

Menu



Menu Degustazione Carne

Degustationsmenü Fleisch

4 portate / 4 Gänge ——— 80.00

5 portate / 5 Gänge ——— 89.00

Vitello

Carpaccio di vitello, asparagi croccanti, cremoso della Vallemaggia
Carpaccio vom Kalb, knuspriger Spargel, Vallemaggia Frischkäse



7

Pappa al pomodoro

Pomodoro ramati, il nostro pane
Ramato-Tomaten, unser Brot



1

Fior di zucca

Risotto acquarello, crema di zuccina, fior di zucca, mantecato al cacio cavallo
Aquarello-Risotto, Zucchini-creme, Zucchini-Blüten, Pferdekäse-Mantecato



7

Pollo

Suprema di pollo cotta a bassa temperatura, grigliata, jus alle erbe, asparagi, pomodori secchi julienne, capperi, crumble di olive, patate viola croccante
Bei niedriger Temperatur gegrilltes Hähnchen-Supreme, Kräuterjus, Spargel, getrocknete Tomaten in Streifen, Kapern, Oliven-Crumble, knusprige violette Kartoffeln



Lampone

Cremoso al cioccolato, crema di lampone, crumble bianco, sorbetto alla fragola
Schokoladencreme, Himbeersahne, weiße Crumble, Erdbeersorbet



6

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

Degustationsmenü Fisch

4 portate / 4 Gänge ——— 80.00

5 portate / 5 Gänge ——— 89.00

Mare misto

La nostra insalata di mare, polpo, seppia, calamari, gamberi,
cozze, citronette al lime, prezzemolo

*Unser Meeresfrüchtesalat, Tintenfisch, Tintenfisch, Garnelen,
Muscheln, Limettenzitronette, Petersilie*



2 | 4 | 14

Pappa al pomodoro

Pomodoro ramati, il nostro pane

Ramato-Tomaten, unser Brot



1

Branzino

Mezzi paccheri, crema di datterino, branzino, olive, capperi Cunzati, lime
Mezzi paccheri, Dattelcreme, Wolfsbarsch, Oliven, Cunzati-Kapern, Limette

1 | 4 | 9

Tataki

Tataki di tonno, maionese alla curcuma, petali di cipolla in agrodolce,
pak choi, patate viola croccanti

*Thunfisch-Tataki, Kurkuma-Mayonnaise, süß-saure Zwiebelblätter,
Pak Choi, knusprige violette Kartoffeln*



4

Lampone

Cremoso al cioccolato, crema di lampone, crumble bianco, sorbetto alla fragola

Schokoladencreme, Himbeersahne, weiße Crumble, Erdbeersorbet



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

Menu Degustazione Vegetariano

Degustationsmenü Gemüse

4 portate / 4 Gänge ——— 76.00

5 portate / 5 Gänge ——— 85.00

Avocado

Il nostro tartare di avocado con verdure croccanti e senape, insalata ricca con mele, semi di girasole e citronette al lampone

Unser Avocado-Tartar mit knusprigem Gemüse und Senf, reichhaltiger Salat mit Äpfeln, Sonnenblumenkernen und Himbeer-Zitronette



8 | 9 | 10

Pappa al pomodoro

Pomodoro ramati, il nostro pane

Ramato-Tomaten, unser Brot



1

Asparagi

Risotto acquerello, asparagi in varie consistenze, mantecato al burro timo limone, fonduta vallemaggia
Aquarello-Risotto, Spargel in verschiedenen Konsistenzen, Mantecato mit Zitronen-Thymian-Butter, Vallemaggia-Fondue



7

Tempeh

Tempeh fatto in casa ben arrostito, miso, asparagi, baby carote, pannocchia, salsa teriyaki
Hausgemachtes, gut gebratenes Tempeh, Miso, Spargel, Babykarotten, Maiskolben, Teriyaki-Sauce



6 | 9

Lampone

Cremoso al cioccolato, crema di lampone, crumble bianco, sorbetto alla fragola

Schokoladencreme, Himbeersahne, weiße Crumble, Erdbeersorbet



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

1	Pappa al pomodoro Pomodoro ramati, il nostro pane <i>Ramato-Tomaten, unser Brot</i>	16.50 
317	Occhio di bue Asparagi verdi croccanti, fonduta di parmigiano vacche rosse 24 mesi, uovo all'occhio di bue <i>Knuspriger grüner Spargel, 24 Monate altes Parmesan-Vacche-Rosse-Fondue, Spiegelei</i>	18.00  
819110	Avocado Il nostro tartare di avocado con verdure croccanti e senape, insalata ricca con mele, semi di girasole e citronette al lampone <i>Unser Avocado-Tartar mit knusprigem Gemüse und Senf, reichhaltiger Salat mit Äpfeln, Sonnenblumenkernen und Himbeer-Zitronette</i>	24.20  

