

# Menu



# Tasting Menu

**Meat / Viande** ————— **89.00**

## Manzo

Beef carpaccio, buffalo, porcini mushrooms, hazelnuts, Teriyaki sauce, crusty bread  
*Carpaccio de bœuf, buffle, champignons mélangés, noisettes, sauce teriyaki, pain croustillant*

1 | 6 | 7 | 8 | 9

## Zucca

Hokkaido pumpkin cream, almond goat cheese with Yuzu-Kosho  
*Crème de potiron d'Hokkaido, fromage de chèvre aux amandes avec Yuzu-Kosho*



8 | 9

## Porcini

Fresh tagliolini pasta, porcini mushrooms, buffalo cheese  
*Pâtes fraîches tagliolini, cèpes, fromage de buffle*



1 | 3 | 6 | 7 | 9

## Faraona

Low temperature cooked guinea fowl supreme, grapes, bacon, chestnuts, polenta  
*Suprême de pintade cuit à basse température, raisins, lard, châtaignes, polenta*



7 | 9

## Tropical taste

Passion fruit mousse, coconut cookie, pineapple, piña colada jam and mango sorbet  
*Mousse aux fruits de la passion, biscuit à la noix de coco, ananas, confiture piña colada et sorbet à la mangue*



6 | 7 | 8

Allergens /  
Allergènes

The choice of the tasting menu must be shared by the whole table  
*Le choix du menu dégustation doit être partagé par toute la table*

 Vegetarian / Végétarien    Vegan / Végétalien    Gluten free

# Tasting Menu

**Fish / Poisson** ————— **89.00**

## Salmone

Marinated salmon, nori seaweed, puffed rice  
*Saumon mariné, algues nori, riz soufflé*



2 | 6

## Zucca

Hokkaido pumpkin cream, Yuzu-Kosho almond goat cheese  
*Crème de potiron d'Hokkaido, fromage de chèvre aux amandes Yuzu-Kosho*



8 | 9

## Cavolo viola

Acquerello risotto, purple cabbage, mango cream, scallops  
*Risotto à l'acquerello, chou violet, crème de mangue, noix de Saint-Jacques*



4 | 7 | 9

## Tataki

Tuna tataki, tomato mayonnaise, ratatouille, Basmati rice with cardamom  
*Tataki de thon, mayonnaise à la tomate, ratatouille, riz basmati à la cardamome*



4 | 9

## Tropical taste

Passion fruit mousse, coconut cookie, pineapple, piña colada jam and mango sorbet  
*Mousse aux fruits de la passion, biscuit à la noix de coco, ananas, confiture piña colada et sorbet à la mangue*



6 | 7 | 8

Allergens /  
Allergènes

The choice of the tasting menu must be shared by the whole table  
*Le choix du menu dégustation doit être partagé par toute la table*

Vegetarian / Végétarien   Vegan / Végétalien   Gluten free

# Tasting Menu

**Vegetarian / Végétarien** ——— **85.00**

## Avocado

Our avocado tartare, crispy vegetables, mustard, seasonal salad, walnut kernels, raspberry citronette  
*Notre tartare d'avocat, légumes croquants, moutarde, salade de saison, cerneaux de noix, citronnette de framboise*



8 | 9 | 10

## Zucca

Hokkaido pumpkin cream, almond goat cheese with Yuzu-Kosho  
*Crème de potiron d'Hokkaido, fromage de chèvre aux amandes avec Yuzu-Kosho*



8 | 9

## Sedano

Orecchiette of arso wheat, green celery pesto, roasted dried fruit, almond cream  
*Orecchiette de blé dur, pesto de céleri vert, fruits secs grillés, crème d'amande*



1 | 6 | 8 | 9

## Tempeh

Well-roasted homemade tempeh, carrots, broccoli, corn on the cob, fruit mustard  
*Tempeh maison bien rôti, carottes, brocolis, épis de maïs, moutarde aux fruits*



6 | 9

## Pera

Pear, cinnamon, caramelised nuts, chocolate sorbet  
*Poire, cannelle, noix caramélisées, sorbet au chocolat*



