BAR GOODIES

MIXOLOGY

LABELS

FLAMEL

RESTAURANT · MIXOLOGY BAR

BAR GOODIES

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

BITES

CHIPS · 8 (3a, 5a)

Fried potato served with mayonnaise and bay leaf powder
Patata fritta servita con maionese e polvere d'alloro

FOCACCIA · 10 (1a, 9a, 12a)

FLAMEL sourdough focaccia, guacamole, confit cherry tomatoes and herbs
Focaccia FLAMEL a lievitazione naturale, guacamole, pomodorino confit ed erbe

CROQUE - MONSIEUR STICKS · 15 (1a 3a 7a)

Milanese-style Croque-Monsieur with slow-cooked egg yolk
Croque-Monsieur alla milanese con tuorlo d'uovo cotto a bassa temperatura

FORMAGGI TICINESI · 22 (1a, 7a, 8a)

Tasting of three local cheeses, organic Ticino honey and our home-made fig bread
Degustazione di tre formaggi locali, miele bio ticinese e pane ai fichi di nostra produzione

COME UN MARITOZZO · 13 (1a 3a 7a 9a 12a 18)

Fried bao filled with slow-cooked beef and sweet onion Genovese sauce, topped with Ticinese pecorino
Bao fritto farcito con genovese di manzo e pecorino ticinese

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!



URBAN FARMING

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 11% vol

Tre corse, dose totale servita 210 ml
Parte alcolica media 11% 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 11% vol

Cinque corse, dose totale servita 350 ml
Parte alcolica media 11% vol

MIXOLOGY

SIGNATURE

GARIBALDI DIREZIONE NORD · 17

Kina L'Aero D'Or, Amaro Appenzeller, blond orange, lime | 5.5% vol

From Ticino, we are used to looking down south, towards the Mediterranean. Beyond the Alps lives a world of flavours of delicate finesse, which we try to capture through fine artisanal liqueurs such as Kina and Appenzeller. The freshly squeezed orange juice is lightened and complements the blend, 'in a stubborn and contrary direction'.

Kina L'Aero D'Or, Amaro Appenzeller, arancia bionda, lime | 5.5% vol

Dal Ticino siamo spesso abituati a guardare a sud, verso il Mediterraneo. Oltre le Alpi vive invece un mondo di sapori di delicata finezza, che cerchiamo d'interpretare tramite grandi liquori artigianali come Kina e Appenzeller. La spremuta di arance viene alleggerita e accompagna la miscela, "in direzione ostinata e contraria".

ROSSETTO E CIOCCOLATO · 16

FLAMEL Cocoa & Vanyl Spirit, lime, karkadè and pomegranate kombucha | 8.9% vol

… "It would be a shame not to eat them," as the song goes. We distill cocoa beans and vanilla pods, add a few drops of lime and some very fresh hibiscus and pomegranate kombucha. For the heart and the palate.

FLAMEL Cocoa & Vanyl Spirit, lime, kombucha di karkadè e melagrana | 8.9% vol

… "Che non mangiarli sarebbe un peccato" cantava una canzone. Distilliamo fave di cacao e baccelli vaniglia, aggiungiamo gocce di lime ed una freschissima kombucha di fiori d'ibisco e melagrana. Per il cuore e per il palato.

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

QUEL GRAN FICO · 17

FLAMEL Licorice Spirit, red vermouth, black fig, wild oregano, lime | 8.4% vol

The sweetness of figs is always impossible to resist for us: it came naturally to pair it with the power of wild oregano's aroma. We then distil liquorice root and combine it with a touch of red vermouth – a gentle touch.

FLAMEL Licorice Spirit, vermouth rosso, fichi neri, origano selvatico, lime | 8.4% vol

La dolcezza dei fichi è sempre irresistibile per noi: è venuto naturale abbinarla alla potenza aromatica dell'origano selvatico. Distilliamo poi la radice di liquirizia e l'accompagniamo con un po' di vermouth rosso, una dolce carezza.

