

# Menu





# Meat Tasting Menu

## *Menu dégustation de viande*

4 course / 4 plats ——— 80.00  
5 course / 5 plats ——— 89.00

### **Manzo**

Beef carpaccio, artichokes, herb mayonnaise candied  
orangequats, crusty bread, teriyaki sauce  
*Carpaccio de bœuf, artichauts, mayonnaise aux herbes, oranges  
confites, pain croustillant, sauce teriyaki*

116

### **Zucca**

Hokkaido pumpkin cream, puffed zizania rice  
*Crème de potiron d'Hokkaido, riz soufflé au zizania*



9

### **Mezzi paccheri**

Mezzi paccheri with saffron, crispy bacon, artichokes  
burrata cream

*Mezzi paccheri au safran, bacon croustillant, artichauts  
crème de burrata*

117

### **Faraona**

Guinea fowl supreme cooked at low temperature, apricot sauce,  
plums, port, new potatoes

*Suprême de pintade cuit à basse température, sauce aux abricots,  
prunes, porto, pommes de terre nouvelles*



6

### **Tiramisù**

Tiramisu, crispy biscuit, pistachio ice cream

*Tiramisu, biscuit croustillant, glace à la pistache*



113161718

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

# Fish Tasting Menu

## *Menu dégustation de poisson*

4 course / 4 plats ——— 80.00  
5 course / 5 plats ——— 89.00

### **Tonno**

Tuna tartare, coriander citronette, Andalusian gazpacho,  
bisque mayonnaise  
*Tartare de thon, citronnette de coriandre, gazpacho Andalouse,  
mayonnaise bisque*



2 | 4 | 6

### **Zucca**

Hokkaido pumpkin cream, puffed zizania rice  
*Crème de potiron d'Hokkaido, riz soufflé au zizania*



9

### **Pescatrice e tonno**

Spaghetti alla chitarra, monkfish, date tomato cream, tuna and lime tartare  
*Spaghetti alla chitarra, lotte, crème de tomates aux dattes, tartare de thon au citron vert*

1 | 2 | 4 | 14

### **Branzino**

Sea bass fillet, escarole stewed in rice vinegar,  
pine nuts, sultanas, fish sauce  
*Filet de bar, scarole au vinaigre de riz, pignons de pin,  
raisins secs, sauce de poisson*



4 | 6 | 8

### **Pera**

Pear mousse, pear jam, dark chocolate cream,  
cinnamon biscuit  
*Mousse de poire, confiture de poire, crème au chocolat noir,  
biscuit à la cannelle*



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

# Vegetarian Tasting Menu

## Menu dégustation végétarien

4 course / 4 plats ——— 76.00

5 course / 5 plats ——— 85.00

### Avocado

Our avocado tartare, crispy vegetables, mustard, winter salad,  
walnut kernels, raspberry citronette  
*Notre tartare d'avocat, légumes croquants, moutarde, salade d'hiver,  
cerneaux de noix, citronnette de framboise*



8 | 9 | 10

### Zucca

Hokkaido pumpkin cream, puffed zizania rice  
*Crème de potiron d'Hokkaido, riz soufflé au zizania*



9

### Carciofi

Acquerello risotto, artichokes in various consistencies,  
whipped with thyme butter  
*Risotto à l'acquerello, artichauts de différentes consistances,  
fouettés avec du beurre de thym*



7 | 9

### Tempeh

Well-roasted homemade tempeh, pak-choi creama, pumpkin  
artichokes, fruit mustard, teriyaki sauce  
*Tempeh maison bien grillé, crème de pak-choi, potiron, artichauts,  
moutarde aux fruits, sauce teriyaki*



6 | 9

### Pera

Pear mousse, pear jam, dark chocolate cream,  
cinnamon biscuit  
*Mousse de poire, confiture de poire, crème au chocolat noir,  
biscuit à la cannelle*



