
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!*

menu degustazione

Degustationsmenu



Vegetariano / Vegetarisch ————— 84.00

Menu di degustazione *Degustationsmenu*

8 | 9 | 10

Il nostro tartare di avocado con verdure croccanti e senape,
insalata invernale con noci tostate e citronette ai lamponi
*Unser Avocado-Tartar mit knackigem Gemüse und Senf, Wintersalat
mit gerösteten Nüssen und Himbeer-Zitronette*

8

Crema di zucca di Hokkaido con panna di mandorle,
caprino di mandorla allo yuzu gotcho e riso selvaggio croccante
*Hokkaido-Kürbiscreme mit Mandelrahm, Yuzu Gotcho Mandelkäse
und knusprigem Wildreis*

8

Ravioli di radicchio, borlotti e rosmarino con burro e parmigiano
Ravioli mit Radicchio, Bohnen und Rosmarin an Butter und Parmesan

6

Tempeh arrostito con salsa al vino rosso, mituké di verdure
con tamari e zenzero
*Gebratener Tempeh mit Rotweinsauce, Gemüsemituké
mit Tamari und Ingwer*

—

Pavè di cioccolata, terrina di cioccolato e arachidi
con gelato di cachi, salsa di mango e salsa al te verde
*Schokoladen- und Erdnussterrine mit Khaki-Eis,
Mangosauce und Grünteesauce*

Allergeni /
Allergene

La scelta del menu degustazione deve essere condivisa da tutto il tavolo
Die Wahl des Degustationsmenus muss vom gesamten Tisch geteilt werden

Carne / Fleisch

84.00

Menu di degustazione *Degustationsmenu*

119110

Tartare di manzo di Fassona Piemontese
Tartare vom Piemonteser Fassona-Rind

8

Crema di zucca di Hokkaido con panna di mandorle,
caprino di mandorla allo yuzu gotcho e riso selvaggio croccante
*Hokkaido-Kürbiscreme mit Mandelrahm, Yuzu Gotcho Mandelkäse
und knusprigem Wildreis*

11719

Spaghetti ai carciofi e burrata
Spaghetti mit Artischocken und Burrata

119

Carré di agnello gratinato alle erbe con carciofi,
crema di topinambur, maionese al pastis e menta
*Kräutergratiniertes Lamm-Carrée mit Artischocken,
Topinamburcreme, Mayonnaise mit Pastis und Minze*

117

Cheese cake e frutto della passione in varie consistenze
Cheese Cake und Passionsfrüchte in verschiedenen Konsistenzen

Allergeni /
Allergene

La scelta del menu degustazione deve essere condivisa da tutto il tavolo
Die Wahl des Degustationsmenus muss vom gesamten Tisch geteilt werden

Pesce / Fisch

84.00

Menu di degustazione *Degustationsmenu*

4 Tartare di salmone marinato, jam al mandarino,
guacamole e lamponi, salsa teriaki
*Mariniertes Lachs-Tartare, Mandarinenmarmelade,
Guacamole und Himbeeren, Teriaki Sauce*

8 Crema di zucca di Hokkaido con panna di mandorle, caprino
di mandorla allo yuzu gotcho e riso selvaggio croccante
*Hokkaido-Kürbiscreme mit Mandelrahm, Yuzu Gotcho Mandelkäse
und knusprigem Wildreis*

2 | 4 | 7
9 | 14 Risotto acquerello ai frutti di mare
Acquerello-Risotto mit Meeresfrüchten

4 Filetti di Branzino, carciofi e patate schiacciate al dragoncello
Seebarschfilets mit Artischocken und Estragon-Quetschkartoffeln

1 | 7 Cheese cake e frutto della passione in varie consistenze
Cheese Cake und Passionsfrüchte in verschiedenen Konsistenzen

Allergeni /
Allergene

La scelta del menu degustazione deve essere condivisa da tutto il tavolo
Die Wahl des Degustationsmenus muss vom gesamten Tisch geteilt werden

carta pomeridiana

Nachmittagskarte



Verde 9.00

- 9 | 10 Insalata verde in foglie   
Grüner Blattsalat

Mista 11.50

- 9 | 10 Insalata, mais, carote e pomodori cherry   
Salat, Mais, Karotten und Cherrytomaten

Zucca 20.50

- 8 Crema di zucca di Hokkaido con panna di mandorle, caprino NEW   
di mandorla allo yuzu gotcho e riso selvaggio croccante
*Hokkaido-Kürbiscreme mit Mandelrahm, Yuzu Gotcho Mandelkäse
und knusprigem Wildreis*

Lasagnetta 22.50

- 1 | 7 | 9 Lasagnetta di pane carasau, melanzane, 
mozzarella di bufala e pomodorini
*Lasagne aus Carasau-Brot mit Auberginen,
Büffelmozzarella und Cherrytomaten*

