

DOMENICA  
BY FLÄMEL

# PIATTI PRINCIPALI

## ASPARAGO · 19

Roasted and crispy asparagus, hazelnut sauce, parsley oil, and fresh herbs

*Gerösteter und knuspriger Spargel, Haselnusssauce, Petersilienöl und frische Kräuter*  
(8a, 12a)

## CASERECCIA · 24

Fresh homemade pasta Casereccia, octopus ragù, and lemon zest

*Casereccia aus frischer Pasta mit Oktopus-Ragout und Zitronenzeste*  
(1a, 3a, 7a, 14a, 23)

## SPAGHETTO AL POMODORO · 25

Spaghetti with tomato sauce, confit cherry tomatoes, and tomato powder

*Spaghetti mit Tomatensauce, confierten Kirschtomaten und Tomatenpulver*  
(1a, 9a)

## CECI · 21

Chickpea hummus, seared prawns, and candied kumquats

*Kichererbsen-Hummus, kurz gebratene Garnelen und kandierte Kumquats*  
(2a, 11a, 12a 24)

## FUSILLO · 25

Durum wheat fusilli, hand-cut duck ragù and burnt lemon powder

*Fusilli aus Hartweizen, handgeschnittenes Entenragout mit verbranntem Zitronenpulver*  
(1a, 3a, 9a, 12a, 20)

## TUBETTO · 22

Tubetti with asparagus cream and crispy asparagus, Pecorino Romano PDO, and guanciale

*Tubetti mit Spargelcreme und knusprigem Spargel, Pecorino Romano DOP und Guanciale*  
(1a, 7a)

## 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)

## RICCIOLA · 32

Seared amberjack, sautéed Swiss chard, and white butter emulsion

*Kurz gebratener Gelbstriemen-Jack, gedünsteter Mangold und Weißbutter-Emulsion*  
(5a, 7a, 12a, 25)

---

# CONTORNI

## SAUTÉED SWISS CHARD · 5

*Gedünsteter Mangold*

## GLAZED CARROTS · 5

*Glasierte Karotten (7a)*

## ROASTED NEW POTATOES · 5

*Geröstete neue Kartoffeln (7a)*

# CLASSICI INTERNAZIONALI

## CAESAR SALAD · 35

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)

## 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)

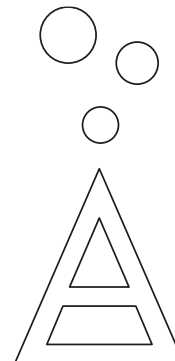
## TARTARE · 35

Swiss beef tartare, marinated radishes, marinated local yolk and hazelnuts  
*Schweizer Rindertartar, marinierte Rettiche, mariniertes lokales Eigelb und Haselnüsse*  
(3a, 8a, 12a, 18)

## FLAMEL BURGER "SUMMER EDITION" · 35

Home-made Bun, Swiss beef burger, mayonnaise, fresh herbs, and pickled cucumbers. Served with homemade potato chips – Also available as tartare  
– Gluten free option + CHF 3

*Hausgemachtes Bun, Schweizer Rindfleisch-Burger, Mayonnaise, frische Kräuter und eingelegte Gurken.  
Serviert mit hausgemachten Kartoffelchips – Auch als Tatar erhältlich  
– Glutenfreie Variante auf Anfrage erhältlich + CHF 3*  
(1a, 3a, 7a, 8a, 10a, 12a)



## DESSERT

### DARK CHOCOLATE CREAM, CARAMELIZED HAZELNUTS, AND CRUMBLE · 8

*Dunkle Schokoladencreme, karamellisierte Haselnüsse und Streusel*  
(3a, 7a, 8a)

### CAKE OF THE DAY & VANILLA ICE CREAM · 8

*Kuchen des Tages & Vanilleeis*

### BREAD & CAMEL (À LA TIRAMISÙ) · 14

Our reinterpretation of Tiramisu: Mascarpone base, lukewarm coffee mousse, caramel bread and caramel ice cream.

*Unsere Neuinterpretation des Tiramisu:  
Mascarponeboden, lauwarmes Kaffeemousse,  
Karamellbrot und Karamelleis*  
(1a, 3a, 7a, 8b)

### SORBETS AND ICE CREAMS OF OUR PRODUCTION · 8

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

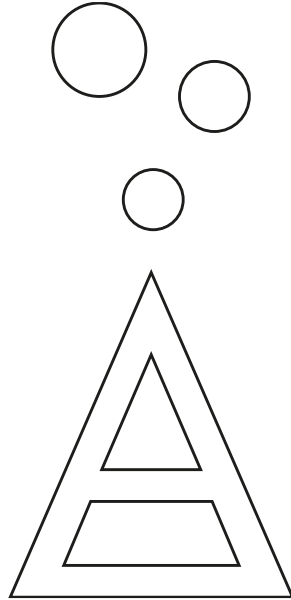


Vegetarian  
Vegetarisch



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. 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 meat: *Herkunft des Fleisches:*

Beef: Switzerland | *Rindfleisch: Schweiz* - Chicken: Switzerland | *Huhn: Schweiz* - Duck: France | *Ente: Frankreich*

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

23. Octopus vulgaris - FAO Mediterranean and Black sea

24. Penaeus monodon - Vietnam

25. Seriola lalandi - Netherlands : Denmark | *Niederlande / Dänemark*

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