

---

### Il BLU si veste di natura.

**Davide Asietti** incontra lo chef stellato **Pietro Leemann**: insieme hanno dipinto il menu con i buoni prodotti locali. Fresche idee naturali che arricchiscono l'offerta a base vegetale e gli altri piatti della carta. Buon appetito!

---










### *BLU, natürlich.*

*Davide Asietti* und der renommierte Sternekoch **Pietro Leemann** haben zusammen diese Speisekarte mit frischen natürlichen Ideen ergänzt und damit das vegetarische Angebot wie auch die fleischhaltigen Gerichte genussvoll angereichert. Guten Appetit!

Foto: Agnese Z'graggen, agnesezgraggen.ch



# Insalate / Salate

	<b>Verde</b>		<b>9.00</b>
9110	Insalata verde in foglie <i>Grüner Blattsalat</i>	  	
	<b>Mista</b>		<b>11.50</b>
9110	Insalata, mais, carote e pomodori cherry <i>Salat, Mais, Karotten und Cherrytomaten</i>	  	
	<b>Invernale</b>		<b>18.50</b>
8	Insalata di formentino, datteri, pinoli, arance e noci <i>Feldsalat mit Datteln, Pinienkernen, Orangen und Nüssen</i>	  NEW	
	<b>Carciofi</b>		<b>20.50</b>
11719	Insalata, carciofi, dressing al limone e scaglie di grana <i>Salat, Artischocken, Zitronendressing und Grana-Käsespäne</i>		

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

114	<b>Salmone</b> Salmone marinato, lampone, polvere di pane e aceto balsamico <i>Marinierter Lachs, Himbeere, Brotpulver und Balsamico-Essig</i>	<b>22.50</b> NEW
113	<b>Vitello</b> Carpaccio di vitello, tartufo nero, pane croccante Valle Maggia, semi di zucca e maionese allo zafferano <i>Kalbscarpaccio mit schwarzem Trüffel, knusprigem Vallemaggia-Brot, Kürbiskernen und Safranmayonnaise</i>	<b>23.50</b> NEW
114	<b>Branzino</b> Chevice di branzino marinata al lime, coriandolo, cipolla rossa, peperoncino e crumble <i>Barsch-Chevice mariniert in Limette, Koriander, roten Zwiebeln, rotem Pfeffer und Crumble</i>	<b>24.50</b> NEW
119   110	<b>Manzo</b> Tartare di manzo di Fassona Piemontese, 120g / 200g <i>Tatar vom Piemonteser Fassona-Rind 120g / 200g</i>	<b>25.50</b> <b>34.50</b> (200g)

Allergeni /  
Allergene


 Vegetariano / Vegetarisch  Vegano / Vegan  Gluten free







# Pasta e risotto / Pasta und Risotto

	<b>Porcini</b>	<b>22.50</b>
11719	Tagliolini di pasta fresca, porcini e bufala <i>Frischteig-Pasta mit Steinpilzen und Büffelkäse</i>	NEW 
	<b>Cavatelli</b>	<b>24.50</b>
11719	Cavatelli alla luganighetta, pecorino e pomodorini <i>Cavatelli-Teigwaren mit Luganighetta (trad. Tessiner Schweinswurst), Schafskäse und Cherrytomaten</i>	<b>19.50</b> ½ porzione ½ Portion
	<b>Gamberi</b>	<b>26.50</b>
21719	Risotto acquerello con gamberi e limone in varie consistenze <i>Aquarello-Risotto mit Garnelen und Zitrone in verschiedenen Konsistenzen</i>	<b>20.50</b> ½ porzione ½ Portion NEW
	<b>Mezzi Paccheri</b>	<b>26.50</b>
11214 9114	Mezzi Paccheri ai frutti di mare, aglio e pomodoro <i>Halbe Paccheri-Teigwaren mit Meeresfrüchten, Knoblauch und Tomaten</i>	

