

Menu



Tasting Menu Meat

Menu Dégustation Viande

4 courses / 4 cours ——— 80.00

5 courses / 5 cours ——— 89.00

Tonnato

Veal in tuna sauce, caper powder Cunzati, paprika
Veau à la sauce au thon, poudre de câpres Cunzati, paprika

3 | 4 | 9

Melone

Cantaloupe melon and mint gazpacho
Gaspacho de melon cantaloup et de menthe



9

Crudaiola

Mezzi paccheri cacio, pepper, tomato and basil
Mezzi paccheri cacio, poivron, tomate et basilic



1 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10

Ribeye

Beef ribeye cooked at low temperature, rocket
parmesan flakes, potatoes, ratatouille
*Côte de bœuf cuite à basse température, roquette, flocons de parmesan,
pommes de terre, ratatouille*



7 | 9

Cocco

Coconut creamy, mandarin jam,
caramelised pineapple, mango sorbet
*Crèmeux à la noix de coco, confiture de mandarine,
ananas caramélisé, sorbet à la mangue*



3 | 7

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

Menu Dégustation Poisson

4 courses / 4 cours ——— 80.00

5 courses / 5 cours ——— 89.00

Polpo ai tre pomodori

Grilled octopus tentacle,
three tomato cream and Taggiasca olive crumble
*Tentacule de poulpe grillé,
crème aux trois tomates et crumble d'olives Taggiasca*



9 | 14

Melone

Cantaloupe melon and mint gazpacho
Gaspacho de melon cantaloup et de menthe



9

Branzino

Mezze maniche, cherry tomatoes cream, sea bass,
Taggiasca olives and Cunzati capers
*Mezze maniche, crème de tomates aux dattes, bar,
olives Taggiasca et câpres Cunzati*

1 | 4 | 6 | 8 | 9 | 10

Tataki

Crispy tuna tataki, passion fruit mayonnaise,
mango brunoise, teriyaki sauce, orange-scented Venere rice
*Thon tataki croustillant, mayonnaise aux fruits de la passion,
sauce teriyaki à la brunoise de mangue, riz Venere parfumé à l'orange*

1 | 3 | 4 | 6 | 9

Esotica

Mango parfait, raspberry jam
white chocolate crunch, coconut ice cream
*Parfait à la mangue, confiture de framboise
croquant au chocolat blanc, glace à la noix de coco*



3 | 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

Menu Dégustation Végétarien

4 courses / 4 cours ——— 76.00

5 courses / 5 cours ——— 85.00

Avocado

Our avocado tartare, crispy vegetables, mustard, seasonal salad, peaches and raspberry citronette
Notre tartare d'avocat, légumes croquants, moutarde, salade de saison, pêches et citronnette de framboise



8 | 9 | 10

Melone

Cantaloupe melon and mint gazpacho
Gaspacho de melon cantaloup et de menthe



9

Barbabetola

Acquerello risotto, beetroot, buffalo mozzarella cream, lemon thyme butter
Risotto à l'acquerello, betterave, crème de mozzarella de buffle, beurre de thym au citron



7 | 9

Tempeh

Well-roasted homemade tempeh, cream of courgette lime mashed potatoes, asparagus
Tempeh maison bien grillé, crème de courgette purée de pommes de terre au citron vert, asperges



6 | 7 | 9

Ciliegia

Cherry mousse, walnut biscuit, lemon sorbet
Mousse à la cerise, biscuit aux noix, sorbet au citron



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

- 9 **Melone** **16.50**
Cantaloupe melon and mint gazpacho  
Gaspacho de melon cantaloup et de menthe
- 1161718 **Ceci** **22.50**
Delicately spiced chickpea balls, tasty seasonal salad, cherry tomatoes, sunflower seeds, delicately spiced yoghurt 
Boulettes de pois chiches délicatement épicées, savoureuse salade de saison, tomates cerises, graines de tournesol, yaourt délicatement épicé
- 819110 **Avocado** **24.20**
Our avocado tartare, crispy vegetables, mustard, seasonal salad, peaches and raspberry citronette  
Notre tartare d'avocat, légumes croquants, moutarde, salade de saison, pêches et citronnette de framboise