6 | 8

Allergens /  
Allergènes

The choice of the tasting menu must be shared by the whole table  
*Le choix du menu dégustation doit être partagé par toute la table*

 Vegetarian / Végétarien    Vegan / Végétalien    Gluten free



# Plant based

## Antipasti

---

5   9	<b>Quinoa</b> Quinoa salad, mixed vegetables, burnt aubergine cream <i>Salade de quinoa, légumes variés, crème d'aubergine brûlée</i>	<b>19.50</b> 🌾 🌿 🌿
8   9	<b>Zucca</b> Hokkaido pumpkin cream, almond goat cheese with Yuzu-Kosho <i>Crème de potiron d'Hokkaido, fromage de chèvre aux amandes avec Yuzu-Kosho</i>	<b>20.50</b> 🌾 🌿 🌿
8   9   10	<b>Avocado</b> Our avocado tartare, crispy vegetables, mustard, seasonal salad, walnut kernels, raspberry citronette <i>Notre tartare d'avocat, légumes croquants, moutarde, salade de saison, cerneaux de noix, citronnette de framboise</i>	<b>23.50</b> 🌾 🌿 🌿

## Primi piatti

---

11   6   8   9	<b>Sedano</b> Orecchiette of arso wheat, green celery pesto, roasted dried fruit, almond cream <i>Orecchiette de blé dur, pesto de céleri vert, fruits secs grillés, crème d'amande</i>	<b>24.50</b> 🌿 🌿
6   7   9	<b>Zafferano</b> Acquerello risotto, saffron, cocoa granules, parsley in various consistencies <i>Risotto à l'acquerello, safran, granulés de cacao, persil en différentes consistances</i>	<b>26.50</b> 🌾 🌿

Allergens /  
Allergènes





🌿 Vegetarian / Végétarien    🌿 Vegan / Végétalien    🌾 Gluten free



# Plant based








## Hamburger

---


- |         |  |   |
|---------|--|---|
| 1161911 | <b>Tofu</b><br>Vegetarian tofu-oat burger (200g), salad, tomatoes, lightly spicy sauce<br><i>Hamburger végétarien tofu-avoine (200g), salade, tomates, sauce légèrement piquante</i> | 27.50<br><br> |
| 1161911 | <b>Impossible Burger Homemade</b><br>Vegetable burger (150g), salad, tomatoes, tomato mayonnaise<br><i>Burger de légumes (150g), salade, tomates, mayonnaise à la tomate</i>         | 31.50<br><br> |

## Secondi piatti

---

- |                |   |  |
|----------------|---|--|
| 1151618<br>111 | <b>Ceci</b><br>Delicately spiced chickpea meatballs, tasty seasonal salad, aubergine babaganoush, cherry tomatoes, sunflower seeds, mixed herb vegetable mayonnaise<br><i>Boulettes de viande de pois chiches délicatement épicées, savoureuse salade de saison, babaganoush d'aubergine, tomates cerises, graines de tournesol, mayonnaise végétale aux herbes mélangées</i> | 26.00<br><br>  |
| 11619          | <b>Leguminose</b><br>Legume medallions, artichokes, confit tomatoes, croutons<br><i>Médailles de légumineuses, artichauts, tomates confites, croûtons</i>   | 29.00<br><br>  |
| 619            | <b>Tempeh</b><br>Well-roasted homemade tempeh, carrots, broccoli, corn cob, fruit mustard<br><i>Tempeh maison bien grillé, carottes, brocolis, épis de maïs, moutarde aux fruits</i>  | 29.50<br><br><br> |

Burger dishes are served with french fries  
*Les Burgers sont servis avec des frites*

- |       |   |
|-------|---|
| 11711 |  Red bread with tomato / <i>Pain rouge aux tomates</i> |
|-------|---|

Allergens /  
Allergènes

 Vegetarian / Végétarien    Vegan / Végétalien    Gluten free





# Salads / Salades

## Verde --- 9.90

Green leaf salad  
*Salade verte en feuille*



## Mista --- 12.50

Leaf salad, corn, carrots, cherry tomatoes  
*Salade en feuille, maïs, carottes, petites tomates*