Primi piatti

113	Fave Tonnarelli trafiletti al bronzo, crema di piselli, lime, fave <i>Bronze-gezogene Tonnarelli, Erbsencreme, Limette, Saubohnen</i>	24.50 
7	Asparagi Risotto acquerello, asparagi in varie consistenze, mantecato al burro timo limone, fonduta vallemaggia <i>Aquarello-Risotto, Spargel in verschiedenen Konsistenzen, Mantecato mit Zitronen-Thymian-Butter, Vallemaggia-Fondue</i>	26.90  








Allergeni /
Allergene

 Vegetariano / Vegetarisch  Vegano / Vegan  Gluten free







Plant based


Secondi piatti

11618	Ceci Polpette di ceci delicatamente speziate, insalata di stagione ricca di gusto, semi di girasole, maionese alla barbabietola, petali di cipolla in agro <i>Kichererbsen-Frikadellen mild gewürzt, leckerer Salat der Saison, Sonnenblumenkerne, Rote-Bete-Mayonnaise, saure Zwiebelblätter</i>	22.50  
619	Tempeh Tempeh fatto in casa ben arrostito, miso, asparagi, baby carote, pannocchia, salsa teriyaki <i>Hausgemachtes, gut gebratenes Tempeh, Miso, Spargel, Babykarotten, Maiskolben, Teriyaki-Sauce</i>	29.90   
319	Quorn Sminuzzato di quorn, salsa al curry ai profumi thailandesi, zucchine colorate, melanzana tonda, patate viola <i>Gehackter Quorn, Currysauce nach thailändischer Art, bunte Zucchini, runde Aubergine, violette Kartoffeln</i>	29.00  

Hamburger

11619 111	Tofu Hamburger vegetariano di tofu e avena (200g), insalata, pomodori, salsa leggermente piccante <i>Vegetarischer Tofu-Hafer Burger (200g), Salat, Tomaten, leicht pikante Sauce</i>	28.30  
11619 111	Impossible Burger Burger di leguminose e verdure croccanti, insalata, pomodori, cipolle caramellate, salsa BBQ, zucchine <i>Hülsenfrüchte-Burger mit knusprigem Gemüse, Salat, Tomaten, karamellisierten Zwiebeln, BBQ-Sauce, Zucchini</i>	32.50  

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

11311  Pane rosso al pomodoro / *Tomaten-Brot*



Insalate / Salate

Verde 9.90

Insalata verde in foglie
Grüner Blattsalat



Mista 12.90

Insalata in foglie, mais, carote, pomodoro, rucola, cetrioli,
finocchi, rapanello
Blattsalat, Mais, Karotten, Tomate, Rucola, Gurke, Fenchel, Rettich



Primavera 18.50

317 Insalata di finocchi, filetti di arancia rossa, grana, uovo croccante
Fenchelsalat, Blutorangenfilets, Grana-Käse, knuspriges Ei



Caesar 2.0 25.50

11217 Insalata in foglie, avocado, gamberi, crostini di pane al rosmarino,
scaglie di grana, dressing BLU
*Blattsalat, Avocado, Garnelen, Rosmarin-Brotcroutons, Parmesanflocken,
BLU-Dressing*

BLU 24.90

11319110 Airbag di pane, insalata, cubetti di pollo, champignons, salsa BLU
Brot-Airbag, Salat, Pouletwürfel, Champignons, BLU-Sauce

Salsa italiana (allergeni 1, 6, 9, 10), francese (allergeni 3, 7, 10) e dressing
BLU (allergeni 6, 8, 10) di nostra produzione.