Variazione di salumi | Efra Gordola 24.50

- 1 | 8 Lardo, pancetta arrotolata, prosciutto crudo e salame
con pane alla frutta
*Aufschnitt-Variation der Metzgerei Efra aus Gordola: Lardo,
Gerollter Speck, Rohschinken und Salami mit Früchtebrot*

Manzo 25.50

- 1 | 9 | 10 Tartare di manzo di Fassona Piemontese, 120 g / 200 g 34.50
200g
Tartar vom Piemonteser Fassona-Rind 120 g / 200 g

Pizza

Trovate la nostra ricca scelta di pizze in fondo a questo menu
Unsere grosse Pizza-Auswahl finden Sie im hinteren Teil dieser Speisekarte

carta invernale

Winterkarte



Carciofi 19.50

1 | 7
8 | 9

Cestino di pasta Brick, formentino, insalata di carciofi,
vinaigrette al limone e grana padano
*Brickteig-Körbchen mit Nüssli-Salat, Artischocken-Salat,
Zitronenvinaigrette und Grana-Käse*



Zucca 20.50

8

Crema di zucca di Hokkaido con panna di mandorle, caprino
di mandorla allo yuzu gotcho e riso selvaggio croccante
*Hokkaido-Kürbiscreme mit Mandelrahm, Yuzu Gotcho Mandelkäse
und knusprigem Wildreis*



Barbabietola 25.00

7 | 9

Risotto acquerello alla barbabietola, timo al limone e bufala liquida
*Acquerello-Risotto mit Roter Beete, Zitronenthymian und flüssigem
Büffelkäse*



Branzino 43.50

4

Filetto di Branzino, carciofi e patate schiacciate al dragoncello
Seebarschfilet mit Artischocken und Estragon-Quetschkartoffeln



Agnello 45.00

11 | 9

Carre di agnello gratinato alle erbe con carciofi, crema di
topinambur, maionese al pastis e menta
*Kräutergratiniertes Lamm-Carrée mit Artischocken, Topinamburcreme,
Mayonnaise mit Pastis und Minze*

Focaccia ai carciofi 25.00

11 | 7 | 9

Focaccia con crema di carciofi e mascarpone
Focaccia mit Artischockencreme und Mascarpone



Focaccia 26.00

11 | 7 | 8

Focaccia con taleggio, porcini e pepe della Vallemaggia
Focaccia mit Taleggio-Käse, Steinpilzen und Vallemaggia-Pfeffer



insalate

Salate



Verde 9.00

- 9 | 10 Insalata verde in foglie 🌾 🌿 🌿
Grüner Blattsalat

Mista 11.50

- 9 | 10 Insalata, mais, carote e pomodori cherry 🌾 🌿 🌿
Salat, Mais, Karotten und Cherrytomaten

BLU 22.90

- 1 | 3 | 9 | 10 Airbag di pane con insalata, cubetti di pollo, champignon e salsa BLU
Brot-Airbag mit Salat, Pouletwürfel, Champignons und BLU-Dressing

Formentino 17.90

- 8 Insalata di formentino, avocado, datteri, arance e pinoli NEW
🌾 🌿 🌿
Nüsslisalat mit Avocado, Datteln, Orangen und Pinienkernen

Allergeni /
Allergene

🌿 Vegetariano / Vegetarisch 🌿🌿 Vegano / Vegan 🌾 Gluten free

antipasti

Vorspeisen



Carpaccio 21.50

7

Carpaccio di manzo, burrata, carciofi e maionese vegetale
allo zafferano

*Rindscarpaccio mit Burrata, Artischocken und pflanzliche
Safran-Mayonnaise*

NEW



Salmone 21.50

4 | 6

Tartare di salmone, jam al mandarino, guacamole, lamponi
e salsa teriaki

*Lachs-Tartare, Mandarinenmarmelade, Guacamole, Himbeeren
un Teriaki-Sauce*

NEW

Tonno 23.50

4 | 7

Tonno scottato, mango, zenzero e panna acida

Gebratener Thunfisch mit Mango, Ingwer und saure Sahne

NEW



Manzo 25.50

1 | 9 | 10

Tartare di manzo di Fassona Piemontese, 120 g / 200 g
Tartare vom Piemonteser Fassona-Rind 120 g / 200 g

34.50
200g

Allergeni /
Allergene



Vegetariano / Vegetarisch



Vegano / Vegan



Gluten free

pasta e risotto

Pasta und Risotto



Lasagnetta 22.50

1 | 7 | 9

Lasagnetta di pane carasau, melanzane, mozzarella di bufala e pomodorini
Lasagne aus Carasau-Brot mit Auberginen, Büffelmozzarella und Cherrytomaten