FUORI DI MELONE · 16

FLAMEL Rosemary Spirit, white melon, pollen, lime | 8.6% vol

White melon is not just sweet: it has some beautiful herbal notes, which inspired us to pair it with pollen and a marvellous spirit made from only the most tender tips of the rosemary from our Urban Garden. One sip leads to another one!

FLAMEL Rosemary Spirit, melone bianco, polline, lime | 8.6% vol

Il melone bianco non è solo dolce: ha delle bellissime sfumature vegetali, che ci hanno guidato verso l'abbinamento con polline ed un meraviglioso distillato di solo le punte piu' tenere del rosmarino del nostro orto. Un sorso tira l'altro!

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, friggitello 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 friggitello, 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

FLAMEL British Gin, lemongrass, pink grapefruit, chamomile | 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!

FLAMEL British Gin, lemongrass, pompelmo rosa, camomilla | 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!

FIOR D'UVA · 17

FLAMEL SuperLemon 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.

APERITIFS & CONTEMPORARY CLASSICS

HOUSE SPRITZ · 15

FLAMEL House Bitter, Prosecco DOCG, bitter orange
FLAMEL House Bitter, Prosecco DOCG, arancia amara

URBAN GARDEN HUGO #2 · 16

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

TINTORETTO · 17

Pomegranate, sparkling wine of the day, FLAMEL Rosemary Spirit drops
Melagrana, bollicina del giorno, gocce di FLAMEL Rosemary 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 Britsh Gin "washed" with extra virigin olive oil, white vermouth, lemon brine
FLAMEL British Gin "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, sparkling wine of the day
FLAMEL British Gin, frutto della passione, lavanda, lime, bollicina del giorno

MIXOLOGY

HOUSE SPRIT HIGHBALL

FLAMEL BRITISH GIN TONIC · 15
Lemon and green cardamom, extremely fresh
Limone e cardamomo verde, freschissimo

FLAMEL INDIAN GIN TONIC · 16
Double dose of juniper, bold, fresh, exuberant
Doppia dose di ginepro, deciso, fresco, esuberante

FLAMEL HIMALAYAN GIN TONIC · 16
Round, spicy, with a light smoky note
Rotondo, speziato, con leggera nota affumicata

FLAMEL SCOTTISH GIN TONIC · 17
Fresh cucumber and rosehip petals, modern and irresistible
Cetriolo freco e petali di rosa canina, moderno e irresistibile

BLACK GARLIC & JALAPEÑO MULE · 17

FLAMEL Black Garlic & Jalapeño Spirit, lime, Three Cents Ginger Beer
FLAMEL Black Garlic & Jalapeño Spirit, 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

ADAMO ED EVA · 17

FLAMEL Datterino Spirit, Three Cents Fig Leaf Soda.
FLAMEL Datterino Spirit, Three Cents Fig Leaf 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

SPRITZ ZERO · 14

Alcohol-free Aperol, white grapes, tonic water
Aperol de-alcolato, uva bianca, acqua tonica

RED RHUBARB · 13

Rhubarb, cranberry, peppermint
Rabarbaro, cranberry, menta piperita

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 / AEGEAN OR LEMON TONIC 20 cl · 7

GINGER BEER / PINK GRAPEFRUIT OR FIG LEAF SODA 20cl · 7

SANBITTER 10 cl · 7

TÈ FREDDO LIMONE / PESCA 33 cl · 5

SWISS GIN

FLAMEL BRITISH GIN · 10 40% vol

FLAMEL INDIAN GIN · 11 47% vol

FLAMEL HIMALAYAN GIN · 11 41% vol

FLAMEL SCOTTISH GIN · 12 44% 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

TERRENI ALLA MAGGIA WHISKY ASCONA · 17 Sherry & port cask | 43% 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 VINTAGE CUT · 14 65% vol

MANSINTHE VERTE by Marylin 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

GIALDI – GRAPPA SASSI GROSSI · 12 Merlot | 42% 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 | *Sulfurdioxinide, 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:
Provenineza pesce:

23. Octopus Vulgaris: Mar Mediterrano e Mar Nero (FA037) | *Mediterranean Sea and Black Sea (FA037)*

Our bread is made in Switzerland from Swiss flours.
Il nostro pane è prodotto in Svizzera con farine svizzere.