

Menu



Menu Degustazione

Carne / Fleisch ————— **89.00**

Carpaccio

Carpaccio di manzo, asparagi, bufala, pane croccante
Rindfleisch-Carpaccio, Spargel, Büffel-Mozzarella, knuspriges Brot

1 | 7

Carote

Crema di carote, zenzero, yuzu kosho
Karottencreme, Ingwer, Yuzu Kosho



9

Orecchiette asparagi

Orecchiette di grano arso, pomodorini,
asparagi, burrata, limone
*Orecchiette-Teigwaren aus "verbranntem" Weizen,
Cherry-Tomaten, Spargel, Burrata, Zitrone*



1 | 7 | 9

Agnello

Racks d'agnello cotto a bassa temperatura, fiocchi di sale Maldon,
patate e ratatouille
*Niedergegarte Lamm-Racks, Maldon-Salzflöckchen
Kartoffeln und Ratatouille*



9

Pistacchio

Frolla alla vaniglia, cremoso al pistacchio,
crema allo yuzu, namelaka al pistacchio
*Vanille-Mürbegebäck, Pistaziencreme, Yuzu-Creme,
Pistazien-Namelaka*



1 | 7 | 8

Allergeni /
Allergene

La scelta del menu degustazione deve essere condivisa da tutto il tavolo
Die Wahl des Degustationsmenüs muss vom gesamten Tisch geteilt werden

 Vegetariano / Vegetarisch  Vegano / Vegan  Gluten free

Menu Degustazione

Pesce / Fisch ————— **89.00**

Polpo

Polpo, olive taggiasche, pomodorini confit, crema di jalapeño, panko
Oktopus, Taggiasca Oliven, konfierte Tomaten, Jalapeñocrema, Panko

1 | 4 | 9

Carote

Crema di carote, zenzero, yuzu kosho
Karottencreme, Ingwer, Yuzu Kosho



9

Branzino

Mezze maniche, pomodoro, branzino, olive, capperi cunzati, lime
Mezze Maniche, Tomaten, Wolfsbarsch, Oliven, Cunzati-Kapern, Limette

1 | 3 | 4 | 6

Tataki

Tataki di tonno in crosta croccante, maionese alle erbe,
riso Basmati al cardamomo
*Thunfisch-Tataki in knuspriger Kruste, Kräuter-Mayonnaise,
Basmati-Reis mit Kardamom*

1 | 4 | 6

Cremoso

Cremoso al cioccolato bianco, biscotto alla vaniglia,
panna cotta alle more, jam alle more, gelato alla vaniglia
*Weißer Schokoladencreme, Vanillekeks, Brombeer-Panna-Cotta,
Brombeerkonfitüre, Vanilleeis*



1 | 7 | 8

Allergeni /
Allergene

La scelta del menu degustazione deve essere condivisa da tutto il tavolo
Die Wahl des Degustationsmenus muss vom gesamten Tisch geteilt werden

 Vegetariano / Vegetarisch  Vegano / Vegan  Gluten free

Menu Degustazione

Vegetariano / Vegetarisch ————— **85.00**

Avocado

Il nostro tartare di avocado, verdure croccanti, senape, insalata stagionale, mele, semi di girasole, citronette al lampone
Unser Avocadotatar, knackiges Gemüse, Senf, saisonaler Salat, Apfel, Sonnenblumenkernen, Himbeer-Citronette



8 | 9 | 10

Carote

Crema di carote, zenzero, yuzu kosho
Karottencreme, Ingwer, Yuzu Kosho



9

Asparagi

Risotto Acquerello, asparagi, polvere d'uovo, robiola
Acquerello Risotto, Spargel, Ei-Pulver, Robiola-Käse



3 | 7 | 9

Tempeh

Tempeh fatto in casa ben arrostito, crema di carote allo zenzero, asparagi, edamame, mostarda di frutta
Hausgemachter, gut gebratener Tempeh, Ingwer-Karotten-Creme, Spargel, Edamame, Fruchtsenf



6 | 9

Fragola

Mousse alla fragola, frolla alle mandorle, composta di rabarbaro, spugna la pistacchio, sorbetto limone
Erdbeermousse, Mandelgebäck, Rhabarber-Kompost, Pistazienbiskuit, Zitronensorbet



