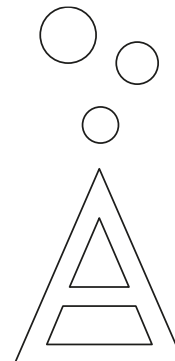
Tasting of three local cheeses, organic Ticino honey and fig bread  
*Verkostung von drei lokalen Käsesorten, Tessiner Bio-Honig und Feigenbrot*  
(1a, 7a, 8a)

## TARTARE · 33

Swiss beef tartare, marinated radishes, marinated local yolk and hazelnuts  
*Schweizer Rindertartar, marinierte Rettiche, mariniertes lokales Eigelb und Haselnüsse*  
(3a, 9a, 12a)

## FLAMEL BURGER · 35

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



# DESSERT

## NOCCIOLA · 14 (3a, 7a, 8a)

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*

## TI-RAMISÙ · 14 (1a, 3a, 7a, 8b)

Mascarpone, coffee and caramelised bread  
*Mascarpone, Kaffee und karamellisiertes Brot*

## RICOTTA E RABARBARO · 16 (1a, 3a, 7a)

Mousse e gelato di ricotta di pecora Fattoria del Faggio, babà in teglia, rabarbaro candito, lampone  
*Mousse et glace à la ricotta de brebis Fattoria del Faggio, babà au four, rhubarbe confite, framboise*

## VANILLA CRÈME BRÛLÉE · 8

*Vanille Crème Brûlée* (7a, 8a)

## SORBETS AND ICE CREAMS OF OUR PRODUCTION · 8

*Sorbets und Eiscreme aus eigener Produktion*  
(3a, 7a, 8b)

## CREAMY DARK CHOCOLATE, SANDED HAZELNUTS AND CRUMBLE · 8

*Cremige Zartbitterschokolade, gesandete Haselnüsse und Streusel* (3a, 7a, 8a)

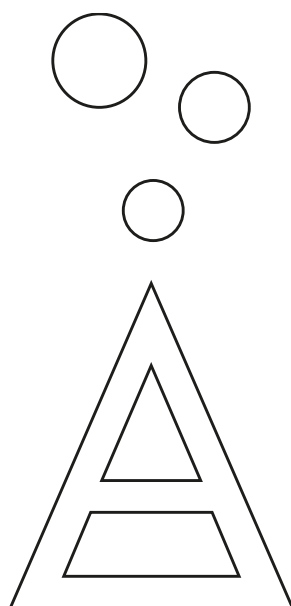


Vegetarian  
Vegetarisch



Vegan  
Vegan

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



E / D

 @flamellugano    @flamellugano   hello@flamellugano.com   www.flamellugano.com

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.*

The gluten-free products we offer are not exempt from possible cross-contamination.  
*Die von uns angebotenen glutenfreien Produkte sind nicht frei von möglichen Kreuzkontaminationen.*

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. Tree nuts, 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 meat: *Herkunft des Fleisches:*

Beef: Switzerland | *Rindfleisch: Schweiz* - Pork Luganega: Switzerland | *Luganega Schweinefleisch: Schweiz* -  
Chicken: Switzerland | *Huhn: Schweiz* - Rabbit: Hungary | *Kaninchen: Ungarn*

Species and origin of the fish: *Spezies und Herkunft der Fische:*

25. *Loligo Patagonica*, Southwest Atlantic (FAO71) | *Atlantik-Südwest* - 26. *Penaeus monodon*, Vietnam
28. *Mytilus galloprovincialis* - Mediterranean Sea (FAO37/34) | *Mittelmeer*

Our bread is produced in Switzerland with Swiss flours. *Unser Brot wird in der Schweiz mit Schweizer Mehlen hergestellt.*