

BAR GOODIES


MIXOLOGY

LABELS

BAR GOODIES

> Daily, 17h00–22h15. | Tutti i giorni, 17:00–22:15.

BITES

CHIPS · 8 

Fried potato served with bay leaf mayonnaise (3a, 5a)

Patata fritta servita con maionese all'alloro

FOCACCIA · 10 

FLAMEL sourdough focaccia, guacamole, confit cherry tomatoes and herbs (1a, 9a, 12a)

Focaccia FLAMEL a lievitazione naturale, guacamole, pomodorino confit ed erbe

CHEESE STICKS · 13 

Our fried Appenzeller cheese, paprika mayonnaise and pickled jalapeños (8a, 9a, 12a)

Il nostro Appenzeller fritto, maionese alla paprika e jalapeño in conserva

FORMAGGI TICINESI · 22 

Tasting of three local cheeses, organic Ticino honey and fig bread (1a, 7a, 8a)

Degustazione di tre formaggi locali, miele bio ticinese e pane ai fichi

POLPO · 15

Chickpea hummus, fried octopus, paprika, and fresh herbs from our garden

(1b, 11a, 12a, 14a,23)

Hummus di ceci, polpo fritto, paprika ed erbe fresche del nostro orto

FLAMEL ICONS

LUGANODANTE CLUB SANDWICH · 34 (1a, 3a, 7a, 8a, 10a)

White bread, lettuce, chicken breast, confit tomatoes, mayonnaise and bacon

Pane in cassetta, lattuga, petto di pollo, pomodori confit, maionese e bacon

FLAMEL BURGER "SUMMER EDITION" · 38 (1a, 3a, 7a, 8a, 10a, 12a)

Home-made Bun, Swiss beef burger, mayonnaise, fresh herbs, and pickled cucumbers.

Served with homemade potato chips – Also available cooked

Bun fatto in casa, burger di manzo svizzero, maionese, erbe fresche e cetrioli in

conserva. Servito con chips di patate fatte in casa - Disponibile anche in versione

cotta

Gluten free option + CHF 3

Opzione senza glutine + CHF 3

BITES TASTING MENU

Elevate your mixology experience with our Bites Tasting Menu, a perfect combination of culinary delights and exclusive cocktails.

A hand-crafted menu that fully represents the FLAMEL style, the result of Chef Marco Piatti's passion and culinary flair.

Each Bite is a small masterpiece prepared with care and top-quality ingredients, especially for this menu.

Accompagna la tua esperienza mixology con il nostro Menù Degustazione Bites, una perfetta combinazione di piaceri culinari e cocktail esclusivi.

Un menu a mano libera che rappresenta appieno lo stile del FLAMEL, frutto della passione e dell'estro culinario dello Chef Marco Piatti.

Ogni boccone è un piccolo capolavoro, preparato con cura ed ingredienti di prima qualità appositamente per questo menu.

BITES TASTING MENU · 32

Three courses

Tre portate

EXTENDED BITES TASTING MENU · 46

Five courses

Cinque portate

Our menus are designed to be served to the whole table or to a minimum of 2 persons. Not available on Sunday.

I nostri menu sono pensati per essere serviti a tutto il tavolo o ad un minimo di 2 persone. Non disponibili la domenica.



Vegan
Vegano



Vegetarian
Vegetariano

In case of allergies or intolerances, please contact our team for information.
In caso di allergie o intolleranze rivolgersi al nostro team per qualsiasi informazione.

MIXOLOGY

> Daily from 15h00 until midnight, Thursday through Saturday until 01h00.
> Giornalmente dalle 15:00 alle 24:00, da giovedì a sabato fino all'01:00.

Explore our distinctive “98% Swiss” concept: home-distilled cocktails with a gentle touch of alcohol and minimal sugar content.