Allergeni /  
Allergene

 Vegetariano / Vegetarisch    Vegano / Vegan    Gluten free











# Plant based






## Antipasti

---

- 9 **Pastinaca** **21.50**  
    
NEW  
Crema di pastinaca con funghi arrostiti, mandorle tostate,  
pesto invernale di sedano verde  
*Pastinakencreme mit gerösteten Pilzen, gerösteten Mandeln  
und einem Winter-Pesto mit grünem Sellerie*
- 8 | 9 | 10 **Avocado** **22.50**  
    
NEW  
Il nostro tartare di avocado con verdure croccanti e senape, insalata ricca  
con carciofi, kiwi e semi di girasole, citronette alla rosa canina  
*Unser Avocado-Tatar mit knackigem Gemüse und Senf, reichhaltiger Salat  
mit Artischocken, Kiwi, Sonnenblumenkernen und Hagebutten-Zitronette*

## Primi piatti

---

- 1 **Orecchiette** **23.50**  
    
NEW  
Orecchiette di grano arso, cavolini di Bruxelles e tartufo, emulsione di  
zucca e noce moscata, broccoletti arrostiti  
*Orecchiette aus verbranntem Weizen, Rosenkohl und Trüffel, Kürbis-  
Muskatnuss-Emulsion, geröstete Brokkoli*
- 1 | 7 | 9 **Risotto** **24.50**  
   
NEW  
Risotto Acquerello con carciofi, parmigiano, molte erbe e aceto balsamico  
*Acquerello-Risotto mit Artischocken, Parmesankäse, vielen Kräutern und  
Balsamico-Essig*

Allergeni /  
Allergene

 Vegetariano / Vegetarisch  Vegano / Vegan  Gluten free









# Plant based






## Hamburger


---

- 116  
9 | 11
- Tofu** **21.50**  
Hamburger vegetariano di Tofu e Avena (200gr), insalata, pomodori e salsa leggermente piccante   
  
*Vegetarischer Tofu-Hafer Burger (200g) mit Salat, Tomaten und leicht scharfer Sauce*
- 119 | 11
- Impossible Burger** **27.50**  
Burger sbagliato di Verdure (140gr) con insalata, pomodori, cetrioli e salsa BBQ   
  
*Falscher Gemüse-Burger (140gr) mit Salat, Tomaten, Gurken und BBQ-Sauce*

## Secondi piatti

---

- 116
- Ceci** **25.50**  
Polpette di ceci delicatamente speziate, servite con insalata di stagione arricchita con verdure fermentate da noi, condita con yogurt vegetale e menta   
*Sanft gewürzte Kichererbsenfrikadellen, serviert mit Salat der Saison, angereichert mit im Hause fermentiertem Gemüse und gewürzt mit pflanzlichem Yoghurt und Minze*
- 116
- Seitan** **25.50**  
Sminuzzato di seitan e champignons, zucca al forno con cipolla fondente   
  
NEW  
*Seitan-Champignons-Geschnetzeltes, Kürbis mit Schmelzzwiebeln aus dem Ofen*
- 6 | 9
- Tempeh** **25.50**  
Il nostro Tempeh ben arrostito, indivia belga e patate viola al forno, salsa al vino rosso   
  
NEW  
*Sellerieschnitzel mit unserem Tempeh - gut gebraten und mit der Teriyaki-Sauce des Hauses gewürzt - und einem Gemüse-Nituke*

I piatti di hamburger vengono serviti con patate fritte  
Die Hamburgergerichte werden mit Pommes Frites serviert  
1111  Pane rosso al pomodoro / Tomaten-Brot






# Pesce / Fisch

**Salmone** 

---

 **25.50**  
11417 Hamburger di Salmone (170 gr), pomodori, insalata e salsa al formaggio   
9111 fresco ed erba cipollina  
*Lachs-Burger (170g) mit Tomaten, Salat und Frischkäse-Schnittlauch-Sauce*


**Fritto misto** 

---

 **34.50**  
112 Fritto misto di mare con patate fritte  
3114 *Gemischte frittierte Meeresfrüchte mit Pommes Frites*


**Tonno** 

---

 **40.50**  
11416 Tatakì di tonno in mantello di panko, crema di edamame e melanzane NEW  
marinate ai sapori orientali, riso venere profumato all'arancia   
*Thunfisch-Tatakì im Panko-Mantel mit Edamame-Creme, in orientalischen Aromen marinierte Auberginen und orangerparfumierte Venusreis*

