

Dessert

Autunno / Herbst 2026

Tutti i dessert proposti al BLU sono prodotti artigianalmente in casa con ingredienti di prima qualità.

Alle im BLU angebotenen Desserts sind hausgemacht, unter Verwendung von erstklassigen Zutaten.

 Vegetariano / Vegetarisch

 Vegano / Vegan

 Gluten free

Dessert

Tortino al Cioccolato 🍃 🌾

Schokoladenküchlein

Allergeni/Allergene: 3 | 7

CHF 13.50

Tiramisù alle castagne 🍃

Tiramisù alle castagne, caramello salato e meringhe.

Kastanien-Tiramisù mit Salzkaramell und Meringues.

Allergeni/Allergene: 1 | 3 | 7

CHF 14.50

Tartelletta al cacao e zucca 🍃

Tartelletta al cacao, mousse al cioccolato fondente,
chutney e gelato alla zucca

*Kakaotörtchen mit dunkler Schokoladenmousse,
Chutney und Kürbisglace.*

Allergeni/Allergene: 1 | 3 | 7

CHF 15.50

Cheesecake ai fichi 🍃

Cheesecake ai fichi e riduzione al balsamico

Feigen-Cheesecake mit Balsamico-Reduktion.

Allergeni/Allergene: 1 | 3 | 7 | 9 | 12

CHF 14.50

Pera, farina bóna e miele di tiglio 🍃

Pera cotta nel vino dolce, gelato alla farina bóna Garbani della Valle
Onsernone e croccante al miele di tiglio dei Terreni alla Maggia

*In Süsswein pochierte Birne, Garbani-Glace mit geröstetem Maismehl aus
dem Onsernonetal und Krokant mit Lindenhonig von Terreni alla Maggia*

Allergeni/Allergene: 3 | 7 | 8 | 12

CHF 14.50

moolto

il gelato che fa bene

100% naturale

Crediamo nell'importanza di offrire un gelato che rispetti la tradizione e che sia sano, con particolare attenzione sia al lavoro di ricerca che alla scelta delle materie prime. Ecco perchè abbiamo detto no ai grassi idrogenati, ai coloranti sintetici, al rosso cocciniglia e agli OGM.

100% natürlich

Es ist uns wichtig, ein traditionelles und gesundes Eis anzubieten. Besonderes Augenmerk legen wir auf die Auswahl der Rohstoffe und die Perfektionierung der Rezeptur. Deshalb verzichten wir auf gehärtete Fette, synthetische Farbstoffe, Cochenillerot und GVO.



Senza olio
di palma

Ohne
Palmöl



Senza
OGM

Ohne
GVO



Senza
addensanti
chimici

Ohne chemische
Verdickungsmittel



Senza
emulsionanti
chimici

Ohne chemische
Emulgatoren



Senza
coloranti
artificiali

Ohne künstliche
Farbstoffe



Fatto
secondo
natura

Natürlich
hergestellt

I gusti della stagione

Saisonale Eissorten

Mirtillo nero

Heidelbeere

Mandorla variegato all'arancia

Mandel mit Orangenvariegato

Allergeni/Allergene: 7 | 8

1 pallina / *Kugel* **CHF 4.30**

2 palline / *Kugeln* **CHF 6.50**

3 palline / *Kugeln* **CHF 8.80**

I nostri Gelati

Unsere Eissorten

Vaniglia Madagascar

Madagaskar-Vanille

Allergeni/Allergene: 6 | 7

Cioccolato

Schokolade

Allergeni/Allergene: 6 | 7

Stracciatella

Stracciatella

Allergeni/Allergene: 6 | 7

Caffè BIO

BIO Kaffee

Allergeni/Allergene: 6 | 7

Pistacchio siciliano

Sizilianische Pistazie

Allergeni/Allergene: 6 | 7 | 8

Nocciola Piemonte

Piemonteser Haselnuss

Allergeni/Allergene: 6 | 7 | 8

Tè verde Matcha

Matcha-Grüntee

Allergeni/Allergene: 6 | 7

1 pallina / Kugel **CHF 4.30**

2 palline / Kugeln **CHF 6.50**

3 palline / Kugeln **CHF 8.80**

Sorbetti Vegan

Vegane Sorbets

Limone 🍃🍃

Zitrone

Allergeni/Allergene: 6

Lampone 🍃🍃

Himbeere

Allergeni/Allergene: 6

Mango 🍃🍃

Mango

Allergeni/Allergene: 6

1 pallina / *Kugel* **CHF 4.30**

2 palline / *Kugeln* **CHF 6.50**

3 palline / *Kugeln* **CHF 8.80**

Puoi gustare il nostro gelato anche a casa
Sie können unser Eis auch zu Hause geniessen

Vaschetta / *Eissschale* **500 g - CHF 15.00**

Vaschetta / *Eissschale* **1 kg - CHF 23.00**

Coppe / Coupes

Sorbetti

Variazione di sorbetti

Sorbet Variation

Allergeni/*Allergene*: 6

CHF 13.50

Nocciola

Vaniglia, nocciola, nocciole tritate, panna, salsa alla nocciola

Vanille, Haselnuss, gehackte Haselnüsse, Schlagrahm und Haselnusssauce.