Cavatelli 23.50

1 | 7 | 9

Cavatelli alla luganighetta, pecorino e pomodorini
Cavatelli-Teigwaren mit Luganighetta (trad. Tessiner Schweinswurst), Schafskäse und Cherrytomaten

18.50
½ porzione
½ Portion

Spaghetti 25.50

1 | 7 | 9

Spaghetti ai carciofi e burrata
Spaghetti mit Artischocken und Burrata

NEW

Paccheri 26.50

1 | 2 | 4
9 | 14

Paccheri ai frutti di mare, aglio e pomodoro
Paccheri-Teigwaren mit Meeresfrüchten, Knoblauch und Tomaten

Frutti di mare 26.50

2 | 4 | 7
9 | 14

Risotto acquerello ai frutti di mare
Acquerello-Risotto mit Meeresfrüchten

NEW
19.50
½ porzione
½ Portion

Allergeni /
Allergene



Vegetariano / Vegetarisch



Vegano / Vegan



Gluten free

plant
based



Antipasti

8	Zucca Crema di zucca di Hokkaido con panna di mandorle, caprino di mandorla allo yuzu gotcho e riso selvaggio croccante <i>Hokkaido-Kürbiscreme mit Mandelrahm, Yuzu Gotcho Mandelkäse und knusprigem Wildreis</i>	20.50   
11	Hummus Paté di ceci al sesamo e paté di cannellini al wasabi con verdure fermentate da noi e germogli, maionese vegetale allo zafferano <i>Kichererbsen-Sesam-Pastete und Wasabi-Cannellini-Pastete mit fermentiertem Gemüse und Sprossen, eierlose Safranmayonnaise</i>	20.50   
8 9 10	Avocado Il nostro tartare di avocado con verdure croccanti e senape, insalata invernale con noci tostate e citronette ai lamponi <i>Unser Avocado-Tartar mit knackigem Gemüse und Senf, Wintersalat mit gerösteten Nüssen und Himbeer-Zitronette</i>	21.50   

Primi piatti

8	Radicchio Ravioli di radicchio, borlotti e rosmarino con burro e parmigiano <i>Ravioli mit Radicchio, Bohnen und Rosmarin an Butter und Parmesan</i>	22.50 
—	Saraceno Fusilli di saraceno con funghi autunnali, porri, salvia, panna di pastinaca e pepe del Sarawak <i>Buchweizen-Fusilli mit Herbstpilzen, Lauch, Salbei, Pastinaken-Rahm und Sarawakpfeffer</i>	23.50   su richiesta senza glutine glutenfrei auf Anfrage

Secondi piatti

7	Tomino Tomino alla griglia con zucca, carote e funghi arrostiti al timo <i>Gegrillter Tommekäse mit Kürbis, Karotten und Thymian-Röstpilzen</i>	22.50  
1 6	Ceci Polpette di ceci delicatamente speziate, carciofi, fresca insalata al melograno, yogurt di soia delicatamente piccante e menta <i>Zartwürzige Kichererbsenfrikadellen, Artischocken, frischer Granatapfelsalat, feinwürziger Soja-Joghurt und Minze</i>	24.50   
6	Tempeh Tempeh arrostito con salsa al vino rosso, mituké di verdure con tamari e zenzero <i>Gebratener Tempeh mit Rotweinsauce, Gemüsemituké mit Tamari und Ingwer</i>	24.50   

p e s c e

Fisch



Fritto misto 34.50

1 | 2
3 | 14

Fritto misto con patate fritte
Gemischte frittierte Meeresfrüchte mit Pommes frites

Tonno 40.50

4 | 7 | 9

Tataki di tonno in crosta di quinoa, maionese al lampone,
riso venere profumato all'arancia, carciofi, patate e cavolo cappuccio
*Thunfisch-Tataki in Quinoa-Kruste mit Himbeer-Mayonnaise,
orangenparfumiertem Venusreis, Kartoffeln, Artischocken und Kohl*

NEW



Gamberoni 42.50

2 | 9

Spiedino di gamberi con battuto mediterraneo ai capperi, olive
e pomodori secchi, riso venere profumato all'arancia, carciofi,
patate e cavolo cappuccio
*Garnelenspiess mit zerstampften Kapern, Oliven und getrockneten
Tomaten, orangenparfumiertem Venusreis, Kartoffeln, Artischocken
und Kohl*



Black cod 49.00

4

Black cod marinato al miso, carciofi, patate e cavolo cappuccio
Schwarzer Kabeljau mariniert in Miso, Artischocken, Kartoffeln und Kohl