6

Allergeni /
Allergene

La scelta del menu degustazione deve essere condivisa da tutto il tavolo
Die Wahl des Degustationsmenus muss vom gesamten Tisch geteilt werden

Vegetariano / Vegetarisch Vegano / Vegan Gluten free



Plant based

Antipasti

- 9 **Carote** **19.50**
Crema di carote, zenzero, yuzu kosho
Karottencreme, Ingwer, Yuzu Kosho 🌱🌱
- 9 **Verdure** **21.50**
Quinoa, verdure croccanti, asparagi, crema di spinacino al basilico
Quinoa, knackiges Gemüse, Spargel, Spinat-Basilikumcreme 🌱🌱
- 819110 **Avocado** **24.20**
Il nostro tartare di avocado con verdure croccanti e senape,
insalata ricca con mele, semi di girasole e citronette al lampone
*Unser Avocado-Tatar mit knackigem Gemüse und Senf,
reichhaltiger Salat mit Apfel, Sonnenblumenkernen und Himbeer-Zitronette* 🌱🌱

Primi piatti

- 11819 **Zucchine** **25.30**
Orecchiette di grano arso, panna di zucchine,
caprino di mandorla, crumble piccante
*Orecchiette-Teigwaren aus "verbranntem" Weizen,
Zucchini-creme, Mandel-Ziegenkäse, pikanter Crumble* **20.50**
½ porzione
½ Portion 🌱🌱
- 31719 **Asparagi** **26.90**
Risotto Acquerello, asparagi, polvere d'uovo, robiola
Acquerello Risotto, Spargel, Ei-Pulver, Robiola-Käse 🌱🌱



Allergeni /
Allergene

🌱 Vegetariano / Vegetarisch 🌱🌱 Vegano / Vegan 🌾 Gluten free








Plant based

Hamburger

- 1161911 **Tofu** 28.30 
Hamburger vegetariano di tofu e avena (200g), insalata, pomodori, salsa leggermente piccante
Vegetarischer Tofu-Hafer Burger (200g), Salat, Tomaten, leicht pikante Sauce
- 1161911 **Impossible Burger Homemade** 32.50 
Burger di leguminose (150g), insalata, pomodori, maionese alla cipolla
Gemüse-Burger (150g), Salat, Tomaten, Zwiebel-Mayonnaise

Secondi piatti

- 11618 **Ceci** 26.50 
Polpette di ceci delicatamente speziate, insalata di stagione ricca di gusto, babaganoush di melanzane, pomodorini, semi di girasole, maionese vegetale alle erbe
Zart gewürzte Kichererbsen Bällchen, leckerer Salat der Saison, Auberginen-Babaganoush, Kirschtomaten, Sonnenblumenkerne, Gemüse-Kräuter-Mayonnaise
- 619 **Quorn** 29.30  
Sminuzzato di quorn, salsa al curry ai profumi orientali, riso Basmati al cardamomo
Quorn geschnetzeltes, orientalisches gewürztes Currysauce, Basmati-Reis mit Kardamom
- 619 **Tempeh** 29.90  
Tempeh fatto in casa ben arrostito, crema di carote allo zenzero, asparagi, edamame, mostarda di frutta
Hausgemachter, gut gebratener Tempeh, Ingwer-Karottencreme, Spargel, Edamame, Fruchtsenf

I piatti di hamburger vengono serviti con patate fritte
Die Hamburgergerichte werden mit Pommes Frites serviert

- 1131711  Pane rosso al pomodoro / *Tomaten-Brot*

Allergeni /
Allergene

 Vegetariano / Vegetarisch  Vegano / Vegan  Gluten free



Insalate / Salate

Verde 9.90

Insalata verde in foglie
Grüner Blattsalat



Mista 12.90

Insalata in foglie, mais, carote, pomodorini
Blattsalat, Mais, Karotten, Cherry-Tomaten



Primavera 20.70

11318

Insalata in foglie, asparagi verdi, filetti d'arancia, anacardi, uova
Blattsalat, grüner Spargel, Orangenfilets, Cashew-Nüsse, Ei



BLU 24.40

11319
110

Airbag di pane, insalata, cubetti di pollo, champignons, salsa BLU
Brot-Airbag, Salat, Pouletwürfel, Champignons, BLU-Sauce

Salsa italiana (allergeni 9, 10) e francese (allergeni 3, 9, 10)
di nostra produzione.