*Italienische Sauce (Allergene 1, 6, 9, 10), französische Sauce (Allergene 3, 7,
10) und BLU-dressing (Allergene 6, 8, 10) aus hauseigener Produktion.*

Il nostro pane fatto in casa è composto da farina tipo 00, acqua, sale,
zucchero, lievito, malto, olio EVO

*Unser hausgemachtes Brot besteht aus Mehl Typ 00, Wasser, Salz, Zucker,
Hefe, Malz, EVO-Öl*

Allergeni /
Allergene





Vegetariano / Vegetarisch

Vegano / Vegan

Gluten free



Antipasti / Vorspeisen

4	Tonno	24.50
	Tartare di tonno al lime, puntarelle, la sua citronette, gazpacho andaluso <i>Thunfischtartar mit Limette, Puntarelle, Zitronat, andalusischer Gazpacho</i>	
7 14	Calamaro	25.50
	Il nostro calamaro ripieno alla parmigiana, coulis di pomodoro <i>Unser gefüllter Tintenfisch Parmigiana, Tomatencoulis</i>	
2 4 14	Mare misto	27.00
	La nostra insalata di mare, polpo, seppia, calamari, gamberi, cozze, citronette al lime, prezzemolo <i>Unser Meeresfrüchtesalat, Tintenfisch, Tintenfisch, Garnelen, Muscheln, Limettencitronette, Petersilie</i>	
7	Vitello	24.50
	Carpaccio di vitello, asparagi croccanti, cremoso della Vallemaggia <i>Carpaccio vom Kalb, knuspriger Spargel, Vallemaggia Frischkäse</i>	
9 10	Tartare	27.50
	Tartare di manzo di Fassona piemontese, 120g / 200g <i>Tatate vom Piemonteser Fassona-Rind 120g / 200g</i>	38.60 (200g)

Allergeni /
Allergene

 Vegetariano / Vegetarisch  Vegano / Vegan  Gluten free



Pasta e risotto / Pasta und Risotto

11419	Branzino _____ 26.00 Mezzi paccheri, crema di datterino, branzino, olive, capperi Cunzati, lime <i>Mezzi paccheri, Dattelcreme, Wolfsbarsch, Oliven, Cunzati-Kapern, Limette</i>
1161719	Cavatelli _____ 23.50 Cavatelli alla luganighetta, pecorino, pomodorini <i>Cavatelli, Luganighetta, Pecorinokäse, Cherry-Tomaten</i>
11217	Scampi _____ 29.50 Linguine trafilete al bronzo, pomodoro, scampi, la sua bisque, emulsione al basilico <i>Bronze-gezogene Linguine, Tomate, Scampi, seine Bisque, Basilikum-Emulsion</i>
7	Fior di zucca _____ 26.00  Risotto acquarello, crema di zuccina, fior di zucca, mantecato al cacio cavallo <i>Aquarello-Risotto, Zucchini-creme, Zucchini-Blüten, Pferdekäse-Mantecato</i>
11214161 914	Paccheri _____ 31.50 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, zucchine croccanti, patate fritte, salse fatte in casa <i>Gemischte frittierte Meeresfrüchte, knusprige Zucchini, Pommes Frites, hausgemachte Saucen</i>	
6 8	Glacier 51 _____	46.50 
	Black cod laccato al miso, crema di piselli, pak choi, patate viola croccanti <i>Black Cod lackiert mit Miso, Erbsencreme, Pak Choi, knusprige violette Kartoffeln</i>	
2 9	Gamberoni _____	41.50 
	Gamberoni marinati al cocco, curry rosso thailandese, pak choi, verdure croccanti, patate viola <i>Marinierte Kokosnuss-Garnelen, rotes Thai-Curry, Pak Choi, knackiges Gemüse, violette Kartoffeln</i>	
4	Tataki _____	44.50 
	Tataki di tonno, maionese alla curcuma, petali di cipolla in agrodolce, pak choi, patate viola croccanti <i>Thunfisch-Tataki, Kurkuma-Mayonnaise, süß-saure Zwiebelblätter, Pak Choi, knusprige violette Kartoffeln</i>	
	Ulteriori Contorni _____	5.50
	Zusätzliche Beilagen	
	Risotto Acquerello allo zafferano patate fritte, insalata* <i>Aquarello-Risotto mit Safran, Pommes Frites, Salat*</i>	
	* Allergeni a seconda del contorno * Allergene je nach Beilage	