## Formentino --- 19.50

11718

Formentino salad, Belgian endive, figs, walnuts, goat cheese, croutons, apple vinegar dressing and honey  
*Salade Formentino, endive belge, figues, noix, fromage de chèvre, croûtons, vinaigrette au vinaigre de pomme et miel*



## BLU --- 23.70

11319

Bread airbag, salad, chicken dices, champignon mushrooms, BLU sauce  
*Airbag de pain, salade, poulet, champignons, sauce BLU*

Italian sauce (allergens 9, 10) and French sauce (allergens 3, 9, 10) from our own production.

*Sauce italienne (allergènes 9, 10) et sauce française (allergènes 3, 9, 10) de notre propre production.*

Allergens /  
Allergènes

Vegetarian / Végétarien   Vegan / Végétalien   Gluten free



# Appetizers / Aperitifs

4	<b>Tonno</b>	_____	<b>24.50</b>
	Tuna tartare, avocado, ginger		
	<i>Tartare de thon, avocat, gingembre</i>		
1171819	<b>Manzo</b>	_____	<b>24.50</b>
	Beef carpaccio, buffalo, mixed mushrooms, hazelnuts, Teriyaki sauce, crunchy bread		<b>31.50</b>
	<i>Carpaccio de bœuf, buffle, champignons mélangés, noisettes, sauce Teriyaki, pain croustillant</i>		(160g)
216	<b>Salmone</b>	_____	<b>24.50</b>
	Marinated salmon, nori seaweed, puffed rice		
	<i>Saumon mariné, algues nori, riz soufflé</i>		
619110	<b>Tartare</b>	_____	<b>26.70</b>
	Tatar of Fassona beef from Piedmont, 120g / 200g		<b>37.50</b>
	<i>Tartare de bœuf Fassona du Piémont, 120g / 200g</i>		(200g)
			

Allergeni /  
Allergene

 Vegetariano / Vegetarisch    Vegano / Vegan    Gluten free






# Pasta and Risotto / *Pasta et Risotto*

11416	<b>Ricciola</b> _____	<b>25.50</b>
	Fusilli, tomatoes in different consistencies, lemon, amberjack <i>Fusilli, tomates en différentes consistances, citron, sérieole</i>	
1131617	<b>Cavatelli</b> _____	<b>25.70</b>
	Cavatelli with luganighetta, pecorino cheese, cherry tomatoes <i>Cavatelli avec luganighetta, fromage pecorino, tomates cerises</i>	<b>20.50</b>
		½ porzione ½ Portion
41719	<b>Cavolo viola</b> _____	<b>26.50</b>
	Acquerello risotto, purple cabbage, mango cream, scallops <i>Risotto à l'acquerello, chou violet, crème de mangue, noix de Saint-Jacques</i>	<b>20.50</b>
		½ porzione ½ Portion
		
113161719	<b>Porcini</b> _____	<b>26.50</b>
	Fresh pasta tagliolini, porcini mushrooms, buffalo cheese <i>Pâtes fraîches tagliolini, cèpes, fromage de buffle</i>	<b>20.50</b>
		½ porzione ½ Portion
		
11213141619	<b>Paccheri</b> _____	<b>28.50</b>
	Paccheri with sea savoury, garlic, tomatoes <i>Paccheri aux saveurs de mer, ail, tomat</i>	