**Gamberoni** 

---

 **42.50**  
219 Gamberoni latte di cocco, pomodoro, lime e riso venere profumato all'arancia NEW  
*Garnelen in Kokosnussmilch, Tomate, Lime und orangerparfumierte Venusreis* 


**Ulteriori Contorni** 

---

 **5.00**  
**Zusätzliche Beilagen**  
Riso venere profumato all'arancia, patate fritte e insalata\*  
*Orangerparfumierte Venusreis, Pommes Frites und Salat\**

\* Allergeni a dipendenza del condimento

\* Allergene je nach Würze

I piatti di hamburger vengono serviti con patate fritte  
*Die Hamburgergerichte werden mit Pommes Frites serviert*  
11411  Pane nero al nero di seppia / *Schwarzbrot mit Tintenfischtinte*

Allergeni /  
Allergene


 Vegetariano / Vegetarisch  Vegano / Vegan  Gluten free
















# Carne / Fleisch

113   11	<b>Hamburger di Manzo</b>	25.50
	Hamburger di Manzo Angus (200gr), pomodori, insalata e salsa BLU <i>Angus Beef Burger (200g), Tomaten, Salat und BLU Sauce</i>	
117	<b>Manzo Special</b>	29.50
	Hamburger di Manzo Angus (200gr), insalata, raclette, cetrioli e speck <i>Angus Beef Burger (200g), Salat, Raclette, Gurken und Speck</i>	 NEW
3	<b>Pollo</b>	34.50
	Suprema di pollo cotta a bassa temperatura, crosta di mais e maionese alla Farina Bona con patate al rosmarino, ratatouille ricca di gusto e erbe <i>Niedergegarte Hühnerbrust, Maiskruste und Farina Bona-Mayonnaise mit Rosmarinkartoffeln und einer geschmacksreichen Kräuter-Ratatouille</i>	NEW 
113 719	<b>Vitello</b>	42.50
	Piccata di vitello con risotto allo zafferano, ratatouille ricca di gusto e erbe <i>Kalbspikata mit Safran-Risotto und einer geschmackvollen Kräuter-Ratatouille</i>	NEW
	<b>Manzo</b>	49.50
	Filetto di manzo (220 g) con patate al rosmarino, ratatouille ricca di gusto e erbe <i>Rinderfilet (220 g) mit Rosmarinkartoffeln und einer geschmackvollen Kräuter-Ratatouille</i>	NEW 
	<b>Ulteriori Contorni</b> <b>Zusätzliche Beilagen</b>	5.00
	Riso venere profumato all'arancia, patate fritte e insalata* <i>Orangenparfumierter Venusreis, Pommes Frites und Salat*</i>	
	* Allergeni a dipendenza del condimento * Allergene je nach Würze	
11   11	I piatti di hamburger vengono serviti con patate fritte <i>Die Hamburgergerichte werden mit Pommes Frites serviert</i>  Pane rosso al pomodoro / <i>Tomaten-Brot</i>	



# Carta pomeridiana / Nachmittagskarte

	<b>Verde</b>		<b>9.00</b>
9   10	Insalata verde in foglie <i>Grüner Blattsalat</i>	  	
	<b>Mista</b>		<b>11.50</b>
9   10	Insalata, mais, carote e pomodori cherry <i>Salat, Mais, Karotten und Cherrytomaten</i>	  	
	<b>Pastinaca</b>		<b>21.50</b>
9	Crema di pastinaca con funghi arrostiti, mandorle tostate, pesto invernale di sedano verde <i>Pastinakencreme mit gerösteten Pilzen, gerösteten Mandeln und einem Winter-Pesto mit grünem Sellerie</i>	   NEW	
	<b>Manzo</b>		<b>25.50</b>
1   9   10	Tartare di manzo di Fassona Piemontese, 120g / 200g <i>Tatar vom Piemonteser Fassona-Rind 120g / 200g</i>		<b>34.50</b> (200g)

