

# Menu





# Tasting Menu

**Meat / Viande** ————— **89.00**

## Carpaccio

Beef meat carpaccio, asparagus, buffalo mozzarella, crunchy bread  
*Carpaccio de bœuf, asperges, mozzarella de buffle, pain croustillante*

117

## Carote

Carrot cream, ginger, yuzu kosho  
*Crème de carottes, gingembre, yuzu kosho*



9

## Orecchiette asparagi

Orecchiette of arso wheat, cherry tomatoes, asparagus, burrata, lemon  
*Orecchiette de grain arso, petites tomates, asperges, burrata, citron*



117

## Agnello

Slowly cooked lamb chops, Maldon salt, potatoes, spinach  
*Côtelettes d'agneau à la cuisson lente, sel Maldon, pommes de terre, épinards*



9

## Fragola

Strawberry mousse, rhubarb jam and compote, pistachio sponge, strawberry sorbet  
*Mousse aux fraises, jam et compote de rhubarbe, sponge aux pistaches, sorbet fraise*



11718

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**

## Polpo

Octopus, Taggiasca olives, confied tomatoes, Jalapeño cream, panko  
*Poulpe, olives Taggiasca, tomates confites, crème de Jalapeño, panko*

1 | 4 | 9

## Carote

Carrot cream, ginger, yuzu kosho  
*Crème de carottes, gingembre, yuzu kosho*



9

## Scialatielli

Scialatielli, tomato cream, tuna tartar  
*Scialatielli, crème de tomates, tartare de thon*

1 | 4 | 6

## Tataki

Tuna tataki in sesame crust, tomatoes in various consistence,  
Basmati rice with cardamom  
*Tataki de thon en croute de sésame, tomates en consistence divers,  
riz Basmati à la cardamome*



4 | 6 | 11

## Fragola

Strawberry mousse, rhubarb jam and compote, strawberry sorbet  
*Mousse aux fraises, jam et compote de rhubarbe, sorbet fraise*



1 | 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 tatar, crunchy vegetables, mustard, seasonal salad,  
apple, sunflower seeds, raspberry citronette  
*Notre tartare d'avocat, légumes croquantes, moutarde, salade de la saison,  
grains de tournesol, citronette aux framboises*



8 | 9 | 10

## Carote

Carrot cream, ginger, yuzu kosho  
*Crème de carottes, gingembre, yuzu kosho*



9

## Risotto

Acquerello risotto, asparagus, egg powder, robiola cheese  
*Risotto Acquerello, asperges, poudre d'œuf, fromage robiola*



3 | 7 | 9

## Tempeh

Homemade well fried tempeh, carrots, broccoli, asparagus, mustard fruits  
*Tempeh maison bien rôti, carottes, brocoli, asperges, moutarde de fruits*



1 | 6 | 9

## Pesca

Peach, blueberry, coconut sorbet  
*Pêches, myrtilles, sorbet à la noix de coco*



6

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

---

9	<b>Carote</b> Carrot cream, ginger, yuzu kosho <i>Crème de carottes, gingembre, yuzu kosho</i>	<b>18.70</b>   
9	<b>Verdure</b> Quinoa, crunchy vegetables, asparagus, spinach-basil cream <i>Quinoa, légumes croquantes, asperges, crème épinards-basilic</i>	<b>21.50</b>   
819110	<b>Avocado</b> Our avocado tatar, crunchy vegetables, mustard, seasonal salad, apple, sunflower seeds, raspberry citronette <i>Notre tartare d'avocat, légumes croquantes, moutarde, salade de la saison, grains de tournesol, citronette aux framboises</i>	<b>25.00</b>   

## Primi piatti

---

11819	<b>Orecchiette</b> Orecchiette of arso wheat, zucchini cream, almond "cheese", spicy crumble <i>Orecchiette de grain arso, crème de courgettes, "cheese" aux amandes, crumble piquante</i>	<b>26.70</b> <b>20.50</b> ½ porzione ½ Portion  
31719	<b>Asparagi</b> Acquerello risotto, asparagus, egg powder, robiola cheese <i>Risotto Acquerello, asperges, poudre d'œuf, fromage robiola</i>	<b>27.50</b>  

Allergens /  
Allergènes

 Vegetarian / Végétarien  Vegan / Végétalien  Gluten free









# Plant based






## Hamburger

---


11619 111	<b>Tofu</b> Vegetarian tofu-oat burger (200g), salad, tomatoes, lightly spicy sauce <i>Hamburger végétarien tofu-avoine (200g), salade, tomates, sauce légèrement piquante</i>	24.00  
11619 111	<b>Impossible Burger Homemade</b> Vegetable burger (150g), salad, tomatoes, onion mayonnaise <i>Burger de légumes (150g), salade, tomates, mayonnaise aux oignons</i>	30.70  