# Fish / Poisson

11213	<b>Fritto misto</b> _____	<b>36.50</b>
	Deep fried seafood, French fries, homemade sauces <i>Fruits de mer frits, pommes frites, sauce maison</i>	
419	<b>Salmone</b> _____	<b>39.50</b> 
	Salmon cube, wasabi pumpkin cream, ratatouille, olive crumble, Basmati rice with cardamom <i>Cube de saumon, crème de courge au wasabi, ratatouille, crumble d'olives, Riz Basmati à la cardamome</i>	
219	<b>Gamberoni</b> _____	<b>43.50</b> 
	Black Tiger prawns marinated in citrus fruits, ratatouille, Basmati rice with cardamom <i>Crevettes Black Tiger marinées aux agrumes, ratatouille, riz Basmati à la cardamome</i>	
41619	<b>Tataki</b> _____	<b>45.80</b> 
	Tuna tataki, tomato mayonnaise, ratatouille, Basmati rice with cardamom <i>Tataki de thon, mayonnaise à la tomate, ratatouille, riz Basmati à la cardamome</i>	
	<b>Additional Side Dishes</b> _____	<b>5.50</b>
	<b>Garnitures supplémentaires</b> Basmati rice with cardamom, Acquerello risotto with saffron, French fries, salad*, ratatouille <i>Riz Basmati à la cardamome, risotto Acquerello au safran, pommes frites, salade*, ratatouille</i>	
	* Allergens depending on the garnish * <i>Allergènes en fonction de la garniture</i>	





# Meat / Viande


113111	<b>Hamburger di Manzo</b> Angus beef burger (200g), tomatoes, salad, BLU sauce <i>Hamburger de bœuf Angus (200g), tomates, salade, sauce BLU</i>	29.70	
117111	<b>Manzo Special</b> Angus beef burger (200g), tomato, aubergine, avocado, buffalo cheese <i>Hamburger de bœuf Angus (200g), tomate, aubergine, avocat, fromage de buffle</i>	32.50	
1161719	<b>Faraona</b> Guinea fowl supreme cooked at low temperature, grapes, bacon, chestnuts, polenta <i>Suprême de pintade cuit à basse température, raisins, lard, châtaignes, polenta</i>	39.50	
61719	<b>Vitello</b> Veal cutlet (250g/270g) cooked at low temperature, potatoes, ratatouille, porcini mushrooms <i>Escalope de veau (250g/270g) cuite à basse température, pommes de terre, ratatouille, cèpes</i>	49.00	
113161719	<b>Cervo</b> Venison medallions, herb jus, autumn side dish, spätzli <i>Médailles de chevreuil, jus aux herbes, accompagnement d'automne, spätzli</i>	46.00	
619	<b>Manzo</b> Beef fillet (200g), potatoes, ratatouille <i>Filet de bœuf (200g), pommes de terre, ratatouille</i>	54.00	


Burger dishes are served with french fries  
*Les Burgers sont servis avec des frites*

117111

 Red bread with tomato / *Pain rouge aux tomates*

Allergens /  
Allergènes

 Vegetarian / Végétarien

 Vegan / Végétalien

 Gluten free



# Pizza - Le speciali

	<b>Lido</b>		<b>25.50</b>
117	Tomatoes, Fior di latte mozzarella, raw ham, rocket salad, grana cheese <i>Tomate, mozzarella fior di latte, jambon cru, roquette, copeaux de grana</i>		
	<b>BLU</b>		<b>25.80</b>
117	Tomatoes, Fior di latte mozzarella, grana cheese, truffled oil, black Maggia Valley pepper <i>Tomate, mozzarella fior di latte, fromage grana, huile de truffe, poivre noir de la Vallemaggia</i>		
	<b>Frutti di mare</b>		<b>26.50</b>
112	Tomatoes, seafood <i>Tomate, fruits de mer</i>		
	<b>Carpaccio</b>		<b>26.50</b>
117	Tomatoes, Fior di latte mozzarella, beef meat carpaccio, rocket salad, grana cheese, olive oil extra vergine <i>Tomate, mozzarella fior di latte, carpaccio de bœuf, roquette, fromage grana, huile d'olive extra vergine</i>		
	<b>Spicy</b>		<b>27.00</b>
117	Tomatoes, garlic, 'nduja Crespone, buffalo mozzarella <i>Tomate, ail, 'nduja Crespone, mozzarella de buffle</i>		
	<b>Porcini</b>		<b>27.00</b>
117	Fior di latte mozzarella, porcini mushrooms, buffalo mozzarella <i>Mozzarella fior di latte, cèpes, mozzarella de buffle</i>		
	<b>Focaccia lardo impasto integrale</b>		<b>27.00</b>
118	Lard, honey, walnuts <i>Lard, miel, noix</i>		
	<b>Focaccia zucca</b>		<b>27.00</b>
117	Hokkaido pumpkin cream, fresh sausage, radicchio, buffalo mozzarella <i>Crème de potiron d'Hokkaido, saucisse fraîche, radicchio et mozzarella de buffle</i>		