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 **Zucca** **18.50**  
Hokkaido pumpkin cream, puffed zizania rice    
*Crème de potiron d'Hokkaido, riz soufflé au zizania*
- 7 **Barbabetola** **16.50**  
Beetroot carpaccio, lime violet potato puff, walnut and goat cheese cream, raspberry citronette    
*Carpaccio de betterave, feuilleté de pommes de terre au citron vert, crème de noix et fromage de chèvre, citronnette à la framboise*
- 819110 **Avocado** **24.20**  
Our avocado tartare, crispy vegetables, mustard, winter salad, walnut kernels, raspberry citronette    
*Notre tartare d'avocat, légumes croquants, moutarde, salade d'hiver, cerneaux de noix, citronnette de framboise*

## Primi piatti

---

- 11819 **Pak-choi** **24.50**  
Orecchiette di grano arso, pak-choi emulsion, pumpkin, hazelnuts, soft cashew cheese, black truffle **17.20**  
*Orecchiette di grano arso, émulsion de pak-choi, potiron, noisettes, fromage de cajou doux, truffe noire*    
½ portion  
½ portion
- 719 **Carciofi** **26.90**  
Acquerello risotto, artichokes in various consistencies, whipped with thyme butter    
*Risotto à l'acquerello, artichauts de différentes consistances, fouettés avec du beurre de thym*

Allergens /  
Allergènes

 Vegetarian / Végétarien  Vegan / Végétalien  Gluten free





# Plant based

## Hamburger

---

11619  
111

### Tofu

Vegetarian tofu and oatmeal burger (200g), salad, tomatoes, slightly spicy sauce

*Hamburger végétarien au tofu et aux flocons d'avoine (200g), salade tomates, sauce légèrement épicée*

28.30



116171  
9111

### Impossible Burger

Legume and mushroom burger (150g), marinated red cabbage, tomato, aubergine cream, Gruyère cheese

*Burger aux légumineuses et champignons (150g), chou rouge mariné, tomate, crème d'aubergine, fromage de Gruyère*

32.50



## Secondi piatti

---

11618

### Ceci

Delicately spiced chickpea balls, tasty seasonal salad, cherry tomatoes, sunflower seeds, walnut kernels, herb mayonnaise

*Boulettes de pois chiches délicatement épicées, savoureuse salade de saison, tomates cerises, graines de tournesol, cerneaux de noix, mayonnaise aux herbes*

22.50



619

### Tempeh

Home-made well roasted tempeh, pak-choi cream, pumpkin, artichokes, fruit mustard, teriyaki sauce

*Tempeh maison bien grillé, crème de pak-choi, potiron, artichauts, moutarde aux fruits, sauce teriyaki*

29.90



319

### Quorn

Minced quorn, with our curry sauce, crispy vegetables, basmati rice with cardamom

*Haché de quorn, avec notre sauce au curry, légumes croustillants, riz basmati à la cardamome*

29.00



Burger dishes are served with french fries

*Les Burgers sont servis avec des frites*

113111

Red bread with tomato / *Pain rouge aux tomates*



# 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*



## Invernale 20.70

11718 Brick pastry basket, formentino salad, pine nuts, oranges, walnuts dates, robbiola cream, honey sauce  
*Panier de briques, salade de formentino, pignons de pin, oranges, noix, dattes, crème de robbiola, sauce au miel*



## Carciofi 22.50

117 Phyllo dough, leaf salad, artichokes, figs, parmesan shavings  
*Pâte phyllo, salade de feuilles, artichauts, figues, copeaux de parmesan*



## BLU 24.40

11319 Airbag of bread, salad, chicken cubes, champignons, BLU sauce  
*Airbag de pain, salade, cubes de poulet, champignons, sauce BLU*

Italian sauce (allergens 1, 6, 9, 10) and French sauce (allergens 3, 7, 10) from our own production.  
*Sauce italienne (allergènes 1, 6, 9, 10) et sauce française (allergènes 3, 7, 10) de notre propre production.*

