

Menu



Meat Tasting Menu

Menu dégustation de viande

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

Vitello

Veal carpaccio, crispy asparagus, Vallemaggia cream cheese
Carpaccio de veau, asperges croustillantes, fromage frais Vallemaggia



7

Pappa al pomodoro

Ramato tomatoes, our bread
Tomates Ramato, notre pain



1

Fior di zucca

Acquarello risotto, zucchini cream, pumpkin flower, caciocavallo mantecato
Risotto à l'aquarelle, crème de courgette, fleur de courge, caciocavallo mantecato



7

Pollo

Slow-cooked chicken supreme, grilled, herb jus, asparagus, julienne sun-dried tomatoes,
capers, olive crumble, crispy purple potatoes
*Suprême de poulet cuit à basse température, grillé, jus aux herbes, asperges, julienne de tomates séchées,
câpres, crumble d'olives, pommes de terre violettes croustillantes*



Lampone

Chocolate cream, raspberry cream, white crumble, strawberry sorbet
Crème au chocolat, crème à la framboise, crumble blanc, sorbet à la fraise



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

Fish Tasting Menu

Menu dégustation de poisson

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

Mare misto

Our seafood salad, octopus, cuttlefish, squid, prawns,
mussels, lime citronette, parsley
*Notre salade de fruits de mer, poulpe, seiche, calamar, crevettes,
moules, citronette de citron vert, persil*



2 | 4 | 14

Pappa al pomodoro

Ramato tomatoes, our bread
Tomates Ramato, notre pain



1

Branzino

Mezzi paccheri, cherry tomato cream, sea bass, olives, Cunzati capers, lime
Mezzi paccheri, crème de tomates cerises, bar, olives, câpres Cunzati, citron vert

1 | 4 | 9

Tataki

Tuna tataki, turmeric mayonnaise, sweet and sour onion petals, pak choi, crispy purple potatoes
*Tataki de thon, mayonnaise au curcuma, pétales d'oignon aigre-doux,
pak choi, pommes de terre violettes croustillantes*



4

Lampone

Chocolate cream, raspberry cream, white crumble, strawberry sorbet
Crème au chocolat, crème à la framboise, crumble blanc, sorbet à la fraise



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 tartar with crispy vegetables and mustard,
rich salad with apples, sunflower seeds and raspberry citronette
*Notre tartare d'avocat avec des légumes croustillants et de la moutarde,
salade riche avec pommes, graines de tournesol et citronnette de framboise*



8 | 9 | 10

Pappa al pomodoro

Ramato tomatoes, our bread
Tomates Ramato, notre pain



1

Asparagi

Acquerello risotto, asparagus in various consistencies
mantecato with lemon thyme butter, Vallemaggia fondue
*Risotto à l'aquarelle, asperges en différentes consistances,
mantecato au beurre de thym citronné, fondue Vallemaggia*



7

Tempeh

Homemade fried tempeh, miso, asparagus, baby carrots, corncob, teriyaki sauce
Tempeh maison bien rôti, miso, asperges, petites carottes, épis de maïs, sauce teriyaki



6 | 9

Lampone

Chocolate cream, raspberry cream, white crumble, strawberry sorbet
Crème au chocolat, crème à la framboise, crumble blanc, sorbet à la fraise



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

1	Pappa al pomodoro Ramato tomatoes, our bread <i>Tomates Ramato, notre pain</i>	16.50 
317	Occhio di bue Crispy green asparagus, 24-month red cow Parmesan fondue, fried egg <i>Asperges vertes croustillantes, fondue de parmesan à la vache rouge de 24 mois, œuf au plat</i>	18.00 
819110	Avocado Our avocado tartar with crispy vegetables and mustard, rich salad with apples, sunflower seeds and raspberry citronette <i>Notre tartare d'avocat avec des légumes croustillants et de la moutarde, salade riche avec pommes, graines de tournesol et citronnette de framboise</i>	24.20 

Primi piatti

113	Fave Bronze-drawn tonnarelli, cream of peas, lime, broad beans <i>Tonnarelli bronzés, crème de petits pois, citron vert, fèves</i>	24.50 
7	Asparagi Acquerello risotto, asparagus in various consistencies mantecato with lemon thyme butter, Vallemaggia fondue <i>Risotto à l'aquarelle, asperges en différentes consistances, mantecato au beurre de thym citronné, fondue Vallemaggia</i>	26.90 

Allergens /
Allergènes

 Vegetarian / Végétarien  Vegan / Végétalien  Gluten free







Plant based


Secondi piatti

11618	Ceci Delicately spiced chickpea balls, tasty seasonal salad, sunflower seeds, beetroot mayonnaise, sour onion petals <i>Boulettes de pois chiches délicatement épicées, savoureuse salade de saison, graines de tournesol, mayonnaise à la betterave, pétales d'oignon acidulés</i>	22.50  
319	Tempeh Well-roasted homemade tempeh, miso, asparagus, baby carrots, corn cob, teriyaki sauce <i>Tempeh maison bien grillé, miso, asperges, petites carottes, épis de maïs, sauce teriyaki</i>	29.00  
619	Quorn Minced quorn, Thai-flavoured curry sauce, coloured courgettes, round aubergine, purple potatoes <i>Quorn émincé, sauce au curry aromatisée à la thaïlandaise, courgettes colorées, aubergines rondes, pommes de terre violettes</i>	29.90   