*Italienische Sauce (Allergene 9, 10) und französische Sauce (Allergene 3, 9, 10)
aus hauseigener Produktion.*

Allergeni /
Allergene

Vegetariano / Vegetarisch Vegano / Vegan Gluten free



Antipasti / Vorspeisen

4 7 9	Burrata	23.80
	Burrata, puntarelle, acciughe del Cantabrico, timo al limone <i>Burrata-Käse, Puntarelle, Kantabrische Anchovis, Zitronen-Thymian</i>	
4	Tonno	23.00
	Tartare di tonno, avocado, zenzero e lime <i>Thunfischtartar mit Avocado, Ingwer und Limette</i>	
1 1 4 9	Polpo	26.50
	Polpo, olive taggiasche, pomodorini confit, crema di jalapeño, panko <i>Oktopus, Taggiasca Oliven, konfierte Tomaten, Jalapeñocrema, Panko</i>	
3 1 4	Vitello	24.50
	Vitello tonnato, polvere di capperi Cunzati, paprika, 100g/ 160g <i>Vitello Tonnato, Cunzati-Kapernpulver, Paprika, 100g/ 160g</i>	34.50 (160g)
9 1 10	Tartare	27.50
	Tartare di manzo di Fassona piemontese, 120g / 200g <i>Tatar vom Piemonteser Fassona-Rind 120g / 200g</i>	38.60 (200g) 

Allergeni /
Allergene

 Vegetariano / Vegetarisch  Vegano / Vegan  Gluten free



Pasta e risotto / Pasta und Risotto

1161719	Orecchiette asparagi _____ 24.20 Orecchiette di grano arso, pomodorini, asparagi, burrata, limone  <i>Orecchiette aus "verbranntem" Weizen, Cherry-Tomaten, Spargel, Burrata, Zitrone</i>
113161719	Cavatelli _____ 26.50 Cavatelli alla luganighetta, pecorino, pomodorini 21.10 <i>Cavatelli, Luganighetta, Pecorinokäse, Cherry-Tomaten</i> ½ porzione ½ Portion
113141619	Branzino _____ 27.50 Mezze maniche, pomodoro, branzino, olive, capperi Cunzati, lime <i>Mezze Maniche, Tomaten, Wolfsbarsch, Oliven, Cunzati-Kapern, Limette</i>
2141719	Acquerello _____ 28.80 Risotto Acquerello, ragù di pesce, bisque, mantecato con burro di astice, lime 23.50 <i>Aquerello-Risotto, Fischragout, Biskuit, gemischt mit Hummerbutter, Limette</i> ½ porzione ½ Portion 
11213141619	Paccheri _____ 29.50 Paccheri ai sapori di mare, aglio, pomodoro <i>Paccheri-Teigwaren mit Meeresaromen, Knoblauch, Tomaten</i>

Allergeni /
Allergene

 Vegetariano / Vegetarisch  Vegano / Vegan  Gluten free

La pasta potrebbe contenere soia, sedano e frutta a guscio.
Die Teigwaren können Soja-, Sellerie- oder Hülsenfrüchte-Spuren enthalten









Pesce / Fisch


1 2 3 4 14	Fritto misto _____ 36.90 Fritto misto di mare, patate fritte, salse fatte in casa <i>Gemischte frittierte Meeresfrüchte, Pommes Frites, hausgemachte Saucen</i>
2 6 9	Tentacolo di Polpo _____ 43.50  Tentacolo di polpo alla griglia, crema di asparagi, salsa ai tre pomodori e riso Basmati al cardamomo <i>Gegrillte Tintenfischtentakel, Rahmspargel, Drei-Tomaten-Sauce, Basmati-Reis mit Kardamom</i>
1 4 6	Tataki _____ 44.50 Tataki di tonno in crosta croccante, maionese alle erbe, riso Basmati al cardamomo <i>Thunfisch-Tataki in knuspriger Kruste, Kräuter-Mayonnaise, Basmati-Reis mit Kardamom</i>
4 9	Lucioperca _____ 45.80  Lucioperca del Lago Maggiore, salsa al cocco aromatizzata al thè matcha, pakchoi, edamame, asparagi, riso Basmati al cardamomo <i>Zander aus dem Lago Maggiore, Kokosnusssauce mit Matcha-Tee, Pakchoi, Edamame, Spargel, Basmati-Reis mit Kardamom</i>
	Ulteriori Contorni _____ 5.50 Zusätzliche Beilagen Riso Basmati al cardamomo, risotto Acquerello allo zafferano, patate fritte, insalata* <i>Basmati-Reis mit Kardamom, Acquerello Risotto mit Safran, Pommes Frites, Salat*</i> * Allergeni a seconda del contorno * Allergene je nach Beilage