Allergens /  
Allergènes

Vegetarian / Végétarien   Vegan / Végétalien   Gluten free



# Appetizers / Aperitifs

21416	<b>Tonno</b> Tuna tartare, coriander citronette, Andalusian gazpacho, bisque mayonnaise <i>Tartare de thon, citronnette de coriandre, gazpacho Andalouse, mayonnaise bisque</i>	23.50	
116	<b>Carpaccio</b> Beef carpaccio, artichokes, herb mayonnaise candied orangequats, crusty bread, teriyaki sauce <i>Carpaccio de bœuf, artichauts, mayonnaise aux herbes, oranges confites, pain croustillant, sauce teriyaki</i>	24.50	
71914	<b>Polpo</b> Crispy octopus tentacle, purple cauliflower cream, roasted Jerusalem artichoke <i>Tentacule de poulpe croustillant, crème de chou-fleur violet, topinambour rôti</i>	26.00	
61910	<b>Tartare</b> Tatar of Fassona beef from Piedmont, 120g / 200g <i>Tartare de bœuf Fassona du Piémont, 120g / 200g</i>	27.50 38.60 (200g)	

Allergens /  
Allergènes

 Vegetarian / Végétarien    Vegan / Végétalien    Gluten free



# Pasta and Risotto / *Pasta et Risotto*

	<b>Mezzi paccheri</b> _____	<b>24.00</b>
117	Mezzi paccheri with saffron, crispy bacon, artichokes, cream of burrata <i>Mezzi paccheri au safran, bacon croustillant, artichauts, crème de burrata</i>	
	<b>Cavatelli</b> _____	<b>23.50</b>
1161719	Cavatelli with luganighetta, pecorino cheese, cherry tomatoes <i>Cavatelli avec luganighetta, fromage pecorino, tomates cerises</i>	<b>16.80</b>
		½ porzione ½ Portion
	<b>Pescatrice e tonno</b> _____	<b>26.50</b>
1121414	Spaghetti alla chitarra, monkfish, date tomato cream, tuna and lime tartare <i>Spaghetti alla chitarra, lotte, crème de tomates aux dattes, tartare de thon au citron vert</i>	
	<b>Risotto</b> _____	<b>26.90</b>
41719	Acquarello risotto, monkfish, burnt artichokes <i>Risotto acquarello, lotte, artichauts brûlés</i>	
	<b>Paccheri</b> _____	<b>29.50</b>
11214161 914	Paccheri with sea savoury, garlic, tomatoes <i>Paccheri aux saveurs de mer, ail, tomat</i>	

Allergens /  
Allergènes

 Vegetarian / Végétarien    Vegan / Végétalien    Gluten free

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





# Fish / Poisson


1   2   3   4   14	<b>Fritto misto</b> _____ <b>36.90</b> Mixed fried seafood, fried potatoes, homemade sauces <i>Fruits de mer variés, pommes de terre frites, sauces maison</i>
6   8	<b>Branzino</b> _____ <b>41.50</b>  Sea bass fillet, escarole stewed in rice vinegar, pine nuts, sultanas, fish sauce <i>Filet de bar, scarole au vinaigre de riz, pignons de pin, raisins secs, sauce de poisson</i>
2   9	<b>Gamberoni</b> _____ <b>40.50</b>  Black Tiger prawns, cream of cannellini, bisque, crispy courgette, black truffle, cardamom basmati rice <i>Crevettes tigrées, crème de cannellini, bisque, courgettes croustillantes, truffe noire, riz basmati à la cardamome</i>
1   4   6   9	<b>Tataki</b> _____ <b>44.50</b> Tuna tataki in a panko crust, sweet and sour onion mayonnaise, roasted pumpkin, basmati rice with cardamom <i>Tataki de thon en croûte de panko, mayonnaise aigre-douce à l'oignon, potiron rôti, riz basmati à la cardamome</i>
	<b>Additional Side Dishes</b> _____ <b>5.50</b> <b>Garnitures supplémentaires</b> Basmati rice with cardamom, saffron risotto Acquerello, fried potatoes, salad* <i>Riz basmati à la cardamome, risotto Acquerello au safran, pommes de terre sautées, salade*</i> * Allergens depending on the garnish * <i>Allergènes en fonction de la garniture</i>