Primi piatti

- 11819 **Pomodoro** **24.50**
Orecchiette di grano arso, burnt tomato, babaganoush, almond goat cheese with basil **17.20**
Orecchiette di grano arso, tomate brûlée, babaganoush, fromage de chèvre aux amandes et au basilic ½ porzione
½ Portion 
- 719 **Barbabetola** **26.90**
Acquerello risotto, beetroot, buffalo mozzarella cream, lemon thyme butter  
Risotto à l'acquerello, betterave, crème de mozzarella de buffle, beurre de thym au citron





Allergens /
Allergènes

 Vegetariano / Vegetarisch  Vegano / Vegan  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> | 28.30

 |
| 1161911 | Impossible Burger Homemade
Vegetable burger (150g), salad, tomatoes, aubergines, tomato mayonnaise
<i>Burger de légumes (150g), salade, tomates, aubergines, mayonnaise à la tomate</i> | 32.50

 |

Secondi piatti

- | | | |
|-------|---|--|
| 619 | Quorn
Minced quorn, green curry sauce and oriental vegetables, orange-scented Venere rice
<i>Maïs haché, sauce au curry vert et légumes orientaux, riz Venere parfumé à l'orange</i> | 29.30

 |
| 61719 | Tempeh
Well-roasted homemade tempeh, cream of courgette lime mashed potatoes, asparagus
<i>Tempeh maison bien grillé, crème de courgette purée de pommes de terre au citron vert, asperges</i> | 29.90

 |

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 12.90

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



Caprese 21.70

7 Red and yellow cherry tomatoes, buffalo mozzarella, basil
Tomates cerises rouges et jaunes, mozzarella de buffle, basilic



BLU 24.40

11319 Bread airbag, salad, chicken dices, champignon mushrooms, BLU sauce
Airbag de pain, salade, poulet, champignons, sauce BLU

Esotica 25.90

2 Seared prawns, courgette brunoise, mango, onion, salad, coconut sauce
Gambas saisies, brunoise de courgettes, mangue, oignon, salade, sauce à la noix de coco

Italian sauce (allergens 9, 10) and French sauce (allergens 3, 7, 9, 10)
from our own production.

*Sauce italienne (allergènes 9, 10) et sauce française (allergènes 3, 7, 9, 10)
de notre propre production.*


Allergens /
Allergènes


Vegetarian / Végétarien Vegan / Végétalien Gluten free





Appetizers / Aperitifs

1114 **Capesante** _____ **23.50**
Seared scallops, tomato concasse, kataifi pasta, mint courgettes
Noix de Saint-Jacques saisies, concasse de tomates, pâtes kataifi, courgettes à la menthe

31419 **Tonnato** _____ **24.50**
Veal in tuna sauce, caper powder Cunzati, paprika, 100g/ 160g **34.50**
Veau à la sauce au thon, poudre de câpres Cunzati, paprika, 100g/ 160g
(160g)


4 **Mosaico** _____ **27.50**
Raw snapper, tuna, sea bass, seasonal fruit, coriander citronette 
Vivaneau cru, thon, bar, fruits de saison, coriandre citronette

9114 **Polpo ai tre pomodori** _____ **25.50**
Grilled octopus tentacle, three tomato cream and Taggiasca olive crumble 
Tentacule de poulpe grillé, crème aux trois tomates et crumble d'olives Taggiasca

9110 **Tartare** _____ **27.50**
Tatar of Fassona beef from Piedmont, 120g / 200g **38.60**
Tartare de bœuf Fassona du Piémont, 120g / 200g
(200g)