Our cocktail menu reflects the finesse and craftsmanship we hold dear. It's an invitation to explore the unique flavors of our region through lively, fresh, and cozy blends. We create most of the spirits for our drinks right here at FLAMEL. We carefully re-distill organic Swiss alcohol with herbs from our urban garden and spices from around the globe. Our FLAMEL blends are born, made, and bottled daily in our lab. Each cocktail is served with a single, crystal-clear ice block, preserving its chill and flavor from the first sip to the last. Every pour is measured with a precision scale, guaranteeing the perfect amount in every glass. We take joy in chasing that elusive perfect balance in our recipes and hope you'll enjoy our drinks just as much!

Scopri il nostro concept “98% Swiss”: cocktail distillati freschi in casa, a basso contenuto alcolico e con pochi zuccheri.

Il nostro menu cocktail riflette la finezza e la lavorazione che ci stanno a cuore. È un invito a esplorare i sapori unici della nostra regione attraverso miscele vivaci, fresche e avvolgenti. Creiamo la maggior parte dei distillati per i nostri drink proprio qui al FLAMEL. Ridistilliamo con cura l'alcol biologico svizzero con le erbe del nostro orto urbano e le spezie di tutto il mondo. Le nostre miscele FLAMEL nascono, vengono realizzate e imbottigliate ogni giorno nel nostro laboratorio. Tutti i drink sono serviti con un unico blocco di ghiaccio cristallino, che preserva la freschezza e il sapore dal primo all'ultimo sorso. Ogni cocktail è dosato con una bilancia di precisione, per garantire la perfetta quantità in ogni bicchiere. Ci piace cercare l'inafferrabile equilibrio perfetto nelle nostre ricette e speriamo che anche tu possa apprezzare i nostri drink!

Phalo'

Quindò

Giombuca

Jrou



Several of the 0 Km ingredients come from our urban garden

Una parte degli ingredienti a Km 0 proviene dal nostro orto urbano

Watch the journey from garden to plate in 60 seconds

Guarda il viaggio dall'orto al piatto in 60 secondi



TASTING JOURNEY

Do you want to get to know FLAMEL's style? Are you curious about new things? The best way is to order the tasting menu; let us guide you through our journey of discovery of our blends.

*Vuoi conoscere lo stile del Flamel? Ti incuriosiscono le novità?
Il modo migliore è ordinare il menù degustazione; lasciati guidare attraverso il nostro percorso alla scoperta delle nostre miscele.*



MIXOLOGY TASTING · 30

Three courses, total dose served 210 ml
Average alcohol content 13% vol

*Tre corse, dose totale servita 210 ml
Parte alcolica media 13% vol*

BEST ENJOYED
ALONGSIDE OUR BITES
TASTING MENU—TRY IT!

MEGLIO SE GUSTATO INSIEME
AL NOSTRO BITES TASTING
MENU—PROVALO!



EXTENDED MIXOLOGY TASTING · 47

Five courses, total dose served 350 ml
Average alcohol content 13% vol

*Cinque corse, dose totale servita 350 ml
Parte alcolica media 13% vol*

MIXOLOGY

SIGNATURE

L'AMERICANO FICO - 17

Red vermouth, Kina, Appenzeller, fig leaf soda | 8.9% vol

This time, it is the delicate aroma of fig leaves that complements the classic and winning sweet-and-bitter combination of aperitif drinks. A truly wonderful character!

Vermouth rosso, Kina, Appenzeller, soda alle foglie di fico | 8.9% vol

Questa volta è il profumo soave delle foglie di fico a spalleggiare il classico e vincente binomio dolce-amaro dei drink da aperitivo. Gran bel carattere!

CHE COSA HAI MESSO NEL CAFFÈ - 17

FLAMEL Coffee Spirits, Cassis, Blood Orange | 10.1% vol

It is always a fun challenge to incorporate coffee into our blends without letting it dominate.

Distilling whole beans gives it a subtle presence, but with just the right touch.

Cassis and Blood orange are the perfect partners.

