

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

CARDONCELLO 25

Fried Cardoncello mushroom, kimchi reduction, miso, Pecorino cheese from Ticino and fermented lemon

Frittierter Kräuterseitling, Kimchi-Reduktion, Miso, Tessiner Pecorino und fermentierte Zitrone
(1a,3a,6a,7a,12a)

RADICCHIO 19

Coffee-roasted radicchio, peanut water and flaky bread

Gerösteter Radicchio mit Kaffee, Erdnusswasser und Blätterbrot
(1a,3a,5a,7a,8a,9b)

TONNO 28

Tuna sashimi, seafood Caesar sauce, clams and sea herbs

Thunfisch-Sashimi, Caesar-Sauce mit Meeresaromen, Venusmuscheln und Meereskräuter
(3a,4a,9a,12a,14a,23,26)

ZUCCA 22

Cardamom-roasted butternut squash glazed with mixed pepper praline, served with Hokkaido pumpkin sorbet and pumpkin broth

Mit Kardamom gerösteter Butternut-Kürbis, mit Praliné aus gemischten Pfeffersorten lackiert, serviert mit Hokkaido-Kürbissorbet und Kürbisfond
(12a)

TARTARE 35

Swiss beef tartare, marinated radishes and yolk, hazelnuts

Tartar vom Schweizer Rind, mariniertes Radieschen und Eigelb, Haselnüsse
(3a,8a,12a,17)

PRIMI PIATTI

BOTTONI

25

Buckwheat pasta buttons filled with pumpkin, Parmesan water and liquorice oil
Buchweizen-Pastabottoni mit Kürbisfüllung, Parmesanwasser und Lakritzöl
(1a,3a,7a)

RISOTTO

23

Riserva San Massimo rice, creamed Swiss chard, Swiss chard jus, chilli and black trumpet mushroom
Riserva-San-Massimo-Reis, Mangoldcreme, Mangoldjus, Chil und Herbsttrompeten
(7a,9a,12a)

PLIN

30

Glazed plin raviolo filled with rabbit, marinated beetroot and beetroot prepared escabeche-style
Glasierter Plin-Raviolo mit Kaninchenfüllung, marinierter Roter Bete und Roter Bete nach Escabeche-Art
(1a,3a,7a,9a,12a,21)

LINGUINE

23

Durum wheat linguine, lime and spring onion chutney, katsuobushi, bottarga and seaweed butter
Linguine aus Hartweizen, Chutney aus Limette und Frühlingszwiebeln, Katsuobushi, Bottarga und Algenbutter
(1a,4a,7a)

CONCHIGLIONI

28

Conchiglioni pasta, slow-cooked oxtail and caramelised onion ragù, myrtle leaf emulsion from our kitchen garden, figs
Conchiglioni-Pasta, Ragout von langsam geschmortem Ochsenschwanz und karamellisierten Zwiebeln, Emulsion aus Myrtenblättern aus unserem Gemüsegarten, Feigen
(1a,7a,9a,12a,18)

SECONDI PIATTI

BACCALÀ

38

Confit and seared salt cod, fig leaf hollandaise foam, roasted leek and fresh herb mix
Confiertter und gebratener gesalzener Kabeljau, Hollandaise-Schaum mit Feigenblättern, gerösteter Lauch und frische Kräutermischung
(4a,3a,12a,24)

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

Swiss beef entrecôte gratinated with herbs, beef jus with raspberry vinegar, marinated onion and radicchio
Entrecôte vom Schweizer Rind, mit Kräutern gratiniert, Rinderjus mit Himbeeressig, marinierte Zwiebel und Radicchio
(1a,7a,12a,17)

ANATRA

47

Seared duck breast, cacciatora-style, with olives, capers and brined tomatoes, whipped potato with herbs and lemon
Gebratene Entenbrust nach Cacciatora-Art mit Oliven, Kapern und eingelegten Tomaten, aufgeschlagene Kartoffel mit Kräutern und Zitrone
(8a,9a,11a,12a,19)

CABBIS

29

Roasted purple cabbage, vegan XO sauce, pine nut cream and green apple
Gerösteter Rotkohl, vegane XO-Sauce, Piniencreme und grüner Apfel
(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)

CIOCCOLATO

14

Whipped milk chocolate, praline-coated and sugar-crusted pecans, black walnuts and almond ice cream

Aufgeschlagene Milkschokolade, karamellisierte und mit Zucker überzogene Pekannüsse, Schwarznüsse und Mandelglace

(7a,8a,12a)

TORTA DI ROSE

14

Warm rose-shaped brioche cake, kumquat compote, vanilla ice cream and roasted figs

Warmer Rosenkuchen aus Briocheteig, Kumquatkompott, Vanilleeis und geröstete Feigen

(1a,3a,7a)

PANNA & FIENO

14

Hay-infused milk, ginger ice cream, honey foam and brown butter madeleine

Mit Heu aromatisierte Milch, Ingwereis, Honigschaum und Madeleines mit Nussbutter

(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

35

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,16)

SPAGHETTO AL POMODORO

25

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

FLAMEL TARTARE BURGER

38

Home-made made Bun, Swiss beef tartare, mayonnaise, fresh herbs, and pickled cucumbers.
Served with homemade potato chips – Also available cooked
– Gluten free option + CHF 3
Hausgemachtes Bun, Schweizer Rindertartar, 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,17)

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,16)

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. Chicken : Switzerland | *Hähnchen: Schweiz*
17. Beef: Switzerland | *Bœuf: Schweiz*
18. Oxtail (Bos Taurus): Switzerland | *Ochsenschwanz (Bos Taurus): Schweiz*
19. Duck: France | *Ente: Frankreich*
20. Pork : Switzerland | *Schwein : Schweiz*
21. Rabbit: Hungary | *Kaninchen: Ungarn*

Fish species and origin:
Fischarten und Herkunft:

23. Thunnus thynnus – Atlantic and Pacific FAO areas 034/077 | *Atlantischer und Pazifischer FAO-Gebiete 034/077*
24. Gadus macrocephalus – Pacific Northwest (FAO67) | *Pazifischer Nordwesten (FAO67)*
25. Seriola lalandi – Olanda/Danimarca | *Pays-Bas/Danemark*
26. Ruditapes Philippinarum – Italy | *Italien*
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.