Allergens /  
Allergènes

 Vegetarian / Végétarien    Vegan / Végétalien    Gluten free



All our pizzas can be prepared with whole wheat  
*Toutes nos pizzas peuvent être préparées avec pâte à grains entiers*

**Zucchine** \_\_\_\_\_ **27.00**  
11417 Zucchini, yellow cherry tomatoes, anchovies, buffalo mozzarella  
buffalo mozzarella  
*Courgette, tomates cerises jaunes, anchois, mozzarella de buffle*


**Buongustaia** \_\_\_\_\_ **29.00**  
117 Tomatoes, mozzarella Fior di latte, Culatello di Zibello,  
buffalo mozzarella, fresh tomatoes  
*Tomate, mozzarella fior di latte, Culatello di Zibello, mozzarella de buffle,  
tomates fraiches*

**Tonno** \_\_\_\_\_ **29.00**  
11417 Burrata, lightly roasted tuna, sweet & sour red onion  
*Burrata, thon mi-cuit, oignons rouges en aigre doux*


## Pizza - Le classiche

**Focaccia with tomatoes and coarse salt** \_\_\_\_\_ **16.00**  
1 *Focaccia, tomates, sel gros*  

**Marinara** \_\_\_\_\_ **16.00**  
1 Tomatoes, garlic, olive oil extra vergine    
*Tomate, ail, huile d'olive extra vierge*

**Margherita** \_\_\_\_\_ **16.50**  
117 Tomatoes, fior di latte mozzarella, basil   
*Tomate, mozzarella fior di latte, basilic*

**Napoli** \_\_\_\_\_ **18.50**  
11417 Tomatoes, fior di latte mozzarella, anchovy, capers, oregano  
*Tomate, mozzarella fior di latte, anchois, capres, origan*

**Focaccia caprese** \_\_\_\_\_ **20.50**  
117 Fresh tomatoes, buffalo mozzarella, basil   
*Tomates fraiches, mozzarella de buffle, basilic*

Allergens /  
Allergènes

 Vegetarian / Végétarien  Vegan / Végétalien  Gluten free

All our pizzas can be prepared with whole wheat  
*Toutes nos pizzas peuvent être préparées avec pâte à grains entiers*

# Pizza - Le classiche

	<b>Diavola</b>	<b>21.50</b>
117	Tomatoes, fior di latte mozzarella, spicy salami <i>Tomate, mozzarella fior di latte, salami piquante</i>	
	<b>Mascarpone</b>	<b>22.50</b>
117	Tomatoes, fior di latte mozzarella, mascarpone, rocket salad <i>Tomate, mozzarella fior di latte, mascarpone, roquette</i>	
	<b>Prosciutto</b>	<b>22.70</b>
117	Tomatoes, fior di latte mozzarella, ham <i>Tomate, mozzarella fior di latte, jambon cuit</i>	
	<b>Vegetariana</b>	<b>23.80</b>
117	Tomatoes, fior di latte mozzarella, aubergine, courgette <i>Tomate, mozzarella fior di latte, aubergine, courgette</i>	
	<b>Prosciutto e funghi</b>	<b>24.80</b>
117	Tomatoes, fior di latte mozzarella, ham, champignon mushrooms <i>Tomate, mozzarella fior di latte, jambon cuit, champignons de Paris</i>	
	<b>Quattro Stagioni</b>	<b>25.50</b>
117	Fresh tomatoes, fior di latte mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, black olives <i>Tomates fraiches, mozzarella fior di latte, jambon cuit, champignons, artichauts, olives noires</i>	
	<b>Calzone</b>	<b>25.50</b>
117	Tomatoes, fior di latte mozzarella, ham <i>Tomate, mozzarella fior di latte, jambon cuit</i>	
	<b>Crudo</b>	<b>27.50</b>
117	Tomatoes, fior di latte mozzarella, raw ham <i>Tomate, mozzarella fior di latte, jambon cru</i>	