FLAMEL Coffee Spirits, Cassis, Arancia Rossa | 10.1% vol

È sempre una sfida divertente inserire il caffè nelle nostre miscele, senza però che questo prevalga. Distillarne i chicchi interi offre un ingresso in punta di piedi, ma col giusto piglio. Cassis e arancia rossa accompagnano alla perfezione.

FRESCO DI ZONA - 16

FLAMEL Cucumber Spirit, Appenzeller, iceberg lettuce, lime,
Verbena Kombucha | 13.7% vol

A super-refreshing drink: almost freezing! Distilled cucumber and juice from iceberg lettuce leaves will surprise you, whilst the verbena kombucha and a touch of lime provide just the right touch of comfort.

*FLAMEL Cucumber Spirit, Appenzeller, lattuga iceberg, lime,
kombucha alla verbena | 13,7% vol*

Un drink super fresco: quasi gelido! Cetriolo distillato e succo delle foglie di iceberg sapranno sorprendere, ci penseranno poi la kombucha di verbena ed un po' di lime a portare il giusto comfort.

MIXOLOGY

SIGNATURE

FIOR D'UVA · 17

FLAMEL vodka, white grapes, green apple, elderflower | 8.5% vol

The tail end of summer brings magic: the grapes are fragrant and sweet, the apples are super fragrant and the elderflowers are ready, after a long maceration in sugar. Our vodka then lends the right character.

FLAMEL vodka, uva bianca, mela verde, fiori di sambuco | 8.5% vol

La coda dell'estate regala prodotti magici: l'uva è profumata e dolcissima, le mele sono super fragranti e i fiori di sambuco sono pronti, dopo una lunga macerazione in zucchero. La nostra vodka dona poi il giusto carattere.

IL BARBAROSSA · 17

FLAMEL Pepper Leaves Spirit, Rhubarb, Strawberries, Peppermint | 10.9% vol

Rhubarb and strawberries are a staple of Northern Europe, and the mint from our urban garden is wonderfully fragrant. Distilling the plant's most tender leaves reveals an elegant, subtly nuanced complexity.

FLAMEL Pepper Leaves Spirit, Rabarbaro, Fragole, Menta Piperita | 10.9% vol

Rabarbaro e fragole è un must del Nord Europa, la menta del nostro giardino urbano è poi profumatissima. Distillare poi le foglie piu' tenere della pianta del pepe mostra un'elegante complessità, appena accennata.

IL SELVATICO · 17

FLAMEL wild fennel spirit, pear, vanilla, lemon | 9.8% vol

Distilling aromatic plants such as wild fennel is truly magical and fun: it allows you to rethink a cocktail from scratch, free from imposed patterns. To the pear, vanilla and lemon, all that remains is to accompany them with sweet fruity nuances.

FLAMEL wild fennel spirit, pera, vaniglia, limone | 9.8% vol

Distillare piante cariche di aroma come il finocchietto è veramente magico e divertente: permette di ripensare un cocktail da zero, libero da schemi imposti.

A pera, vaniglia e limone poi, non resta che accompagnare con dolci sfumature fruttate.

MIXOLOGY

FLAMEL ICONS

APERITIVO DI MAMMA - 16

Bitter, friggitelto pepper, green mandarin, milky oolong tea | 7.5% vol

The red of the bitter, the green of the pepper and the ideally white part of a semi-fermented tea give, as if by magic, a drink that can take us away from the working day with a comforting aroma.

Bitter, peperone friggitelto, mandarino verde, tè milky oolong | 7.5% vol

Il rosso del bitter, il verde del peperone e la parte idealmente bianca di un tè semi fermentato danno, come per magia, un drink capace di farci staccare dalla giornata di lavoro con un aroma confortevole.

THE MARTINO CUP - 15

Lemongrass, pink grapefruit, chamomile and homemade British gin | 11.5% vol

Knowing people like Martino is useful to bring us back to a human dimension. His botanical garden is splendid, the result of a lot of work, a lot of passion and at the same time a kind of unscrupulous and increasingly rare lightness. Long live Bisbino!