## Secondi piatti

---

11618 111	<b>Ceci</b> Delicately spiced chickpea balls, seasonal salad, aubergine babaganoush, cherry tomatoes, sunflower seeds, vegan mayonnaise with herbs <i>Boulettes de pois-chiches, salade de la saison, babaganoush d'aubergines, tomates cerises, grains de tournesol, mayonnaise végane aux herbettes</i>	26.00 
619	<b>Quorn</b> Sliced quorn, curry sauce with Oriental spices, Basmati rice with cardamom <i>Emincé de quorn, sauce curry aux arômes orientales, riz Basmati à la cardamome</i>	28.70  
619	<b>Tempeh</b> Homemade well fried tempeh, carrots, broccoli, asparagus, mustard fruits <i>Tempeh maison bien rôti, carottes, brocoli, asperges, moutarde de 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*



## Primavera 21.70

11318

Leaf salad, green asparagus, orange filets, cashew nuts, egg  
*Salade en feuille, asperges vertes, filets d'oranges, noix de cajou, œuf*



## BLU 23.70

11319  
110

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

7   9	<b>Burrata</b> Burrata, Culatello di Zibello raw ham, tomato jelly <i>Burrata, jambon cru Culatello di Zibello, confiture de tomates</i>	<b>23.80</b> 
1   4	<b>Ricciola</b> Yellowtail Carpaccio of veal, artichokes, vegan herb mayonnaise <i>Sériole paccio de veau, artichauts, mayonnaise végane aux herbettes</i>	<b>25.70</b>
1   4   9	<b>Polpo</b> Octopus, Taggiasca olives, confied tomatoes, Jalapeño cream, panko <i>Poulpe, olives Taggiasca, tomates confites, crème de Jalapeño, panko</i>	<b>26.50</b>
9   10	<b>Tartare</b> Tatar of Fassona beef from Piedmont, 120g / 200g <i>Tartare de bœuf Fassona du Piémont, 120g / 200g</i>	<b>26.70</b> <b>37.50</b> (200g) 

Allergens /  
Allergènes



Vegetarian / Végétarien



Vegan / Végétalien



Gluten free



# Pasta and Risotto / *Pasta et Risotto*

1161719	<b>Orecchiette asparagi</b> _____ <b>23.50</b> Orecchiette of arso wheat, cherry tomatoes, asparagus, burrata, lemon  <i>Orecchiette de grain arso, petites tomates, asperges, burrata, citron</i>
1131617	<b>Cavatelli</b> _____ <b>25.70</b> Cavatelli, luganighetta, pecorino cheese, cherry tomatoes <b>20.50</b> <i>Cavatelli, luganighetta, pecorino, petites tomates</i> ½ porzione ½ Portion
1131416	<b>Scialatielli</b> _____ <b>27.50</b> Scialatielli, tomato cream, tuna tartar <i>Scialatielli, crème de tomates, tartare de thon</i>
1121314 1619	<b>Paccheri</b> _____ <b>28.50</b> Paccheri with sea savoury, garlic, tomatoes <i>Paccheri aux saveurs de mer, ail, tomate</i> 

Allergens /  
Allergènes

 Vegetarian / Végétarien  Vegan / Végétalien  Gluten free

The pasta may contain traces of soya, celery  
*Les pâtes peuvent contenir des traces de soja, de céleri ou de légumineuses*





# Fish / Poisson

1   2   3   14	<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>	
2   6	<b>Gamberoni</b> _____	<b>43.50</b> 
	Prawns, Satay sauce, kafir, vegetables, Basmati rice with cardamom <i>Crevettes, sauce Satay, kafir, légumes, riz Basmati à la cardamome</i>	
4   6   11	<b>Tataki</b> _____	<b>45.80</b> 
	Tuna tataki in sesame crust, tomatoes in various consistence, Basmati rice with cardamom <i>Tataki de thon en croute de sésame, tomates en consistance divers, riz Basmati à la cardamome</i>	
4   9	<b>Lucioperca</b> _____	<b>45.80</b> 
	Pikeperch from the Lake Maggiore, citrus fruits, ginger, purple potatoes, asparagus <i>Sandre du Lac Maggiore, agrumes, gingembre, pommes de terre violettes, asperges</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* <i>Riz Basmati à la cardamome, risotto Acquerello au safran, pommes frites, salade*</i>	

\* Allergens depending on the garnish  
\* Allergènes en fonction de la garniture



