

I NOSTRI VALORI

Flamel's cuisine originates from a balance of technique, creativity and respect for the ingredients. It is a contemporary vision rooted in tradition, reinterpreted with a free and ever-evolving perspective. We follow the rhythm of the seasons, giving particular prominence to vegetables and working with each ingredient in its entirety, in order to make the most of it while sustainably reducing waste. Our research often leads us to small local producers who, through their work, support us in offering authentic, high-quality ingredients; alongside these, we serve Swiss meat and from selected farms. At the heart of this vision is our urban garden on the rooftop of LuganoDante, where we grow fresh herbs and aromatic plants: a living, ever-changing space to which we devote care and attention, and which gives back an unmistakable sense of naturalness – the one we bring to the table alongside our idea of cuisine.

Die Küche des Flamel entsteht aus einem Gleichgewicht zwischen Technik, Kreativität und dem Respekt vor dem Produkt. Sie ist Ausdruck einer zeitgenössischen Vision, die in der Tradition verwurzelt ist und mit einem freien, sich ständig weiterentwickelnden Blick neu interpretiert wird.

Wir folgen dem Rhythmus der Jahreszeiten, geben pflanzlichen Zutaten besonders viel Raum und verarbeiten jedes Produkt ganzheitlich, um sein volles Potenzial auszuschöpfen und gleichzeitig Abfälle im Sinne eines nachhaltigen Ansatzes zu reduzieren.

Unsere Suche führt uns oft zu kleinen lokalen Produzenten, die uns mit ihrer Arbeit dabei unterstützen, authentische und qualitativ hochwertige Zutaten anzubieten; ergänzt wird dies durch Fleisch aus der Schweiz und aus ausgewählten Betrieben.

Im Zentrum dieser Vision steht unser Urban Garden auf dem Dach des LuganoDante, wo wir frische Kräuter und aromatische Pflanzen anbauen: ein lebendiger Ort im ständigen Wandel, dem wir Aufmerksamkeit und Präsenz widmen und der uns im Gegenzug eine unverwechselbare Natürlichkeit zurückgibt – jene, die wir gemeinsam mit unserer Vorstellung von Küche auf den Teller bringen.

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

OMAGGIO AL POMODORO 25

San Marzano tomatoes filled with buffalo mozzarella and herbs from our garden
Served on the side: tomato water and fried bao bun with tomato powder
San-Marzano-Tomate, gefüllt mit Büffelmozzarella und Kräutern aus unserem Garten
Separat serviert: Tomatensaft und frittiertes Bao mit Tomatenpulver
(1a,3a,7a,12a)

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)

CAPASANTA 29

Roasted scallops, summer green gazpacho, caper leaves and Japanese pepper
Gebatene Jakobsmuscheln, grüner Sommer-Gazpacho, Kapernblätter und Sansho-Pfeffer
(12a,14a,28)

RICCIOLA 23

Amberjack sashimi, octopus pil-pil, pearl aubergine and nasturtium from our garden
Amberjack-Sashimi, Oktopus in Pil-Pil, Perl-Aubergine, Kapuzinerkresse aus unserem Garten
(6a,8a,12a,14a,23)

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

PENNONI

26

Durum wheat pennoni with saffron, tuna bottarga, almonds and lemon
Pennoni aus Hartweizen mit Safran, Thunfisch-Bottarga, Mandeln und Zitrone
(1a,4b,8a,12a)

RISOTTO

27

Riserva San Massimo rice creamed with tomato, served with tomato confit, tomato powder, oyster leaf and stuffed oyster
Riserva San Massimo Reis, cremig gerührt mit Tomaten, dazu Tomatenconfit, Tomatenpulver, Austernblätter und gefüllte Austern
(7a,14a,30)

PLIN

30

Glazed raviolo del plin with rabbit filling, served with black summer truffle
Glasierte Plin-Raviolo mit Kaninchenfüllung, serviert mit schwarzem Sommertrüffel
(1a,3a,7a,9a,12a,21)

CANNELLONI DI PATATE

25


Potato cannelloni stuffed with pesto, roasted and served with a Parmigiano-Reggiano foam, tarragon oil fresh herbs and black garlic
Kartoffel-Cannelloni mit Pesto-Füllung, gebraten und serviert mit Parmesan-Schaum, Estragonöl, frischen Kräutern und schwarzem Knoblauch
(1a,3a,7a,8a,12a)

TAGLIOLINI

22

Fresh tagliolini with courgettes in a creamy sauce and alla scapece, courgette flowers, sea fennel and samphire
Frische Tagliolini mit Zucchini-creme und Zucchini nach Scapece-Art, dazu Zucchini-Blüten, Meerfenchel und Queller
(1a,3a,7a,12a)

SECONDI PIATTI

- TROTA** 38
Roasted trout, coconut and yoghurt sauce, watermelon, tomatoes and avocado
Gebratene Forelle, Kokos-Joghurt-Sauce, Wassermelone, Tomaten und Avocado
(4a,7a,12a,29)
- 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,16)
- 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,9a,12a,17)
- QUAGLIA** 56
Quail stuffed with Ticino luganiga sausage, herbs and apricot, served with its own apricot reduction, mizuna from our garden and daikon salad
Wachtel gefüllt mit Luganiga, Kräutern und Aprikosen, serviert mit Aprikosenfond, Mizuna aus unserem Garten und Daikon-Salat
(3a,4a,6a,7a,9a,10a,12a,22)
- MELANZANA**  24
Crispy aubergine and chickpea fritters with soya yoghurt, Mediterranean tapenade and beetroot ketchup
Auberginen- und Kichererbsen-Fritter, knusprig, mit Sojajoghurt, mediterranem Tatar und Rote-Bete-Ketchup
(1a,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)

TARTUFO NERO ESTIVO 14

Dark chocolate and summer black truffle cream, hazelnuts and vanilla ice cream served with fresh truffle

Dunkle Schokoladencreme, mit schwarzem Sommertrüffel, Haselnüssen und dazu Vanilleeis, serviert mit frischem Trüffel

(3a,7a,8a)

FRAGOLE & RISO 14

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

Milchreis, mit Vanille verfeinerte Creme, marinierte Erdbeeren, Ingwereis und Shiso

(7a,12a)

PESCA 14

Roasted and fermented peach, almond mousse and praline, wasabi ice cream

Gebratener und fermentierter Pfirsich, Mandelmousse und Mandelpraliné, Wasabi-Eis

(3a,7a,8a,12a)

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. Chicken : Switzerland | *Hähnchen: Schweiz*
17. Beef: Switzerland | *Bœuf: Schweiz*
18. Guinea fowl : France | *Perlhuhn : Frankreich*
19. Duck: France | *Ente: Frankreich*
20. Pork : Switzerland | *Schwein : Schweiz*
21. Rabbit: Hungary | *Kaninchen: Ungarn*
22. Quail : France | *Wachtel : Frankreich*

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. *Patinopecten yessoensis* – Pacific Northwest (FAO61) | *Pazifischer Nordwesten*
29. *Oncorhynchus mykiss* – Switzerland | *Schweiz*
30. *Ostrea Linnaeus, 1758* – France | *Frankreich*

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