Lemongrass, pompelmo rosa, camomilla e homemade British gin | 11.5% vol

Conoscere persone come Martino è utile per riportarci in una dimensione umana. Il suo garden è splendido, frutto di tanto lavoro, tanta passione ed al contempo una sorta di spregiudicata e sempre più rara leggerezza. W il Bisbino!

100% PAESÀ - 17

Homemade absinthe, pollen, oregan, lime | 13% vol

It was impossible not to pay tribute to the prince of Swiss spirits, absinthe. A flavour that elegantly straddles the Alps and the Mediterranean. A magical product that has always added touches of freshness and intensity to drinks.

Assenzio homemade, polline, origano, lime | 13% vol

Non si poteva non rendere onore al principe dei prodotti alcolici svizzeri, l'assenzio. Un sapore elegantemente a cavallo tra le Alpi ed il Mediterraneo. Un prodotto magico che da sempre aggiunge tocchi di freschezza ed intensità ai drink.

APERITIFS & CONTEMPORARY CLASSICS

HOUSE SPRITZ · 15

FLAMEL house bitter, prosecco DOC
FLAMEL house bitter, prosecco DOC

URBAN GARDEN HUGO #2 · 16

Abricotine du Valais, lemon balm, elderflower soda
Abricotine du Valais, melissa, Sambì Soda ai fiori di sambuco

ROSSINI · 17

Strawberries, rhubarb, sparkling rosé wine, FLAMEL Habanero Spirit's drops
Fragele, rabarbaro, bollicina rosé, gocce di FLAMEL Habanero Spirit

SWISS NEGRONI · 18

FLAMEL bitter mix, red vermouth, kina, FLAMEL British gin, Fernet
FLAMEL bitter mix, vermouth rosso, kina, FLAMEL British gin, Fernet

(Wanna get) DIRRTY MARTINI · 16

FLAMEL British gin "washed" with extra virgin olive oil, white vermouth, lemon brine
FLAMEL British "lavato" con olio EVO, vermouth bianco, salamoia di limoni

COSMOPOLITAN · 17

FLAMEL Superlemon vodka, triple sec, lime, cranberry
FLAMEL Superlemon vodka, triple sec, lime, cranberry

JEFFREY'S AMARETTO SOUR · 17

Swiss rye whisky, crème de noyaux, amaretto, lemon, tonka beans.
Swiss rye whisky, crème de noyaux, amaretto, limone, fava tonka.

PORNSTAR MARTINI #2 · 17

FLAMEL British gin, passion fruit, lavender, lime, Alta Langa Pas Dosé
FLAMEL British gin, frutto della passione, lavanda, lime, Alta Langa Pas Dosé

MIXOLOGY

HOUSE SPRIT HIGHBALL

GIN & TONIC

- **FLAMEL BRITISH GIN · 15**
Lemon and green cardamom, extremely fresh
Limone e cardamomo verde, freschissimo
- **FLAMEL INDIAN GIN · 16**
Double dose of juniper, bold, fresh, exuberant
Doppia dose di ginepro, deciso, fresco, esuberante
- **FLAMEL HIMALAYAN GIN · 16**
Round, spicy, with a light smoky note
Rotondo, speziato, con leggera nota affumicata

BLACK GARLIC & JALAPEÑO MULE · 17

FLAMEL black garlic & jalapeño spirit, lime, Three Cents Ginger Beer
FLAMEL distillato di aglio nero e jalapeño, lime, Three Cents Ginger Beer

KIWI GINGER LEMON · 16

FLAMEL Kiwi & Ginger spirit, Three Cents Lemon Tonic
FLAMEL Kiwi & Ginger spirit, Three Cents Lemon Tonic

PEPPER PALOMA · 17

FLAMEL Habanero spirit, Three Cents Pink Grapefruit Soda.
FLAMEL Habanero spirit, Three Cents Pink Grapefruit Soda

MISSIONARY DOWNBALL · 17

FLAMEL Mint & Cocoa spirit, Three Cents Pineapple Soda
FLAMEL Mint & Cocoa spirit, Three Cents Pineapple Soda