## Pizza

Trovate la nostra ricca scelta di pizze sulle pagine seguenti  
*Unsere grosse Pizza-Auswahl finden Sie auf den folgenden Seiten*

Allergeni /  
Allergene

 Vegetariano / Vegetarisch  Vegano / Vegan  Gluten free





# Pizza — Le stagionali

## Spinaci 22.50

1

Focaccia al pomodoro, spinaci freschi allo zenzero e melanzane fritte  
*Focaccia mit Tomate, frischem Spinat mit Ingwer und gebratenen Auberginen*



## Funghi misti 25.00

11417

Mozzarella, funghi misti, burrata e lardo  
*Mozzarella, gemischte Pilze, Burrata (ital.Frischkäse), fetter Speck*



## Spicy 25.50

117

Pomodoro e Harissa, aglio, mozzarella di Bufala, 'Nduja Crespone  
*Tomaten und Harissa, Knoblauch, Büffelmozzarella, 'Nduja Crespone*

Allergeni /  
Allergene

 Vegetariano / Vegetarisch  Vegano / Vegan  Gluten free

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





# Pizza — Le speciali

	<b>Lido</b>		<b>23.90</b>
117	Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, champignon, scaglie di grana <i>Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Champignons, Grana-Käse</i>		
	<b>BLU</b>		<b>23.90</b>
117	Pomodoro, mozzarella, scaglie di grana, olio tartufato, pepe nero della Vallemaggia <i>Tomaten, Mozzarella, Grana-Käse, Trüffelöl, schwarzer Vallemaggia-Pfeffer</i>		
	<b>Frutti di mare</b>		<b>23.90</b>
117	Pomodoro, frutti di mare <i>Tomaten, Meeresfrüchte</i>		
	<b>Carpaccio</b>		<b>24.90</b>
117	Pomodoro, mozzarella, carpaccio di manzo, rucola, scaglie di grana, olio d'oliva extra vergine <i>Tomaten, Mozzarella, Rindercarpaccio, Rucola, Grana-Käsespäne, Olivenöl</i>		
	<b>Mortadella</b>		<b>26.90</b>
11718	Focaccia, pomodori confit, bufala, mortadella e pistacchi <i>Focaccia, konfierte Tomaten, Büffelkäse, Mortadella und Pistazien</i>		
	<b>Buongustaia</b>		<b>26.90</b>
117	Pomodoro, mozzarella, Culatello di Zibello, bufala, pomodori freschi <i>Tomaten, Mozzarella, Culatello di Zibello (emilianischer Rohschinken), Büffelmozzarella, frische Tomaten</i>		
	<b>Lardo</b>		<b>26.90</b>
117	Mozzarella di bufala, lardo di colonnata, noci e miele d'acacia <i>Büffelmozzarella, Lardo di colonnata (Speck), Walnüsse und Akazienhonig</i>		
	<b>Tonno</b>		<b>27.90</b>
11417	Stracciatella di burrata, tonno scottato, cipolla rossa in agrodolce <i>Burrata (ital.Frischkäse), gebratener Thunfisch, süss-saure rote Zwiebel</i>		

