

DOMENICA
BY FLÄMEL

PIATTI PRINCIPALI

LINGUINE · 27

Durum wheat linguine, clams, lime and parsley oil

Linguine aus Hartweizengrieß, Venusmuscheln, Limette und Petersilienöl
(1a,12a,14a,25)

CASERECCIA · 24

Fresh caserecce pasta, slow-cooked oxtail ragù with caramelized onions and bay leaf

Frische Caserecce-Pasta, zart geschmorter Ochsenschwanz mit karamellisierten Zwiebeln und Lorbeer
(1a,7a,9a,12a,18)

BOTTONI · 25

Buckwheat pasta buttons filled with pumpkin, Parmesan water and liquorice oil

Buchweizen-Pastabottoni mit Kürbisfüllung, Parmesanwasser und Lakritzöl
(1a,3a,7a)

CECI · 29

Chickpea hummus, confit cod salad and candied kumquats

Kichererbsen-Hummus, Salat von confiertem Kabeljau und kandierten Kumquats
(2a,11a,12a,24)

GUANCIA DI MANZO - 38

Braised beef cheek, whipped herb potato and roasted Swiss chard

Geschmorte Rinderbacke, aufgeschlagene Kartoffel mit Kräutern und gerösteter Mangold
(7a,9a,12a,17)

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)

TONNO · 24

Tuna sashimi, marinated and escabeche beetroot, yogurt sauce

Thunfisch-Sashimi, marinierte Rote Bete und Rote Bete in Escabeche, Joghurtsauce
(4a,7a,9a,12a,23)

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)

CONTORNI

SAUTÉÉD CHARD · 5

Gebratene rote bete

FLAMEL SALAD · 9

FLAMEL – Salat (12b)

ROASTED NEW POTATOES · 5

Gebratene frühkartoffeln

CLASSICI INTERNAZIONALI

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)

LUGANODANTE CLUB SANDWICH · 35

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)

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)

FLAMEL TATARE BURGER · 38

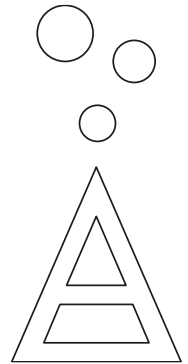
Home-made made Bun, Swiss beef tartare, mayonnaise, fresh herbs, and pickled cucumbers. Served with homemade potato chips – Also available cooked

– 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,18)



DESSERT

FRESH FRUIT SALAD · 6

Frischer Obstsalat

VANILLA AFFOGATO · 5

Kaffee & Vanilleeis (3a,7a)

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)

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)

SORBETS AND ICE CREAMS OF OUR PRODUCTION · 8

Sorbets und Eiscreme aus eigener Produktion

(3a,7a,8b)

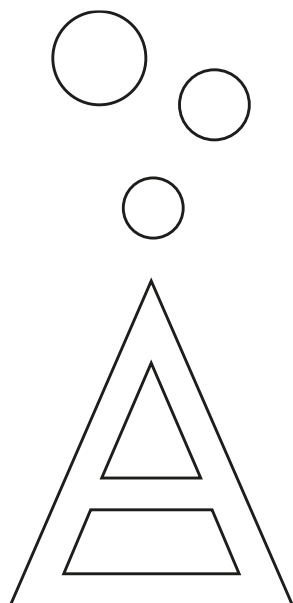


Vegetarian
Vegetarisch



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. Sulfurdioxidine, 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:*

17. Beef: Spain- *Rindfleisch: Spanien* | 18. Beef: Switzerland - *Rindfleisch: Schweiz* | 19. Chicken - Cockerel: Switzerland - *Hanh: Schweiz*

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

23. Thunnus thynnus - Atlantic and Pacific Oceans FAO areas 034/077 | *Atlantischer und Pazifischer Ozean FAO-Gebiete 034/077*
24. Gadus macrocephalus - Northwest Pacific (FAO 67) | *Nordwestpazifik (FAO 67)*
25. Ruditapes philippinarum - Italy | *Italien*

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