

Menu



Autunno gastronomico

Menu ——— 82.00

Amuse bouche

Tartare cervo

Venison tartare, egg mayonnaise, mushrooms, blueberry sauce, crusty bread
Tartare de chevreuil, œuf mayonnaise, champignons, sauce aux myrtilles, pain croustillant

1 | 3 | 9

Zafferano

Acquerello risotto, saffron, cocoa granules, parsley in various consistencies
Risotto à l'acquerello, safran, granulés de cacao, persil en différentes consistances



6 | 7 | 9

Cervo

Venison medallions, herb jus, autumn side dish, spätzli
Médailles de cerf, jus aux herbes, accompagnement d'automne, spätzli

1 | 3 | 7 | 9

Nocciola

Hazelnut creme, crumble, caramelised hazelnuts, sponge, hazelnut sorbet
Crème de noisettes, crumble, noisettes caramélisées, génoise, sorbet aux noisettes



6 | 7 | 8

Piatto della rassegna ——— 46.00

Cervo

Venison medallions, herb jus, autumn side dish, spätzli
Médailles de cerf, jus aux herbes, accompagnement d'automne, spätzli

1 | 3 | 7 | 9

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	Quinoa Quinoa salad, mixed vegetables, burnt aubergine cream <i>Salade de quinoa, légumes variés, crème d'aubergine brûlée</i>	19.50 🌾 🌿 🌿
8 9	Zucca Hokkaido pumpkin cream, almond goat cheese with Yuzu-Kosho <i>Crème de potiron d'Hokkaido, fromage de chèvre aux amandes avec Yuzu-Kosho</i>	20.50 🌾 🌿 🌿
8 9 10	Avocado 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>	23.50 🌾 🌿 🌿

Primi piatti

11 6 8 9	Sedano 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>	24.50 🌿 🌿
6 7 9	Zafferano Acquerello risotto, saffron, cocoa granules, parsley in various consistencies <i>Risotto à l'acquerello, safran, granulés de cacao, persil en différentes consistances</i>	26.50 🌾 🌿





Allergens /
Allergènes

🌿 Vegetarian / Végétarien 🌿 Vegan / Végétalien 🌾 Gluten free










Plant based


Hamburger

- | | | |
|---------|--|---|
| 1161911 | Tofu
Vegetarian tofu-oat burger (200g), salad, tomatoes, lightly spicy sauce
<i>Hamburger végétarien tofu-avoine (200g), salade, tomates, sauce légèrement piquante</i> | 27.50

 |
| 1161911 | Impossible Burger Homemade
Vegetable burger (150g), salad, tomatoes, tomato mayonnaise
<i>Burger de légumes (150g), salade, tomates, mayonnaise à la tomate</i> | 31.50

 |

Secondi piatti

- | | | |
|----------------|---|--|
| 1151618
111 | Ceci
Delicately spiced chickpea meatballs, tasty seasonal salad, aubergine babaganoush, cherry tomatoes, sunflower seeds, mixed herb vegetable mayonnaise
<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

 |
| 11619 | Leguminose
Legume medallions, artichokes, confit tomatoes, croutons
<i>Médaillons de légumineuses, artichauts, tomates confites, croûtons</i> | 29.00

 |
| 619 | Tempeh
Well-roasted homemade tempeh, carrots, broccoli, corn cob, fruit mustard
<i>Tempeh maison bien grillé, carottes, brocolis, épis de maïs, moutarde aux fruits</i> | 29.50