Allergeni /
Allergene

 Vegetariano / Vegetarisch  Vegano / Vegan  Gluten free



Pasta and Risotto / *Pasta et Risotto*

1131419 114	Tagliolini Fresh noodles, seared scallops, tomatoes, chilli, kefir fumet <i>Nouilles fraîches, coquilles Saint-Jacques saisies, tomates, piment, fumet de kéfir</i>	23.50
113161 719	Cavatelli Cavatelli with luganighetta, pecorino cheese, cherry tomatoes <i>Cavatelli avec luganighetta, fromage pecorino, tomates cerises</i>	23.50 16.80 ½ portion ½ partie
1141618 19110	Branzino Mezze maniche, cherry tomatoes cream, sea bass, Taggiasca olives and Cunzati capers <i>Mezze maniche, crème de tomates aux dattes, bar, olives Taggiasca et câpres Cunzati</i>	27.50
1161718 19110	Crudaiola Mezzi paccheri cacio, pepper, tomato and basil <i>Mezzi paccheri, cacio, poivron, tomate et basilic</i>	22.50 16.20 ½ porzione ½ Portion
1121618 1911014	Paccheri Paccheri with sea savoury, garlic, tomatoes <i>Paccheri aux saveurs de mer, ail, tomat</i>	29.50

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 4 1 4	Fritto misto ————— Deep fried seafood, French fries, homemade sauces <i>Fruits de mer frits, pommes frites, sauce maison</i>	36.90
2 4 6 1 9 14	Sauté ————— Sea bass, clam souté, chili, orange-scented Venere rice <i>Bar, souté de palourdes, piment, riz Venere parfumé à l'orange</i>	41.50 
1 3 4 1 6 11	Tataki ————— Crispy tuna tataki, passion fruit mayonnaise, mango brunoise teriyaki sauce, orange-scented Venere rice <i>Tataki de thon croustillant, mayonnaise aux fruits de la passion, sauce teriyaki à la brunoise de mangue, riz Venere parfumé à l'orange</i>	44.50
2 3 4 1 4	Grigliata ————— Sea bass, scallop, tuna, king prawns, grilled octopus, mango mayonnaise, orange-scented Venere rice <i>Bar, coquille Saint-Jacques, thon, crevettes royales, poulpe grillé, mayonnaise à la mangue, riz Venere parfumé à l'orange</i>	53.50 
	Additional Side Dishes ————— Garnitures supplémentaires Orange-scented Venere rice, Acquerello risotto with saffron, French fries, salad* <i>Riz Venere parfumé à l'orange, risotto Acquerello au safran, pommes frites, salade*</i>	5.50

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



Meat / Viande

11311	Hamburger di Manzo	29.90
	Angus beef burger (200g), tomatoes, salad, BLU sauce <i>Hamburger de bœuf Angus (200g), tomates, salade, sauce BLU</i>	
11317 111	Manzo Special	33.50
	Angus beef burger (200g), sun-dried tomatoes, cacio cavallo, spinach, basil mayonnaise <i>Hamburger de bœuf Angus (200g), tomates séchées, cacio cavallo, épinards, mayonnaise au basilic</i>	
9110	Pollo	39.50
	Chicken breast cooked at low temperature, pommery sauce, fruit mustard, orange-scented Venere rice, ratatouille <i>Blanc de poulet cuit à basse température, sauce pommery, moutarde aux fruits, riz Venere parfumé à l'orange, ratatouille</i>	
719	Ribeye	48.00
	Beef ribeye cooked at low temperature, rocket parmesan flakes, potatoes, ratatouille <i>Côte de bœuf cuite à basse température, roquette, flocons de parmesan, pommes de terre, ratatouille</i>	
9	Manzo	49.50
	Beef fillet (200g), ratatouille, baby potatoes <i>Filet de bœuf (200g), ratatouille, pommes de terre nouvelles</i>	


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

11711

 Red bread with tomato / *Pain rouge aux tomates*

Allergens /
Allergènes

 Vegetarian / Végétarien

 Vegan / Végétalien

 Gluten free



Pizza - Le speciali

	Focaccia Spinaci	23.00
1	Tomato, fresh ginger spinach, fried aubergine <i>Tomate, épinards au gingembre frais, aubergines frites</i>	
	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	26.60
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	27.00
112114	Tomatoes, seafood <i>Tomate, fruits de mer</i>	
	Carpaccio	27.00
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	27.70
117	Tomatoes, garlic, 'nduja Crespone, buffalo mozzarella <i>Tomate, ail, 'nduja Crespone, mozzarella de buffle</i>	
	Gamberetti	28.00
11217	White pizza, Fior di latte mozzarella, shrimps, courgettes, confit tomatoes, buffalo cream, lemon <i>Pizza blanche, mozzarella fior di latte, crevettes, courgettes, tomates confites, crème de buffle, citron</i>	
	Tronchetto	25.00
117	White pizza, Fior di latte mozzarella, mascarpone, cooked ham <i>Pizza blanche, mozzarella fior di latte, mascarpone, jambon cuit</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

