

# 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

- CARCIOFO**  26  
Fried artichoke alla giudia, potato mousse and kimchi, artichoke stem garlic, oil and chilli pepper  
*Gebratene Artischocke, Kartoffel-Kimchi-Mousse, Artischockenstiele Knoblauch, Öl und Chili*  
(1b, 7a, 9a, 12a)
- ASPARAGO**  23  
Roasted and crispy asparagus, siphon hollandaise sauce, preserved lemon, and melting shallot  
*Gerösteter und knuspriger Spargel, Hollandaise-Sauce aus dem Siphon, eingelegte Zitrone und sanft geschmolzene Schalotte*  
(3a, 7a, 12a)
- POLPO** 31  
Seared octopus skewer, fresh peas, sansho pepper, sweet mini peppers, and fresh herbs  
*Gegrillter Oktopus-Spieß, frische Erbsen, Sansho-Pfeffer, Paprika (Friggitelli) und frische Kräuter*  
(14a, 23)
- SCAROLA**  18  
Glazed and roasted escarole, pine nut sorbet, and finely chopped raisins  
*Glasierter und gerösteter Endiviensalat, Pinienkern-Sorbet und fein gehackte Rosinen*  
(8a, 12a)
- TARTARE** 35  
Swiss beef tartare, marinated radishes and yolk, hazelnuts  
*Tartar vom Schweizer Rind, mariniertes Radieschen und Eigelb, Haselnüsse*  
(3a, 8a, 12a, 18)

# PRIMI PIATTI

<b>TUBETTO</b>	22
Durum wheat tubetti with asparagus cream and crispy asparagus, Pecorino Romano PDO, and guanciale <i>Tubetti aus Hartweizen mit Spargelcreme und knusprigem Spargel, Pecorino Romano DOP und Guanciale</i> (1a, 7a)	
<b>RISOTTO</b> 	24
Riserva San Massimo rice creamed with bell pepper, avocado, and toasted yeast <i>Riserva San Massimo-Reis, cremig zubereitet mit Paprika, Avocado und gerösteter Hefe</i> (7a, 12a)	
<b>PLIN</b> 	30
Ravioli with beetroot, glazed in brown butter, filled with büscion, beetroot variation, and hazelnut cream <i>Raviolo mit Roter Bete, in Sauerbutter glasiert, gefüllt mit Büscion, Rote-Bete-Variation und Haselnusscreme</i> (1a, 3a, 7a, 8a)	
<b>PAPPARDELLA</b>	32
Homemade pappardelle, duck ragout served with burnt lemon powder <i>Hausgemachte Pappardelle, Entenragout serviert mit gebranntes Zitronenpulver</i> (1a, 3a, 9a, 12a, 20)	
<b>BOTTONI</b>	26
Fresh pasta buttons stuffed with trout and sweet potato, glazed with dill butter, accompanied by marinated trout carpaccio, trout roe, green apple and kefir <i>Frische Pasta-Buttons gefüllt Forelle und Süßkartoffel, glasiert mit Dillbutter, dazu mariniertes Forellencarpaccio, Forelleneier, grüner Apfel und Kefir</i> (1a, 3a 4a, 7a, 12a, 29)	

# SECONDI PIATTI

## RICCIOLA 45

Steamed greater amberjack, seasonal vegetables, bay leaf powder, and beurre blanc  
*Gedämpfter Gelbbrassen, saisonales Gemüse, Lorbeerpulver und Weißbutter (Beurre Blanc)*  
(5a, 7a, 12a, 25)

## 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 62

Roasted Swiss beef fillet, served with its jus, fondant potato, and herb-infused whipped butter  
*Geröstetes Schweizer Rinderfilet, serviert mit eigener Sauce, Fondantkartoffel und mit Kräutern verfeinerter Butter*  
(7a, 12a, 18)

## CAPOCOLLO & CAROTE 54

Aged Swiss pork capocollo, smoked, roasted and creamed carrot. Served with piadina and carrot coleslaw  
*Gereifter Schweizer Schweine- Capocollo, geräucherte, geröstete und als Creme zubereitete Karotte. Serviert mit Piadina und Karotten-Coleslaw*  
(1a, 3a, 4a, 10a, 12a, 21)

## CAVOLO CINESE 26

Chinese cabbage roll, vegetarian XO sauce, and cashew-tomato mole sauce  
*Chinakohl-Röllchen, vegetarische XO-Sauce und Cashew-Tomaten-Mole-Sauce*  
(1a, 5a, 6a, 8a, 12a)

# DESSERT

## PANE & CARMELLO (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)

## FAVA DI CACAO 15

Dark chocolate cream, cocoa nibs, and cocoa crumble. Served with coconut sorbet

*Dunkle Schokoladencreme, Kakaonibs und Kakaocrumble. Serviert mit Kokossorbet*

(8a, 7b)

## FRAGOLE & RISO 14

Rice pudding, vanilla-infused cream, marinated strawberries, ginger ice cream, and shiso

*Milchreis, mit Vanille verfeinerte Creme, marinierte Erdbeeren, Ingweweis und Shiso*

(7a, 12a)

## DANUBIO 14

Cardamom Danubio, hazelnut mousse, yogurt and cardamom ice cream

*Danubio mit Kardamom, Haselnussmousse, Joghurt- und Kardamomeis*

(1a, 3a, 7a, 8a)

## 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)

# INTERNATIONALS

## 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 TARTARE BURGER "SUMMER EDITION"

38


Home-made made Bun, Swiss beef burger, mayonnaise, fresh herbs, and pickled cucumbers.  
Served with homemade potato chips – Also available cooked  
– Gluten free option + CHF 3  
*Hausgemachtes Bun, Schweizer Rindfleisch-Burger, Mayonnaise, frische Kräuter und eingelegte Gurken. Serviert mit hausgemachten Kartoffelchips – Auch in gegarter Version erhältlich*  
– *Glutenfreie Variante auf Anfrage erhältlich + CHF 3*  
(1a, 3a, 7a, 8a, 10a, 12a)


## 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)

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. Sulfurdioxidine, 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. Venison :Ireland | *Hirschfleisch : Irland*
17. Chicken : Switzerland | *Hähnchen: Schweiz*
18. Beef: Switzerland | *Bœuf: Schweiz*
19. Guinea fowl : France | *Perlhuhn : Frankreich*
20. Pork : Switzerland | *Schwein: Schweiz*

Fish species and origin:

*Fischarten und Herkunft:*

23. Octopus Vulgaris - Mediterranean Sea and Black Sea (FAO37) | *Mittelmeer und Schwarzes Meer*
24. Aristaeomorpha foliacea - Mediterranean Sea and Black Sea (FAO37) | *Mittelmeer und Schwarzes Meer*
25. *Seriola lalandi* - Olanda/Danimarca | *Pays-Bas/Danemark*
26. *Argyrosomus regius* - Croazia | *Croatie*
27. *Mytilus galloprovincialis* - Mediterranean Sea (FAO 37/34) | *Mittelmeer*
28. *Pecten jacobaeus* - Pacific Northwest (FAO61) | *Pazifischer Nordwesten*
29. *Oncorhynchus mykiss* - Italy / France | *Italien /Frankreich*

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