 |

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 BL

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	Tonno	_____	24.50
	Tuna tartare, avocado, ginger		
	<i>Tartare de thon, avocat, gingembre</i>		
1171819	Manzo	_____	24.50
	Beef carpaccio, buffalo, mixed mushrooms, hazelnuts, Teriyaki sauce, crunchy bread		31.50
	<i>Carpaccio de bœuf, buffle, champignons mélangés, noisettes, sauce Teriyaki, pain croustillant</i>		(160g)
216	Salmone	_____	24.50
	Marinated salmon, nori seaweed, puffed rice		
	<i>Saumon mariné, algues nori, riz soufflé</i>		
619110	Tartare	_____	26.70
	Tatar of Fassona beef from Piedmont, 120g / 200g		37.50
	<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	Ricciola _____	25.50
	Fusilli, tomatoes in different consistencies, lemon, amberjack <i>Fusilli, tomates en différentes consistances, citron, sérieole</i>	
1131617	Cavatelli _____	25.70
	Cavatelli with luganighetta, pecorino cheese, cherry tomatoes <i>Cavatelli avec luganighetta, fromage pecorino, tomates cerises</i>	20.50
		½ porzione ½ Portion
41719	Cavolo viola _____	26.50
	Acquerello risotto, purple cabbage, mango cream, scallops <i>Risotto à l'acquerello, chou violet, crème de mangue, noix de Saint-Jacques</i>	20.50
		½ porzione ½ Portion
		
113161719	Porcini _____	26.50
	Fresh pasta tagliolini, porcini mushrooms, buffalo cheese <i>Pâtes fraîches tagliolini, cèpes, fromage de buffle</i>	20.50
		½ porzione ½ Portion
		
11213141619	Paccheri _____	28.50
	Paccheri with sea savoury, garlic, tomatoes <i>Paccheri aux saveurs de mer, ail, tomat</i>	



Fish / Poisson


11213	Fritto misto _____	36.50
	Deep fried seafood, French fries, homemade sauces <i>Fruits de mer frits, pommes frites, sauce maison</i>	
419	Salmone _____	39.50 
	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	Gamberoni _____	43.50 
	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	Tataki _____	45.80 
	Tuna tataki, tomato mayonnaise, ratatouille, Basmati rice with cardamom <i>Tataki de thon, mayonnaise à la tomate, ratatouille, riz Basmati à la cardamome</i>	
	Additional Side Dishes _____	5.50
	Garnitures supplémentaires 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	Hamburger di Manzo Angus beef burger (200g), tomatoes, salad, BLU sauce <i>Hamburger de bœuf Angus (200g), tomates, salade, sauce BLU</i>	29.70	
117111	Manzo Special 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	Faraona 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	Vitello 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	Cervo Venison medallions, herb jus, autumn side dish, spätzli <i>Médailles de chevreuil, jus aux herbes, accompagnement d'automne, spätzli</i>	46.00	
619	Manzo 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*



Pizza - Le speciali

	Lido		25.50
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>		
	BLU		25.80
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>		
	Frutti di mare		26.50
112	Tomatoes, seafood <i>Tomate, fruits de mer</i>		
	Carpaccio		26.50
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>		
	Spicy		27.00
117	Tomatoes, garlic, 'nduja Crespone, buffalo mozzarella <i>Tomate, ail, 'nduja Crespone, mozzarella de buffle</i>		
	Porcini		27.00
117	Fior di latte mozzarella, porcini mushrooms, buffalo mozzarella <i>Mozzarella fior di latte, cèpes, mozzarella de buffle</i>		
	Focaccia lardo impasto integrale		27.00
118	Lard, honey, walnuts <i>Lard, miel, noix</i>		
	Focaccia zucca		27.00
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

	Diavola	21.50
117	Tomatoes, fior di latte mozzarella, spicy salami <i>Tomate, mozzarella fior di latte, salami piquante</i>	
	Mascarpone	22.50
117	Tomatoes, fior di latte mozzarella, mascarpone, rocket salad <i>Tomate, mozzarella fior di latte, mascarpone, roquette</i>	
	Prosciutto	22.70
117	Tomatoes, fior di latte mozzarella, ham <i>Tomate, mozzarella fior di latte, jambon cuit</i>	
	Vegetariana	23.80
117	Tomatoes, fior di latte mozzarella, aubergine, courgette <i>Tomate, mozzarella fior di latte, aubergine, courgette</i>	
	Prosciutto e funghi	24.80
117	Tomatoes, fior di latte mozzarella, ham, champignon mushrooms <i>Tomate, mozzarella fior di latte, jambon cuit, champignons de Paris</i>	
	Quattro Stagioni	25.50
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>	
	Calzone	25.50
117	Tomatoes, fior di latte mozzarella, ham <i>Tomate, mozzarella fior di latte, jambon cuit</i>	
	Crudo	27.50
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 SO₂ 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: Glutinhaltige 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.