# Meat / Viande


113111	<b>Hamburger di Manzo</b> Angus beef burger (200g), tomatoes, salad, BLU sauce <i>Burger de bœuf Angus (200g), tomates, salade, sauce BLU</i>	29.90	
1131711	<b>Manzo Special</b> Angus beef burger (200g), white cabbage salad with Greek yoghurt, tomato, aubergine, crispy bacon, buffalo, sweet and sour onion mayonnaise <i>Burger de bœuf Angus (200g), salade de chou blanc au yaourt grec, tomate, aubergine, bacon croustillant, buffle, mayonnaise à l'oignon aigre-douce</i>	33.50	
6	<b>Faraona</b> Low-temperature cooked guinea fowl supreme, apricot sauce, plums, port, crispy bacon, Ticino integral polenta <i>Suprême de pintade cuit à basse température, sauce abricot, prunes, porto, lard croustillant, polenta intégrale du Tessin</i>	39.50	
11317	<b>Piccata</b> Veal piccata with saffron risotto, crispy vegetables <i>Piccata de veau avec risotto au safran, légumes croquants</i>	44.00	
11317	<b>Cordon-bleu</b> Veal cordon-bleu (300 g), cooked ham, Gruyère cheese, new potatoes, crunchy vegetables <i>Cordon-bleu de veau (300 g), jambon cuit, gruyère, pommes de terre nouvelles, légumes croquants</i>	48.00	
619	<b>Manzo</b> Beef fillet (200g), morel sauce, new potatoes, crispy vegetables <i>Filet de bœuf (200g), sauce aux morilles, pommes de terre nouvelles, légumes croquants</i>	49.50	

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

113111  Red bread with tomato / *Pain rouge aux tomates*



# Pizza - Le speciali

	<b>Sacra</b>		<b>24.50</b>
117	Tomato, Fior di latte mozzarella, porcini cream, luganighetta, olives <i>Tomate, mozzarella Fior di latte, crème de cèpes, luganighetta, olives</i>		
	<b>Lido</b>		<b>25.50</b>
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>		
	<b>BLU</b>		<b>26.60</b>
117	Tomatoes, Fior di latte mozzarella, grana cheese, truffled oil, black Vallemaggia pepper <i>Tomate, mozzarella fior di latte, fromage grana, huile de truffe, poivre noir de la Vallemaggia</i>		
	<b>Frutti di mare</b>		<b>27.00</b>
112114	Tomatoes, seafood <i>Tomate, fruits de mer</i>		
	<b>Carpaccio</b>		<b>27.00</b>
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>		
	<b>Spicy</b>		<b>27.70</b>
117	Tomatoes, garlic, 'nduja Crespone, buffalo mozzarella <i>Tomate, ail, 'nduja Crespone, mozzarella de buffle</i>		
	<b>Gamberetti</b>		<b>28.00</b>
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>		
	<b>Tronchetto</b>		<b>25.00</b>
117	White pizza, fior di latte mozzarella, mascarpone, cooked ham <i>Pizza blanche, mozzarella fior di latte, mascarpone, jambon cuit</i>		
	<b>Pere e Zola</b>		<b>25.00</b>
117	White pizza, Fior di latte mozzarella, Gorgonzola PDO, pears <i>Pizza blanche, mozzarella Fior di latte, Gorgonzola AOP, poires</i>		





Allergens /  
Allergènes

 Vegetarian / Végétarien  Vegan / Végétalien  Gluten free

All our pizzas can be prepared with 4-grain dough  
*Toutes nos pizzas peuvent être préparées avec une pâte à 4 grains*