	Pistacchio	29.00
11718	White pizza, Fior di latte mozzarella, burrata, mortadella, pistachio grain <i>Pizza blanche, mozzarella fior di latte, burrata, mortadelle, grain de pistache</i>	
	Buongustaia	29.70
117	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>	
	Tonno	29.70
11417	Burrata, tuna carpaccio, sweet & sour red onion <i>Burrata, carpaccio de thon, oignons rouges en aigre doux</i>	

Pizza - Le classiche

	Focaccia with tomatoes and coarse salt	15.50
1	<i>Focaccia, tomates, sel gros</i>	 
	Marinara	16.00
1	Tomatoes, garlic, olive oil extra vergine <i>Tomate, ail, huile d'olive extra vierge</i>	 
	Margherita	16.80
117	Tomatoes, fior di latte mozzarella, basil <i>Tomate, mozzarella fior di latte, basilic</i>	
	Napoli	18.90
11417	Tomatoes, fior di latte mozzarella, anchovy, capers, oregano <i>Tomate, mozzarella fior di latte, anchois, capres, origan</i>	
	Focaccia caprese	21.00
117	Fresh tomatoes, buffalo mozzarella, basil <i>Tomates fraiches, mozzarella de buffle, basilic</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

Pizza - Le classiche

117	Diavola Tomatoes, fior di latte mozzarella, spicy salami <i>Tomate, mozzarella fior di latte, salami piquante</i>	21.50
117	Parmigiana Tomato, fior di latte mozzarella, aubergine, parmesan, basil <i>Tomate, mozzarella fior di latte, aubergine, parmesan, basilic</i>	22.50 
117	Mascarpone Tomatoes, fior di latte mozzarella, mascarpone, rocket salad <i>Tomate, mozzarella fior di latte, mascarpone, roquette</i>	23.00 
117	Prosciutto Tomatoes, fior di latte mozzarella, ham <i>Tomate, mozzarella fior di latte, jambon cuit</i>	23.70
117	Vegetariana Tomatoes, fior di latte mozzarella, aubergine, courgette <i>Tomate, mozzarella fior di latte, aubergine, courgette</i>	24.20 
117	Prosciutto e funghi Tomatoes, fior di latte mozzarella, ham, champignon mushrooms <i>Tomate, mozzarella fior di latte, jambon cuit, champignons de Paris</i>	24.70
117	Quattro Stagioni 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>	25.20
117	Calzone Tomatoes, fior di latte mozzarella, ham <i>Tomate, mozzarella fior di latte, jambon cuit</i>	25.20
117	Crudo Tomatoes, fior di latte mozzarella, raw ham <i>Tomate, mozzarella fior di latte, jambon cru</i>	28.50

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 **Culatta di Parma:** Italia **Pancetta:** Svizzera **Bresaola:** Italia **Lardo:** Italia, Svizzera, Spagna **Pollo:** Italia, Francia, Svizzera **Maiale:** Svizzera, Italia **Manzo:** Svizzera, Australia, Irlanda, Argentina **Vitello:** Svizzera, Olanda **Tonno:** Filippine **Gamberoni:** Thailandia **Calamari:** Pacifico indiano **Cozze:** Chile, Italia **Lucio-perca:** Italia **Polpo:** Spagna

Branzino: Italia, Francia **Agnello:** Irlanda, Australia

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 **Culatta di Parma:** Italien **Speck:** Schweiz **Bresaola:** Italien **Lardo:** Italien, Schweiz, Spanien **Poulet:** Italien, Frankreich, Schweiz **Schwein:** Schweiz, Italien **Rind:** Schweiz, Australien, Irland, Argentinien **Kalb:** Schweiz, Niederlande **Thunfisch:** Philippinen **Garnelen:** Thailand **Tintenfisch:** Indo-pazifischer Ozean **Muscheln:** Chile, Italien **Zander:** Italien **Wolfsbarsch:** Italien, Frankreich **Lamm:** Irland, Australien **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.