

I NOSTRI VALORI

At Flamel, respect for ingredients is at the heart of everything we do. We select them carefully and handle them with precision to enhance their natural qualities, bringing out the best in freshness and flavour.

We source from local artisan producers, such as the Fondazione Sant'Angelo in Loverciano and the Fattoria del Faggio in Sonvico, and choose Swiss meats from selected farms.

On the rooftop of the LuganoDante, our urban garden provides herbs and spices grown using traditional, pesticide-free methods to add authentic character to our dishes and Mixology cocktails.

Whether you're in the mood for a light dish or a relaxed dinner, our seasonal cuisine always offers something fresh, crafted to satisfy diverse palates with flavour and creativity.

Im Flamel steht der Respekt vor den Zutaten im Mittelpunkt unseres Handelns. Wir wählen sie mit Sorgfalt aus und verarbeiten sie behutsam, um ihre natürlichen Eigenschaften hervorzuheben und Frische sowie Qualität bestmöglich zur Geltung zu bringen.

Wir beziehen unsere Produkte von lokalen Kleinproduzenten, wie der Stiftung Sant'Angelo in Loverciano und dem Hof Fattoria del Faggio in Sonvico, und verwenden ausschließlich Schweizer Fleisch aus ausgewählten Zuchtbetrieben.

In unserem städtischen Garten auf dem Dach des LuganoDante bauen wir Kräuter und Gewürze auf traditionelle Weise und ohne Pestizide an, um unsere Gerichte und Mixology-Cocktails mit authentischen Aromen zu bereichern.

Ob Sie ein leichtes Mittagessen oder ein entspanntes Abendessen wünschen – unsere saisonale Küche bietet stets frische Kreationen, die mit Geschmack und Kreativität verschiedenste Gaumen erfreuen.

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

CAPASANTA

31

Seared scallops, beetroot in three textures: baked infoil, marinated and escabèche
Gebratene Jakobsmuscheln, Rote Beete in drei Texturen: im Folie gebacken, mariniert und in Escabèche
(12a, 14a, 28)

L'UOVO D'ESTATE

19

Soft farm egg from the Sant'Angelo Foundation in Loverciano, savoury dill zabaglione, fresh daikon salad, trout speck and trout roe
Weiches Ei vom Bauernhof der Fondazione Sant'Angelo im Loverciano, salziges Zabaione mit Dill, Salat aus frischem Daikon, Forellenspeck und Forelleneiern
(3a, 4a, 12a)

ZUCCHINA

22

Tromboncino squash in carpaccio, cream and scapece, served with hazelnut sauce and sea fennel
Trombetta-Zucchini als Carpaccio, als Creme und in Scapece-Art, serviert mit Haselnusssauce und Meerfenchel
(8a, 12a)

OMAGGIO AL POMODORO

22

San Marzano tomato stuffed with sheep's ricotta and salted lemon, caper leaves.
Served separately: tomato water and fried bao with tomato powder
San Marzano-Tomate gefüllt mit Schafskäse und gesalzener Zitrone, Kapernblätter.
Separat serviert: Tomatenwasser und frittiertes Bao mit Tomatenpulver
(1a, 3a, 7a, 12a)

TARTARE

33

Swiss beef tartare, marinated radishes and yolk, hazelnuts
Tartar vom Schweizer Rind, mariniertes Radieschen und Eigelb, Haselnüsse
(3a, 8a, 9a, 12a, 18)

PRIMI PIATTI

PACCHERO

27

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

Hartweizen-Paccheri, Fisch- und Krustentierragout, Miesmuscheln und Tintenfisch

(1a, 2a, 3a, 4a, 7a, 8a, 9a, 12a)

RISOTTO

25

Riserva San Massimo rice, roasted and chutney style apricots, tarragon butter, cow's milk bouchon

Riserva San Massimo-Reis, geröstete und Chutney Aprikosen, Estragonbutter,

Bouchon aus Kuhmilch

(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, 18)

RAVIOLO APERTO

29

Fresh green pasta layers, red prawn tartare, cheese and pepper mousse, and lime

Grüner Blätterteig aus frischem Teig, Tartar aus roten Garnelen, Käse-Pfeffer-Mousse, Limette

(1a, 2a, 3a, 7a, 12a, 24)

BOTTONI

24

Fresh pasta buttons stuffed with ricotta and herbs from our garden, served in warm broth, with our kimchi oil and spring onion

FrISChe Pasta-Buttons gefüllt mit Ricotta und Kräutern aus unserem Garten, serviert in lauwarmer Brühe, mit unserem Kimchi-Öl und Frühlingszwiebeln

(1a, 3a 6a, 7a, 11a, 12a)

SECONDI PIATTI

COSTINA DI MAIALE 42

Pork ribs, pepper sauce, friggitello peppers roasted and in cream
Schweinekotelett, Pfefferfond, gebratene Friggitello-Paprika und Creme
(7a, 9a, 16)

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
(1b, 7a, 9a, 10a, 17)

MANZO 57

Swiss beef picanha, romesco sauce, layered courgette and beef stock
Picanha vom Schweizer Rind, Romesco-Sauce, Zucchini-scheiben und Rinderfond
(7a, 8a, 9a, 12a, 18)

MELANZANA 25

Baked aubergine, aubergine cream, candied kumquats and soy yoghurt
Gebackene Aubergine, Auberginencreme, kandierte Kumquats und Sojajoghurt
(6a, 12a)

BRANZINO 49

Seared sea bass with its jus, roasted pak choi, and herb pil pil sauce
Gebratener Wolfsbarsch mit seiner Sauce. Geröstetem Pak Choi und Pil Pil-Sauce mit Kräutern
(4a, 6a, 9a, 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)

CIOCCOLATO E ALBICOCCA

14

Chocolate cake, creamy whipped dark chocolate, fermented apricots, apricot sorbet and cocoa nibs
Schokoladenkuchen, cremige dunkle Schokoladencreme, fermentierte Aprikosen, Aprikosensorbet und Kakaonibs
(3a, 7a, 8b, 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)

PAN DI SPAGNA ERBE & RICOTTA

14

Herb sponge cake, matcha mousse and meringue, goat ricotta ice cream
Kräuter-Biskuit, Mousse und Meringue mit Matcha-Tee, Ziegenricotta-Eis
(1a, 3a, 7a)

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 AL POMODORO

25

Spaghetti with tomato sauce, confit cherry tomatoes, and tomato powder
Spaghetti mit Tomatensauce, konfierten Kirschtomaten und Tomatenpulver.
(1a, 9a)

FLAMEL BURGER

35

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

CAESAR SALAD

33

Mixed leaf salad, caesar dressing, grilled chicken breast, parmesan shavings and bacon
Gemischter Salat, 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. Sulfurdioxide, 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. Maiale: Switzerland | *Schwein: Schweiz*
17. Chicken : Switzerland | *Hähnchen: Schweiz*
18. Beef: Switzerland | *Bœuf: Schweiz*

Fish species and origin:
Fischarten und Herkunft:

24. *Aristaeomorpha foliacea* – Mediterranean Sea and Black Sea (FAO37) | *Mittelmeer und Schwarzes Meer*
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. *Pecten jacobaeus* – Pacific Northwest (FAO61) | *Pazifischer Nordwesten*

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