Allergeni/*Allergene*: 6 | 7 | 8

CHF 13.50

Banana Split

Banana, vaniglia, cioccolato, panna, salsa al cioccolato

Banane, Vanille, Schokolade, Schlagrahm, Schokoladensauce

Allergeni/*Allergene*: 7

CHF 13.50

Coppa Danemark

Vaniglia, panna, salsa al cioccolato e mandorle.

Vanille, Schlagrahm, Schokoladensauce und Mandeln.

Allergeni/*Allergene*: 6 | 7 | 8

CHF 13.50

Café Glacé

Caffè, panna, espresso

Kaffee, Schlagrahm, Espresso

Allergeni/*Allergene*: 6 | 7

CHF 12.00

Formaggi e vini

Käse und Wein

Tagliere formaggi

Variazione di formaggi

Käsevariation

Allergeni/*Allergene*: 6 | 7

CHF 19.50

Vino dolce / Süsswein

Moscato Rosè

Teo Costa, Castellinaldo d'Alba, 1dl

CHF 8.00

Recioto della Valpolicella

Tommasi, 0.6 dl

CHF 8.00

Acquavite & distillati

Branntwein & Destillate - 2cl

Amari

Kräuterlikören - 4cl

Ticino

Delea	Vallemaggia Uva americana	7.50
Chiericati	Sinfonia in Argento Merlot	9.50
 Pian Marnino	Riserva Pian Marnino Uva americana	9.50
 Tamborini	San Zeno Merlot	9.50

Italia - Piemonte

Gaja	Grappa Gaia & Rey Chardonnay	10.00
 Gaja	Grappa di Barolo Nebbiolo	10.00
 Berta	Acquavite d'uva Magia	16.00

Italia - Lombardia

Invitti	Grappa di Sforzato Nebbiolo	9.50
Invitti	Grappa alla Ruta Nebbiolo, Ruta	10.00

Italia - Veneto

Poli	Grappa Pò di Poli morbida Moscato fior d'arancio	14.00
 Poli	Grappa di Sassicaia Cab. franc, Cab. sauvignon	16.00

Italia - Friuli

Nonino	Grappa Fragolino Fragola Cru	16.00
Nonino	Grappa Picolit Picolit Cru	16.00
Nonino	Acquavite d'uva Uè Moscato Cru	16.00
 Nonino	Grappa Nonino Riserva 8 anni Merlot, Schioppettino	16.00

Svizzera

Generoso	7.50
Appenzeller	7.50

Italia

Amaro del Capo	7.50
Averna	7.50
Braulio	7.50
Branca Menta	7.50
Fernet Branca	7.50
Montenegro	7.50
Ramazotti	7.50
Cynar	7.50
Braulio Riserva	9.50
Amaro bianco by Carlo Cracco	9.50
Jefferson	9.50

Germania

Jägermeister	7.50
---------------------	------

Allergeni e intolleranze alimentari

1. Cereali contenenti glutine
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte
8. Frutta a guscio
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti di base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Allergene und Lebensmittelunverträglichkeiten

1. Gluten: Glutenhaltige Getreide namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.
2. Krustentiere: Krebstiere und Krebstiererzeugnisse.
3. Eier: Eier und Eierzeugnisse.
4. Fisch: Fisch und Fischerzeugnisse.
5. Erdnüsse: Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse.
6. Soja: Soja und Sojaerzeugnisse.
7. Milch: Milch und Milcherzeugnisse (einschliesslich Laktose).
8. Schalenfrüchte: Mandeln, Haselnüsse, Nüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia-Nüsse oder Queensland-Nüsse.
9. Sellerie: Sellerie und Sellerieerzeugnisse.
10. Senf: Senf und Senferzeugnisse.
11. Sesam: Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse.
12. Schwefeldioxid und Sulfite (bei einer Konzentration von mind. 10mg/kg oder Liter).
13. Lupinen: Süsslupinen und Süsslupinenerzeugnisse.
14. Weichtiere: (Mollusken, Schnecken, Tintenfische, Muscheln und Austern) und Weichtierererzeugnisse.