Allergeni /  
Allergene

 Vegetariano / Vegetarisch  Vegano / Vegan  Gluten free

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



# Pizza — Le classiche

1	<b>Focaccia ai datterini e sale grosso</b> ————— <b>14.50</b> <i>Focaccia mit Datteltomaten und grobkörnigem Salz</i> 
1	<b>Marinara</b> ————— <b>15.00</b> Pomodoro, aglio, olio d'oliva extra vergine  <i>Tomaten, Knoblauch, Olivenöl extra vergine</i>
117	<b>Margherita</b> ————— <b>15.90</b> Pomodoro, mozzarella e basilico  <i>Tomaten, Mozzarella und Basilikum</i>
11417	<b>Napoli</b> ————— <b>17.90</b> Pomodoro, mozzarella, filetti di acciughe, capperi, origano <i>Tomaten, Mozzarella, Sardellenfilets, Kapern, Oregano</i>
117	<b>Caprese</b> ————— <b>19.90</b> Pomodoro, mozzarella, bufala, pomodori freschi, basilico  <i>Tomaten, Mozzarella, Büffelmozzarella, frische Tomaten, Basilikum</i>
117	<b>Diavola</b> ————— <b>19.90</b> Pomodoro, mozzarella, salame piccante <i>Tomaten, Mozzarella, pikante Salami</i>
117	<b>Mascarpone</b> ————— <b>21.90</b> Pomodoro, mozzarella, mascarpone, rucola  <i>Tomaten, Mozzarella, Mascarpone, Rucola</i>
117	<b>Prosciutto</b> ————— <b>21.90</b> Pomodoro, mozzarella, prosciutto <i>Tomaten, Mozzarella, Schinken</i>
117	<b>4 Formaggi</b> ————— <b>21.90</b> Pomodoro, mozzarella, parmigiano, fontina, gorgonzola  <i>Tomaten, Mozzarella, Parmesan, Fontina, Gorgonzola</i>

Allergeni /  
Allergene

 Vegetariano / Vegetarisch  Vegano / Vegan  Gluten free

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





	<b>Vegetariana</b>	<b>21.90</b>
117	Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine <i>Tomaten, Mozzarella, Auberginen, Zucchini</i>	
	<b>Parmigiana</b>	<b>21.90</b>
117	Pomodoro, mozzarella, melanzane, parmigiano, basilico <i>Tomaten, Mozzarella, Auberginen, Parmesan, Basilikum</i>	
	<b>Capricciosa</b>	<b>22.90</b>
117	Pomodoro, mozzarella, olive, prosciutto, funghi e carciofi <i>Tomaten, Mozzarella, Oliven, Schinken, Pilze und Artischocken</i>	
	<b>Quattro Stagioni</b>	<b>22.90</b>
117	Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive nere <i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken, schwarze Oliven</i>	
	<b>Prosciutto e funghi</b>	<b>22.90</b>
11417	Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi champignon <i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons</i>	
	<b>Calzone</b>	<b>22.90</b>
117	Pomodoro, mozzarella, prosciutto <i>Tomaten, Mozzarella, Schinken</i>	
	<b>Primavera</b>	<b>22.90</b>
117	Pomodoro, rucola, pomodorini, scaglie di grana, crema di balsamico <i>Tomaten, Rucola, Cherry-Tomaten, Grana-Käse, Balsamico-Creme</i>	
	<b>Crudo</b>	<b>24.90</b>
117	Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo <i>Tomaten, Mozzarella, Rohschinken</i>	

Allergeni /  
Allergene

 Vegetariano / Vegetarisch  Vegano / Vegan  Gluten free

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

## Provenienza della carne e del pesce

---

**Prosciutto cotto:** Svizzera **Prosciutto crudo:** Italia **Salame piccante:** Svizzera **Culatello di Zibello:** Italia **Pancetta:** Svizzera **Bresaola:** Italia **Lardo:** Italia, Svizzera **Pollo:** Italia, Francia, Svizzera **Maiale:** Svizzera **Manzo:** Svizzera, Australia **Vitello:** Svizzera, Olanda **Agnello:** Nuova Zelanda **Tonno:** Filippine **Gamberoni:** Thailandia **Calamari:** Indo pacifico **Cozze:** Chile, Italia **Salmone:** Norvegia, Scozia **Luccioperca:** Svizzera

## 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; lattolo. (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 **Pikante Salami:** Schweiz **Culatello di Zibello:** Italien **Speck:** Schweiz **Bresaola:** Italien **Lardo:** Italien, Schweiz **Poulet:** Italien, Frankreich, Schweiz **Schwein:** Schweiz **Rind:** Schweiz, Australien **Kalb:** Schweiz, Holland **Lamm:** Neuseeland **Thunfisch:** Philippinen **Garnelen:** Thailand **Tintenfisch:** Indo-pazifischer Ozean **Muscheln:** Chile, Italien **Lachs:** Norwegen, Schottland **Zander:** Schweiz

## 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 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 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.