Allergens /  
Allergènes

 Vegetarian / Végétarien    Vegan / Végétalien    Gluten free

All our pizzas can be prepared with whole wheat  
*Toutes nos pizzas peuvent être préparées avec pâte à grains entiers*

## Provenienza della carne e del pesce

**Prosciutto cotto:** Svizzera **Prosciutto crudo:** Italia **Salame:** Svizzera **Culatello di Zibello:** Italia **Pancetta:** Svizzera **Bresaola:** Italia **Lardo:** Italia, Svizzera, Spagna **Pollo:** Italia, Francia, Svizzera **Maiale:** Svizzera **Manzo:** Svizzera, Australia, Irlanda **Vitello:** Svizzera, Olanda **Tonno:** Filippine **Gamberoni:** Thailandia **Calamari:** Pacifico indiano **Cozze:** Chile, Italia **Salmone:** Norvegia, Scozia **Ricciola:** Giappone, Italia **Cervo:** Nuova Zelanda, Austria

## Allergeni e intolleranze alimentari

1. Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne: sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio. Malto destrine a base di grano. Sciroppi di glucosio a base di orzo, cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova (sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari).
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne: olio e grasso di soia raffinato; tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale a base di soia; oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; lattulo. (sono compresi latte bovino, caprino, ovino e ogni tipo di prodotto da essi derivato).
8. Frutta a guscio: mandorle (*Amigdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifoliae* e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola).
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 in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti e conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

**Le preparazioni di alcuni nostri piatti potrebbero prevedere l'utilizzo di additivi alimentari naturali.** In conformità con le prescrizioni previste dalla legge, il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva. Potrebbe inoltre essere stato mantenuto a

temperature negative (-20°C per 24 ore -35°C per 15 ore) e aver subito trattamento di congelamento.

**Trattamento Ormoni:** alcuni prodotti possono essere stati trattati con ormoni e antibiotici e/o altre sostanze antimicrobiche per aumentare le prestazioni degli animali.

## Herkunft Fleisch und Fisch

**Schinken:** Schweiz **Rohschinken:** Italien **Salami:** Schweiz **Culatello di Zibello:** Italien **Speck:** Schweiz **Bresaola:** Italien **Lardo:** Italien, Schweiz, Spanien **Poulet:** Italien, Frankreich, Schweiz **Schwein:** Schweiz **Rind:** Schweiz, Australien, Irland **Kalb:** Schweiz, Niederlande **Thunfisch:** Philippinen **Garnelen:** Thailand **Tintenfisch:** Indo-pazifischer Ozean **Muscheln:** Chile, Italien **Lachs:** Norwegen, Schottland **Amberjack:** Japan, Italien **Rotwild:** Neuseeland, Österreich

## Allergene und Lebensmittelunverträglichkeiten

1. Gluten: Glutenthaltige 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 Sesamsamerzeugnisse.
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 Weichtiererzeugnisse.

**Die Zubereitung von einigen unserer Gerichte könnte den Gebrauch von natürlichen Zusatzstoffen vorsehen.** Der Gesetzesordnung folgend wurde der Fisch welcher zum Verzehr im Rohzustand vorgesehen ist, einer präventiven Vordekontamination unterzogen. Im weiteren könnte dieser bei Negativ-Tempera-

turen aufbewahrt (-20°C für 24 Std. / -35°C für 15 Std.) und einer Gefrierbehandlung unterzogen worden sein.

**Hormonbehandlung:** Gewisse Produkte könnten mit Hormonen und Antibiotika und/oder anderen die Leistungen der Tiere fördernden antimikrobischen Substanzen behandelt worden sein.