Hamburger

11619 111	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  
11619 111	Impossible Burger Homemade Leguminous and crispy vegetable burger, salad, tomatoes, caramelised onions, BBQ sauce, courgettes <i>Burger de légumineuses et légumes croustillants, salade, tomates, oignons caramélisés, sauce BBQ, courgettes</i>	32.50  

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



Salads / Salades

Verde 9.90

Green leaf salad
Salade verte en feuille



Mista 12.90

Leaf salad, corn, carrots, tomato, rocket, cucumber,
fennel, radish
*Salade en feuille, maïs, carottes, tomates, roquette, concombre,
fenouil, radis*



Primavera 18.50

3 17 Fennel salad, blood orange fillets, grana cheese, crispy egg
Salade de fenouil, filets d'orange sanguine, fromage grana, œuf croustillant



Caesar 2.0 25.50

11 2 17 Leaf salad, avocado, prawns, rosemary bread croutons, parmesan flakes,
BLU dressing
*Salade de feuilles, avocat, crevettes, croûtons de pain au romarin,
flocons de parmesan, vinaigrette BLU*

BLU 24.90

11 3 19 10 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.*

Our homemade bread consists of oo-type flour, water, salt, sugar, yeast,
malt, EVO oil





*Notre pain maison est composé de farine de type oo, d'eau, de sel, de sucre, de
levure, de malt et d'huile EVO.*

Allergens /
Allergènes

Vegetarian / Végétarien Vegan / Végétalien Gluten free



Appetizers / Aperitifs

4	Tonno	24.50
	Tuna tartare with lime, puntarelle, citronette, Andalusian gazpacho <i>Tartare de thon au citron vert, puntarelle, citronnette, gaspacho andalou</i>	
7 14	Calamaro	25.50
	Our stuffed squid parmigiana, tomato coulis <i>Nos calmars farcis à la parmigiana, coulis de tomates</i>	
2 4 14	Mare misto	27.00
	Our seafood salad, octopus, cuttlefish, squid, prawns, mussels, lime citronette, parsley <i>Notre salade de fruits de mer, poulpe, seiche, calamar, crevettes, moules, citronette de citron vert, persil</i>	
7	Vitello	24.50
	Veal carpaccio, crispy asparagus, Vallemaggia cream cheese <i>Carpaccio de veau, asperges croustillantes, fromage frais Vallemaggia</i>	
9 10	Tartare	27.50
	Tatar of Fassona beef from Piedmont, 120g / 200g <i>Tartare de bœuf Fassona du Piémont, 120g / 200g</i>	38.60 (200g)

Allergens /
Allergènes

 Vegetarian / Végétarien  Vegan / Végétalien  Gluten free



Pasta and Risotto / *Pasta et Risotto*

11419	Branzino _____ 26.00 Mezze maniche pasta, tomato, sea bass, olives, cunzati capers, lime <i>Mezze maniche, tomate, bar, olives, câpres cunzati, citron vert</i>
1161719	Cavatelli _____ 23.50 Cavatelli with luganighetta, pecorino cheese, cherry tomatoes <i>Cavatelli avec luganighetta, fromage pecorino, tomates cerises</i>
11217	Scampi _____ 29.50 Bronze-drawn linguine, tomato, scampi, bisque, basil emulsion <i>Linguine bronzées, tomates, langoustines, bisque, émulsion au basilic</i>
7	Fior di zucca _____ 26.00  Acquarello risotto, zucchini cream, pumpkin flower, caciocavallo mantecato <i>Risotto à l'aquarelle, crème de courgette, fleur de courge, caciocavallo mantecato</i>
11214161 9114	Paccheri _____ 31.50 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
Les pâtes peuvent contenir des traces de soja, de céleri ou de légumineuses





Fish / Poisson

1 2 3 4 1 4	Fritto misto _____	36.90
	Deep fried seafood, crispy courgettes, French fries, homemade sauces <i>Fruits de mer frits, courgettes croustillantes, pommes frites, sauce maison</i>	
6 8	Glacier 51 _____	46.50 
	Black cod lacquered with miso, cream of peas, pak choi, crispy purple potatoes <i>Black cod laqué au miso, crème de petits pois, pak choi, pommes de terre violettes croustillantes</i>	
2 9	Gamberoni _____	41.50 
	Coconut marinated prawns, Thai red curry, pak choi crispy vegetables, purple potatoes <i>Crevettes marinées à la noix de coco, curry rouge thaïlandais, pak choi légumes croustillants, pommes de terre violettes</i>	
4	Tataki _____	44.50 
	Tuna tataki, turmeric mayonnaise, sweet and sour onion petals pak choi, crispy purple potatoes <i>Tataki de thon, mayonnaise au curcuma, pétales d'oignon aigre-doux pak choi, pommes de terre violettes croustillantes</i>	
	Additional Side Dishes _____	5.50
	Garnitures supplémentaires Acquerello risotto with saffron, French fries, salad* <i>Risotto Acquerello au safran, pommes frites, salade*</i>	