FIZZY & FRESH GARIBALDI · 17

FLAMEL Bitter Mix, Three Cents Mandarin & Bergamot Soda
FLAMEL Bitter Mix, Three Cents Mandarin & Bergamot Soda

MOCKTAILS

KARKADÈ · 12

Hibiscus, vanilla, vetiver
Ibisco, vaniglia, vetiver

LEMON VERBENA · 12

Strawberries, organic verbena, cypress
Fragole, verbena bio, cipresso

GARIBALDI ZERO · 13

Alcohol-free Martinazzi, freshly
squeezed orange juice
*Martinazzi de-alcolato, spremuta
fresca d'arancia*

BLACK MANDARIN · 13

Mandarin, Ceylon black tea, incense
Mandarino, tè nero Ceylon, incenso

PEAR WATER · 12

Pear, elderflower, bergamot
Pera, sambuco, bergamotto

HUGO ZERO · 15

Green apple, elderflower, Riesling Zero
non-alcoholic wine
*Mela verde, sambuco, Riesling Zero
spumante analcolico*

FRESH FROM OUR LAB

SUCCO DI MELE GOLDEN E GRANNY SMITH · 8

Apple juice, variety Golden & Granny Smith

SUCCO DI PERE CONFERENCE · 8

Pear juice, variety Conference

KOMBUCHA · 8

Cold brew coffee / Sencha green tea & Ginger / Verbena, mint & Lemongrass
Cold brew coffee / Tè verde Sencha & Zenzero / Verbena, menta & Lemongrass

SPREMUTA FRESCA D'ARANCIA / POMPELMO · 7

Freshly squeezed orange / grapefruit juice

LABELS

BEERS

MATTA BIO · 7

Bottle | *Bottiglia* 33 cl

SAN MARTINO LA ROSSA · 7

Bottle | *Bottiglia* 33 cl

FELDSCHLÖSSCHEN

HOPFENPERLE BLOND · 7

Draft | *Alla spina* 33 cl

VALAISANNE JUICY IPA · 8

Draft | *Alla spina* 33 cl

SAMBÌ BIO · 8

Bottle | *Bottiglia* 33 cl

WINE BY THE GLASS

“SELEZIONE FLAMEL” - CASTELLO DI CANTONE

- MERLOT BIANCO · 10
- MERLOT ROSSO · 10

For the complete offer of wines, bottled and by the glass, see the Wine List.
Per l'offerta completa di vini al calice e in bottiglia, consulta la Carta dei Vini.

SOFT DRINKS

COCA-COLA / ZERO 33 cl · 5

GAZZOSA / ARANCIATA / CHINOTTO 27.5 cl · 6

DRY TONIC / LEMON TONIC 20 cl · 7

GINGER BEER / PINK GRAPEFRUIT OR PINEAPPLE SODA 27.5 cl · 7

SANBITTER 10 cl · 7

TÈ FREDDO LIMONE / PESCA 33 cl · 5

SWISS GIN

FLAMEL BRITISH GIN · 10 40% vol

FLAMEL INDIAN GIN · 11 45% vol

FLAMEL HIMALAYAN GIN · 11 41% vol

BISBINO · 15 40% vol

OJO DE AGUA · 15 43% vol

BREIL PUR · 15 45% vol

XELLENT · 13 40% vol

SWISS VODKA

ALPI PURE GRAIN VODKA · 10 40% vol

XELLENT RYE VODKA · 13 40% vol

Mixers and soft drinks accompanying our selection of Gins and Vodkas
are served at a price of CHF 5.