Carne / Fleisch

	Cafè de Paris		43.50
7	Tagliata di manzo argentina cotta a bassa temperatura, salsa Cafè de Paris, verdure croccanti, patatine fritte stick <i>Argentinische Rindfleisch-Tagliata bei niedriger Temperatur gegart, Cafè de Paris-Sauce, knuspriges Gemüse, Pommes frites</i>		
	Piccata		45.50
11317	Piccata di vitello con risotto allo zafferano, verdure croccanti <i>Kalbfleisch-Piccata mit Safran-Risotto und knackigem Gemüse</i>		
	Pollo		38.50
	Suprema di pollo cotta a bassa temperatura, grigliata, jus alle erbe, asparagi, pomodori secchi julienne, capperi, crumble di olive, patate viola croccante <i>Bei niedriger Temperatur gegrilltes Hähnchen-Supreme, Kräuterjus, Spargel, getrocknete Tomaten in Streifen, Kapern, Oliven-Crumble, knusprige violette Kartoffeln</i>		
	Manzo		49.50
6	Filetto di manzo (200g) alla griglia, verdure croccanti, patate viola <i>Gegrilltes Rinderfilet (200g), knackiges Gemüse, violette Kartoffeln</i>		
	Hamburger di Manzo		29.90
113111	Hamburger di manzo Angus (200g), pomodori, insalata, salsa BLU <i>Angus-Rindfleisch Burger (200g) mit Tomaten, Salat, BLU Sauce</i>		
	Manzo Special		33.50
1131710	Hamburger di manzo Angus (200g), pomodori, insalata, maionese dijon, bacon, cipolle croccanti, formaggio cheddar <i>Angus-Rindfleisch Burger (200g), Tomaten, Salat, Dijon-Mayonnaise, Speck, knusprige Zwiebeln, Cheddar-Käse</i>		

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

113111

 Pane rosso al pomodoro / *Tomaten-Brot*

Allergeni /
Allergene

 Vegetariano / Vegetarisch  Vegano / Vegan  Gluten free



Pizza - Le speciali

	Lido		25.50
117	Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo, rucola, scaglie di grana <i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Rohschinken, Rauke, Granaspäne</i>		
	BLU		26.60
117	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
11214	Pomodoro, frutti di mare <i>Tomaten, Meeresfrüchte</i>		
	Carpaccio		27.00
117	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>		
	Fior di zucca		24.50
117	Mozzarella fior di latte, crema di ricotta di bufata, fior di zucca, pepe Vallemaggia <i>Fior di Latte Mozzarella, Büffel-Ricotta-Creme, Fior di Zucca, Vallemaggia-Pfeffer</i>		
	Asparagi		25.00
11317	Mozzarella fior di latte, crema di asparagi, asparagi, uovo, scaglie di grana <i>Fior di Latte Mozzarella, Spargelsahne, Spargel, Ei, Parmesanspäne</i>		
	Tonno		29.70
11417	Burrata, carpaccio di tonno, cipolla rossa in agrodolce <i>Burrata, Thunfisch-Carpaccio, süss-saure rote Zwiebel</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


1	Focaccia ai datterini e sale grosso	15.50
	<i>Focaccia, Datteltomaten, grobkörniges Salz</i>	
1	Marinara	16.00
	<i>Pomodoro, aglio, olio d'oliva extra vergine Tomaten, Knoblauch, Olivenöl Extra Vergine</i>	
117	Margherita	16.80
	<i>Pomodoro, mozzarella fior di latte, basilico Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Basilikum</i>	
11417	Napoli	18.90
	<i>Pomodoro, mozzarella fior di latte, acciughe, capperi, origano Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oregano</i>	
117	Focaccia caprese	21.00
	<i>Pomodoro fresco, mozzarella di bufala, basilico Frische Tomaten, Büffel-Mozzarella, Basilikum</i>	
117	Diavola	21.50
	<i>Pomodoro, mozzarella fior di latte, salame piccante Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, pikante Salami</i>	
117	Parmigiana	22.50
	<i>Pomodoro, mozzarella fior di latte, melanzane, parmigiano, basilico Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Auberginen, Parmesan, Basilikum</i>	
117	Mascarpone	23.00
	<i>Pomodoro, mozzarella fior di latte, mascarpone, rucola Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Mascarpone, Rauke</i>	
117	Prosciutto	23.70
	<i>Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, gekochter Schinken</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

	Vegetariana _____	22.20
117	Pomodoro, mozzarella fior di latte, melanzane, zucchine <i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Aubergine, Zucchini</i>	
	Prosciutto e funghi _____	24.70
117	Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, champignons <i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, gekochter Schinken, Champignons</i>	
	Quattro stagioni _____	24.20
117	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>	
	Calzone _____	25.20
117	Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto <i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, gekochter Schinken</i>	
	Crudo _____	28.50
117	Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo di Parma 24 mesi <i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Rohschinken aus Parma, 24 Monate gereift</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

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 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.