# Meat / Viande

113111	<b>Hamburger di Manzo</b>	29.70
	Angus beef burger (200g), tomatoes, salad, BLU sauce <i>Hamburger de bœuf Angus (200g), tomates, salade, sauce BLU</i>	
1131711	<b>Manzo Special</b>	32.50
	Angus beef burger (200g), salad, aubergines, avocado, buffalo mozzarella <i>Angus-Rindfleisch Burger (200g), Salat, Auberginen, Avocado, Büffel-Mozzarella</i>	
9	<b>Pollo</b>	39.50
	Slowly cooked chicken breast, Mediterranean sauce, vegetables, Basmati rice with cardamom <i>Supreme de poulet à la cuisson lente, sauce méditerranéens, légumes, riz Basmati à la cardamome</i>	
9	<b>Agnello</b>	46.80
	Slowly cooked lamb chops, Maldon salt, potatoes, spinach <i>Côtelettes d'agneau à la cuisson lente, sel Maldon, pommes de terre, épinards</i>	
9	<b>Vitello</b>	49.50
	Slowly cooked veal ribeye, veal gravy, potatoes, asparagus <i>Slowly cooked veal ribeye, veal gravy, potatoes, asparagus</i>	
9	<b>Manzo</b>	54.00
	Beef fillet (200g), potatoes, spinach <i>Filet de bœuf (200g), pommes de terre, épinards</i>	

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>Focaccia spinaci</b>	<b>23.00</b>
1	Tomatoes, fresh spinach with ginger, deep fried aubergine <i>Tomate, épinard frais au gingembre, aubergines frites</i>	
	<b>Lido</b>	<b>25.50</b>
11317	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>
11317	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>
11217	Tomatoes, seafood <i>Tomate, fruits de mer</i>	
	<b>Carpaccio</b>	<b>26.50</b>
11317	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>Asparagi</b>	<b>27.00</b>
11317	Fior di latte mozzarella, asparagus, egg, Grana Padano, bacon <i>Mozzarella fior di latte, asperges, œuf, Grana Padano, lard</i>	
	<b>Pera</b>	<b>27.00</b>
117	Fior di latte mozzarella, Williams pears, gorgonzola, honey <i>Mozzarella fior di latte, poire Williams, gorgonzola, miel</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*

117	<b>Buongustaia</b>	Tomatoes, mozzarella fior di latte, Culatello di Zibello, buffalo mozzarella, fresh tomatoes <i>Tomate, mozzarella fior di latte, Culatello di Zibello, mozzarella de buffle, tomates fraiches</i>	<b>29.00</b>
11417	<b>Tonno</b>	Burrata, lightly roasted tuna, sweet & sour red onion <i>Burrata, thon mi-cuit, oignons rouges en aigre doux</i>	<b>29.00</b>

## Pizza - Le classiche

1	<b>Focaccia with tomatoes and coarse salt</b>	<i>Focaccia, tomates, sel gros</i>	<b>16.00</b>
1	<b>Marinara</b>	Tomatoes, garlic, olive oil extra vergine <i>Tomate, ail, huile d'olive extra vierge</i>	<b>16.00</b>
117	<b>Margherita</b>	Tomatoes, fior di latte mozzarella, basil <i>Tomate, mozzarella fior di latte, basilic</i>	<b>16.50</b>
11417	<b>Napoli</b>	Tomatoes, fior di latte mozzarella, anchovy, capers, oregano <i>Tomate, mozzarella fior di latte, anchois, capres, origan</i>	<b>18.50</b>
117	<b>Focaccia caprese</b>	Fresh tomatoes, buffalo mozzarella, basil <i>Tomates fraiches, mozzarella de buffle, basilic</i>	<b>20.50</b>
117	<b>Diavola</b>	Tomatoes, fior di latte mozzarella, spicy salami <i>Tomate, mozzarella fior di latte, salami piquante</i>	<b>21.50</b>

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>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>Parmigiana</b>	<b>22.50</b>
117	Tomatoes, fior di latte mozzarella, aubergines, parmesan, basil <i>Tomate, mozzarella fior di latte, aubergines, parmesan, basilic</i>	
	<b>4 Formaggi</b>	<b>22.50</b>
117	Tomatoes, fior di latte mozzarella, parmesan, fontina, gorgonzola <i>Tomate, mozzarella fior di latte, parmesan, fontina, gorgonzola</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>Primavera</b>	<b>24.70</b>
11317	Tomatoes, rocket salad, cherry tomatoes, grana cheese, balsamico cream <i>Tomates, roquette, petites tomates, copeaux de grana, crème balsamique</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 **Capesante:** USA **Tonno:** Filippine **Gamberoni:** Thailandia **Calamari:** Pacifico indiano **Cozze:** Chile, Italia **Salmone:** Norvegia, Scozia **Rombo:** Francia **Cervo:** Nuova Zelanda **Lucioperca:** Svizzera **Agnello:** Irlanda, Nuova Zelanda **Ricciola:** Mare del Nord, Giappone **Polpo:** Marocco

## 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 **Jakobsmuschel:** USA **Thunfisch:** Philippinen **Garnelen:** Thailand **Tintenfisch:** Indo-pazifischer Ozean **Muscheln:** Chile, Italien **Lachs:** Norwegen, Schottland **Goldbrasse:** Italien, Frankreich **Zander:** Schweiz **Lamm:** Irland, Neusseland **Oktopus:** Marokko **Bernsteinmakrele:** Nordsee, Japan

## 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.