*Le bibite in accompagnamento alla nostra selezione di Gin e Vodka
sono servite al prezzo di CHF 5.*

Gin and vodka are served in measures of 50 ml | *Gin e vodka sono serviti in porzioni da 50 ml*

LABELS

SWISS SINGLE MALT WHISKY

LANGATUN OLD DEER · 13 Sherry & chardonnay cask | 40% vol

LANGATUN OLD CROW · 16 Peated red wine cask | 46% vol

LANGATUN OLD WOODPECKER · 20 Organic chardonnay cask | 46% vol

LANGATUN AVO JAZZ SESSION · 23 Châteauneuf-du-Pape cask | 44% vol

OLD RIVER 7 yrs · 18 Swiss barrique cask | 45% vol

OLD RIVER 7 yrs · 22 Amarone single cask | 46% vol

SANTIS MALT SIGEL · 13 Beer cask | 40% vol

SWISS CORN & RYE WHISKEY

MATTER SPIRIT N°3 · 22 Blended | 46% vol

MATTER SPIRIT N°8 · 20 Red wine cask rye | 50.2% vol

MATTER SPIRIT N°11 · 18 53/47 corn/rye | 49.5% vol

GOLDWAESCHER · 12 Pure rye virgin oak | 43% vol

Whisky is served in measures of 40 ml | *Il whisky è servito in porzioni da 40 ml*

SWISS ABSINTHE

ARTEMISIA - CLANDESTINE BLANCHE · 9 53% vol

ARTEMISIA - LA CAPRICIEUSE BLANCHE · 10 72% vol

DUPLAIS BLANCHE · 9 60% vol

KUBLER BLANCHE · 9 53% vol

BRUT D'ALAMBIC BLANCHE · 13 81.6% vol

DUPLAIS VERTE · 11 68% vol

DUPLAIS VERTE VINTAGE CUT · 14 65% vol

MANSINTHE VERTE by Marilyn Manson · 9 66.6% vol

BOSTON BUTTERFLY VERTE · 11 65% vol

SWISS AMARO & DIGESTIVES

CASTELLO DI CANTONE - GRAPPA CH53 · 14 Chardonnay | 53% vol

CASTELLO DI CANTONE - GRAPPA UNGULUS · 18 Barrique 5 anni | 44% vol

AMARO GENEROSO · 8 21% vol

AMARO APPENZELLER · 8 29% vol

FERNET DEL FRATE ANGELICO · 13 44% vol

LANGATUN - GOLD WHISKY CREAM · 9 18% vol

Absinthe is served in measures of 25 ml | *L'assenzio è servito in porzioni da 25 ml*
Amaro & digestives are served in measures of 40 ml | *Amari & digestivi sono serviti in porzioni da 40 ml*

Prices are per person and in Swiss francs (CHF), VAT and service included.
I prezzi sono per persona ed in franchi svizzeri (CHF), IVA e servizio inclusi.

In case of allergies or intolerances, please contact our team for information.
In caso di allergie o intolleranze rivolgersi al nostro team per qualsiasi informazione.

Substances that may cause allergies or other undesirable reactions:
Sostanze che potrebbero provocare allergie o altre reazioni indesiderate:

1. Cereali, glutine | *Cereals, gluten*
2. Crostacei | *Crustacea*
3. Uova | *Eggs*
4. Pesce | *Fish*
5. Arachidi | *Peanuts*
6. Soia | *Soy*
7. Latte, lattosio | *Milk, Lactose*
8. Frutta a guscio, noci | *Treenuts, nuts*
9. Sedano | *Celery*
10. Senape | *Mustard*
11. Sesamo | *Sesame seeds*
12. Anidride solforosa, solfiti | *Sulfurdioxidine, sulfites*
13. Lupini | *Lupines*
14. Molluschi | *Shellfish*

a : contiene | *contains*

b : può contenere tracce | *may contain traces*

Origin of the meat:

Provenienza carni:

Chicken: Switzerland | *Pollo: Svizzera*

Beef: Switzerland | *Manzo: Svizzera*

Origin of fish:

Provenienza pesce:

23. Octopus Vulgaris: Mar Mediterraneo e Mar Nero (FAO37) | *Mediterranean Sea and Black Sea (FAO37)*

Our bread is made in Switzerland from Swiss flours.

Il nostro pane è prodotto in Svizzera con farine svizzere.