Carne / Fleisch

113111	Hamburger di Manzo	29.90
	Hamburger di manzo Angus (200g), pomodori, insalata, salsa BLU <i>Angus-Rindfleisch Burger (200g) mit Tomaten, Salat, BLU Sauce</i>	
113111	Manzo Special	33.50
	Hamburger di manzo Angus (200g), insalata, pomodori, uova, bacon, salsa BBQ <i>Angus-Rindfleisch Burger (200g), Tomaten, Eier, Speck, BBQ-Sauce</i>	
9	Pollo	39.50
	Suprema di pollo cotta a bassa temperatura, salsa mediterranea, verdure, riso Basmati al cardamomo <i>Niedergegarte Pouletbrust, mediterrane Sauce, Gemüse, Basmati-Reis mit Kardamom</i>	
9	Agnello	45.80
	Racks d'agnello cotto a bassa temperatura, fiocchi di sale Maldon, patate e ratatouille <i>Niedergegarte Lamm-Racks, Maldon-Salzflocken, Kartoffeln und Ratatouille</i>	
9	Ribeye di Vitello	49.50
	Ribeye di vitello cotto a bassa temperatura, crema asparagi, cardoncelli croccanti, patate, ratatouille <i>Kalbsrippchen bei niedriger Temperatur gegart, Cremespargel, knusprige Cardoncelli, Kartoffeln, Ratatouille</i>	
9	Manzo	54.00
	Filetto di manzo (200g), ratatouille, patate novelle <i>Rinderfilet (200g), ratatouille, neue Kartoffeln</i>	

I piatti di hamburger vengono serviti con patate fritte
Die Hamburgergerichte werden mit Pommes Frites serviert


1131711  Pane rosso al pomodoro / *Tomaten-Brot*

Allergeni /
Allergene

 Vegetariano / Vegetarisch  Vegano / Vegan  Gluten free



Pizza - Le speciali

	Focaccia Spinaci	23.00
1	Pomodoro, spinaci freschi allo zenzero, melanzane fritte <i>Tomaten, frischer Spinat mit Ingwer, frittierte Auberginen</i>	
	Lido	25.50
11317	Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo, rucola, scaglie di grana <i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Rohschinken, Rauke, Granaspäne</i>	
	BLU	26.60
11317	Pomodoro, mozzarella fior di latte, scaglie di grana, olio tartufato, pepe nero della Vallemaggia <i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Granaspäne, Trüffelöl, schwarzer Vallemaggia-Pfeffer</i>	
	Frutti di mare	27.00
11217	Pomodoro, frutti di mare <i>Tomaten, Meeresfrüchte</i>	
	Carpaccio	27.00
11317	Pomodoro, mozzarella fior di latte, carpaccio di manzo, rucola, scaglie di grana, olio d'oliva extra vergine <i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Rindfleisch-Carpaccio, Rauke, Granaspäne, Olivenöl Extra Vergine</i>	
	Pere	27.00
117	Mozzarella fior di latte, pere Williams, gorgonzola, miele <i>Fior di Latte Mozzarella, Williams-Birne, Gorgonzola, Honig</i>	
	Spicy	27.70
117	Pomodoro, aglio, 'nduja Crespone, mozzarella di bufala <i>Tomaten, Knoblauch, Nduja Crespone, Büffel-Mozzarella</i>	
	Asparagi	27.20
11317	Mozzarella fior di latte, asparagi, uovo, Grana Padano, lardo <i>Fior di Latte Mozzarella, Spargel, Ei, Grana Padano, Speck</i>	
	Gamberi	28.00
11217	Mozzarella fior di latte, zucchine, gamberi in cottura, burrata <i>Mozzarella fior di latte, Zucchini, gekochte Garnelen, Burrata-Käse</i>	