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



Meat / Viande

7	Café de Paris	Argentinian beef tagliata cooked at low temperature, Café de Paris sauce, crispy vegetables, Chips stick <i>Tagliata de bœuf argentin cuit à basse température, sauce Café de Paris, légumes croustillants, bâtonnet de chips</i>	43.50	
11317	Piccata	Piccata of veal with saffron risotto, crispy vegetables <i>Piccata de veau avec risotto au safran, légumes croquants</i>	45.50	
	Pollo	Slow-cooked chicken supreme, grilled, herb jus, asparagus, julienne sun-dried tomatoes, capers, olive crumble, crispy purple potatoes <i>Suprême de poulet cuit à basse température, grillé, jus aux herbes, asperges, julienne de tomates séchées, câpres, crumble d'olives, pommes de terre violettes croustillantes</i>	38.50	
6	Manzo	Grilled beef fillet (200g), crispy vegetables, purple potatoes <i>Filet de bœuf grillé (200g), légumes croustillants, pommes de terre violettes</i>	49.50	
113111	Hamburger di Manzo	Angus beef burger (200g), tomatoes, salad, BLU sauce <i>Hamburger de bœuf Angus (200g), tomates, salade, sauce BLU</i>	29.90	
11317110	Manzo Special	Angus beef burger (200g), tomatoes, salad, dijon mayonnaise, bacon, crispy onions, cheddar cheese <i>Hamburger de bœuf Angus (200g), tomates, salade, mayonnaise de Dijon, bacon, oignons croustillants, cheddar</i>	33.50	


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

117111

 Red bread with tomato / *Pain rouge aux tomates*



Pizza - Le speciali





	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>		
	Fior di zucca		24.50
117	Fior di latte mozzarella, buffalo milk ricotta cream, pumpkin flower, Vallemaggia pepper <i>Mozzarella fior di latte, crème ricotta au lait de buffle, fleur de courge, poivre de Vallemaggia</i>		
	Asparagi		25.00
11317	Fior di latte mozzarella, cream of asparagus, asparagus, egg, parmesan shavings <i>Mozzarella fior di latte, crème d'asperges, asperges, œuf, copeaux de parmesan</i>		
	Tonno		29.70
11417	Burrata, lightly roasted tuna, sweet & sour red onion <i>Burrata, thon mi-cuit, oignons rouges en aigre doux</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


1	Focaccia with tomatoes and coarse salt ————— 15.50 <i>Focaccia, tomates, sel gros</i> 
1	Marinara ————— 16.00 Tomatoes, garlic, olive oil extra vergine  <i>Tomate, ail, huile d'olive extra vierge</i>
117	Margherita ————— 16.80 Tomatoes, fior di latte mozzarella, basil  <i>Tomate, mozzarella fior di latte, basilic</i>
11417	Napoli ————— 18.90 Tomatoes, fior di latte mozzarella, anchovy, capers, oregano <i>Tomate, mozzarella fior di latte, anchois, capres, origan</i>
117	Diavola ————— 21.50 Tomatoes, fior di latte mozzarella, spicy salami <i>Tomate, mozzarella fior di latte, salami piquante</i>
117	Parmigiana ————— 22.50 Tomato, fior di latte mozzarella, aubergine, parmesan, basil <i>Tomate, mozzarella fior di latte, aubergine, parmesan, basilic</i>
117	Mascarpone ————— 23.00 Tomatoes, fior di latte mozzarella, mascarpone, rocket salad  <i>Tomate, mozzarella fior di latte, mascarpone, roquette</i>
117	Prosciutto ————— 23.70 Tomatoes, fior di latte mozzarella, ham <i>Tomate, mozzarella fior di latte, 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

Pizza - Le classiche

	Vegetariana	<hr/>	24.20
117	Tomatoes, fior di latte mozzarella, aubergine, courgette <i>Tomate, mozzarella fior di latte, aubergine, courgette</i>		
	Prosciutto e funghi	<hr/>	24.70
117	Tomatoes, fior di latte mozzarella, ham, champignon mushrooms <i>Tomate, mozzarella fior di latte, jambon cuit, champignons de Paris</i>		
	Quattro Stagioni	<hr/>	25.20
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>		
	Calzone	<hr/>	25.20
117	Tomatoes, fior di latte mozzarella, ham <i>Tomate, mozzarella fior di latte, jambon cuit</i>		
	Crudo	<hr/>	27.00
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, 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 Weichtierererzeugnisse.

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.