	<b>Buongustaia</b>	<b>29.70</b>
117	Tomato, fior di latte mozzarella, buffalo, Culatta di Parma, fresh tomatoes <i>Tomate, mozzarella fior di latte, buffle, Culatta di Parma, tomates fraîches</i>	
	<b>Tonno</b>	<b>29.70</b>
11417	Burrata, tuna carpaccio, sweet and sour red onion <i>Burrata, carpaccio de thon, oignon rouge aigre-doux</i>	
	<b>Carciofina</b>	<b>25.00</b>
117	Tomato, Fior di latte mozzarella, rolled bacon, artichoke cream <i>Tomate, mozzarella Fior di latte, lard roulé, crème d'artichauts</i>	
	<b>Luca</b>	<b>28.00</b>
11217	Tomato, fior di latte mozzarella, shrimps, mascarpone, cherry tomato, rocket <i>Tomate, mozzarella fior di latte, crevettes, mascarpone, tomate cerise, roquette</i>	

## Pizza - Le classiche

	<b>Focaccia with tomatoes and coarse salt</b>	<b>15.50</b>
1	<i>Focaccia, tomates, sel gros</i>	
	<b>Marinara</b>	<b>16.00</b>
1	Tomatoes, garlic, olive oil extra vergine <i>Tomate, ail, huile d'olive extra vierge</i>	
	<b>Margherita</b>	<b>16.80</b>
117	Tomatoes, fior di latte mozzarella, basil <i>Tomate, mozzarella fior di latte, basilic</i>	
	<b>Napoli</b>	<b>18.90</b>
11417	Tomatoes, fior di latte mozzarella, anchovy, capers, oregano <i>Tomate, mozzarella fior di latte, anchois, capres, origan</i>	
	<b>Focaccia caprese</b>	<b>21.00</b>
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 4-grain dough  
*Toutes nos pizzas peuvent être préparées avec une pâte à 4 grains*

# Pizza - Le classiche

117	<b>Diavola</b> Tomatoes, fior di latte mozzarella, spicy salami <i>Tomate, mozzarella fior di latte, salami piquante</i>	21.50
117	<b>Parmigiana</b> Tomato, fior di latte mozzarella, aubergine, parmesan, basil <i>Tomate, mozzarella fior di latte, aubergine, parmesan, basilic</i>	22.50
117	<b>Mascarpone</b> Tomatoes, fior di latte mozzarella, mascarpone, rocket salad <i>Tomate, mozzarella fior di latte, mascarpone, roquette</i>	23.00
117	<b>Prosciutto</b> Tomatoes, fior di latte mozzarella, ham <i>Tomate, mozzarella fior di latte, jambon cuit</i>	23.70
117	<b>Vegetariana</b> Tomatoes, fior di latte mozzarella, aubergine, courgette <i>Tomate, mozzarella fior di latte, aubergine, courgette</i>	22.20
117	<b>Prosciutto e funghi</b> Tomatoes, fior di latte mozzarella, ham, champignon mushrooms <i>Tomate, mozzarella fior di latte, jambon cuit, champignons</i>	24.70
117	<b>Quattro stagioni</b> 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>	24.20
117	<b>Calzone</b> Tomatoes, fior di latte mozzarella, ham <i>Tomate, mozzarella fior di latte, jambon cuit</i>	25.20
117	<b>Crudo</b> Tomato, fior di latte mozzarella, 24-month Parma ham <i>Tomate, mozzarella fior di latte, jambon de Parme 24 mois</i>	28.50

Allergens /  
Allergènes

 Vegetarian / Végétarien  Vegan / Végétalien  Gluten free

All our pizzas can be prepared with 4-grain dough  
*Toutes nos pizzas peuvent être préparées avec une pâte à 4 grains*

## 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 **Lucioperca:** 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 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 **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.