Allergeni /
Allergene

 Vegetariano / Vegetarisch  Vegano / Vegan  Gluten free

Tutte le nostre pizze possono essere preparate con impasto ai 4 cereali
Alle unsere Pizzas können auf Wunsch auch mit Vollkornteig zubereitet werden

	Buongustaia	29.70
1 7	Pomodoro, mozzarella fior di latte, Culatello di Zibello, bufala, pomodori freschi <i>Tomaten, Fior di latte-Mozzarella, Culatello di Zibello (emilianischer Rohschinken), Büffelkäse, frische Tomaten</i>	

	Tonno	29.70
1 4 7	Burrata, tonno scottato, cipolla rossa in agrodolce <i>Burrata, leicht gebratener Thunfisch, süß-saure rote Zwiebel</i>	

Pizza - Le classiche

	Focaccia ai datterini e sale grosso	15.50
1	<i>Focaccia, Datteltomaten, grobkörniges Salz</i>	
	Marinara	16.00
1	Pomodoro, aglio, olio d'olive extra vergine <i>Tomaten, Knoblauch, Olivenöl Extra Vergine</i>	
	Margherita	16.80
1 7	Pomodoro, mozzarella fior di latte, basilico <i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Basilikum</i>	
	Napoli	18.90
1 4 7	Pomodoro, mozzarella fior di latte, acciughe, capperi, origano <i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oregano</i>	
	Focaccia caprese	21.00
1 7	Pomodoro fresco, mozzarella di bufala, basilico <i>Frische Tomaten, Büffel-Mozzarella, Basilikum</i>	

Allergeni /
Allergene

 Vegetariano / Vegetarisch  Vegano / Vegan  Gluten free

Tutte le nostre pizze possono essere preparate con impasto ai 4 cereali
Alle unsere Pizzas können auf Wunsch auch mit Vollkornteig zubereitet werden

Pizza - Le classiche

117	Diavola	Pomodoro, mozzarella fior di latte, salame piccante <i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, pikante Salami</i>	21.50
117	Parmigiana	Pomodoro, mozzarella fior di latte, melanzane, parmigiano, basilico <i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Auberginen, Parmesan, Basilikum</i>	22.50
117	Mascarpone	Pomodoro, mozzarella fior di latte, mascarpone, rucola <i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Mascarpone, Rauke</i>	23.00 
117	Prosciutto	Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto <i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, gekochter Schinken</i>	23.70
117	Vegetariana	Pomodoro, mozzarella fior di latte, melanzane, zucchine <i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Aubergine, Zucchini</i>	24.20 
117	Primavera	Pomodoro, rucola, datterini, scaglie di grana, crema di balsamico <i>Tomate, Rucola, Datteln, Grana-Flocken, Balsamico-Creme</i>	24.70 
117	Prosciutto e funghi	Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, champignons <i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, gekochter Schinken, Champignons</i>	24.70
117	Quattro stagioni	Pomodoro fresco, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive nere <i>Frische Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, gekochter Schinken, Pilze, Artischocken, schwarze Oliven</i>	25.20
117	Calzone	Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto <i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, gekochter Schinken</i>	25.20
117	Crudo	Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo <i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Rohschinken</i>	27.00

Allergeni /
Allergene

 Vegetariano / Vegetarisch  Vegano / Vegan  Gluten free

Tutte le nostre pizze possono essere preparate con impasto ai 4 cereali
Alle unsere Pizzas können auf Wunsch auch mit Vollkornteig zubereitet werden

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, Italia **Manzo:** Svizzera, Australia, Irlanda **Vitello:** Svizzera, Olanda **Tonno:** Filippine **Gamberoni:** Thailandia **Calamari:** Pacifico indiano **Cozze:** Chile, Italia **Lucioperca:** Italia **Polpo:** Spagna **Branzino:** Italia, Francia **Agnello:** Irlanda

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, Italien **Rind:** Schweiz, Australien, Irland **Kalb:** Schweiz, Niederlande **Thunfisch:** Philippinen **Garnelen:** Thailand **Tintenfisch:** Indo-pazifischer Ozean **Muscheln:** Chile, Italien **Zander:** Italien **Wolfsbarsch:** Italien, Frankreich **Lamm:** Irland **Oktopus:** Spanien

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.