NEW



Allergeni /
Allergene

 Vegetariano / Vegetarisch  Vegano / Vegan  Gluten free

carne

Fleisch



Pollo 32.50

719

Petto di pollo cotto a bassa temperatura ripieno ai pomodori secchi e olive taggiasche con patate schiacciate, zucca, carote e funghi misti

Niedergegarte Hühnerbrust gefüllt mit getrockneten Tomaten und Taggiasca-Oliven mit Quetschkartoffeln, Kürbis, Karotten und gemischten Pilzen

NEW



Cavallo 39.50

9

Filetto di cavallo (220 g) con patate e zucca, carote e funghi misti

Pferdefilet (220 g) mit Kartoffeln und Kürbis, Karotten und gemischten Pilzen



Vitello 42.50

1131719

Piccata di vitello con risotto allo zafferano e zucca, carote e funghi misti

Kalbspikata mit Safran-Risotto und Kürbis, Karotten und gemischten Pilzen

Manzo 49.00

9

Filetto di manzo (220 g) con patate, zucca, carote e funghi misti

Rindsfilet (220 g) mit Kartoffeln, Kürbis, Karotten und gemischten Pilzen



Allergeni /
Allergene



Vegetariano / Vegetarisch



Vegano / Vegan



Gluten free

Burgers



Tofu 21.50

1 | 6
9 | 11

Hamburger vegetariano di tofu e avena, insalata, pomodori e salsa leggermente piccante
Vegetarischer Tofu-Hafer Burger mit Salat, Tomaten und leicht scharfer Sauce



Pollo 23.50

1 | 9 | 11

Hamburger di Pollo, insalata, pomodori, pancetta e salsa BBQ
Poulet-Burger mit Tomaten, Salat, Speck und Barbequesauce



Manzo 25.50

1 | 3 | 11

Hamburger di Manzo, pomodori, insalata e salsa BLU
Rinds-Burger mit Tomaten, Salat und "Deep BLU"-Sauce



Salmone 25.50

1 | 4 | 7
9 | 11

Hamburger di Salmone, pomodori, insalata e salsa al formaggio fresco ed erba cipollina
Lachs-Burger mit Tomaten, Salat und Frischkäse-Schnittlauch-Sauce



Impossible Burger 27.50

1 | 9 | 11

Burger sbagliato di verdure con insalata, pomodori, cetrioli e salsa BBQ
Falscher Burger mit Gemüse, Salat, Tomaten, Gurken und BBQ-Sauce



Manzo Special 29.50

1 | 7
9 | 11

Hamburger di manzo, insalata, radicchio grigliato, cipolle stufate, taleggio e guacamole
Rinds-Burger mit Salat, gegrilltem Radicchio, geschmorten Zwiebeln, Taleggio-Käse und Guacamole



Tutti i piatti vengono serviti con patate fritte
Alle Gerichte werden mit Pommes frites serviert

1 | 11
1 | 4 | 11

 Pane rosso al pomodoro / *Tomaten-Brot*

 Pane nero al nero di seppia / *Schwarzbrot mit Tintenfischtinte*



p i z z a



	Focaccia ai datterini e sale grosso	14.50
1	<i>Focaccia mit Datteltomaten und grobkörnigem Salz</i>	 
	Marinara	15.00
1	<i>Pomodoro, aglio, olio d'oliva extra vergine Tomaten, Knoblauch, Olivenöl extra vergine</i>	 
	Margherita	15.90
1 7	<i>Pomodoro, mozzarella e basilico Tomaten, Mozzarella und Basilikum</i>	
	Napoli	17.90
1 4 7	<i>Pomodoro, mozzarella, filetti di acciughe, capperi, origano Tomaten, Mozzarella, Sardellenfilets, Kapern, Oregano</i>	
	Funghi	19.90
1 7	<i>Pomodoro, mozzarella, funghi champignon Tomaten, Mozzarella, Champignon-Pilze</i>	
	Caprese	19.90
1 7	<i>Pomodoro, mozzarella, bufala, pomodori freschi, basilico Tomaten, Mozzarella, Büffel-Mozzarella, frische Tomaten, Basilikum</i>	
	Salame	19.90
1 7	<i>Pomodoro, mozzarella, salame dolce Tomaten, Mozzarella, milde Salami</i>	
	Diavola	19.90
1 7	<i>Pomodoro, mozzarella, salame piccante Tomaten, Mozzarella, pikante Salami</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 Vollkorn Teig zubereitet werden

Mascarpone 21.90

117 Pomodoro, mozzarella, mascarpone, rucola 
Tomaten, Mozzarella, Mascarpone, Rucola

Romana 21.90

11417 Pomodoro, mozzarella, filetti di acciughe, capperi, olive nere
Tomaten, Mozzarella, Sardellenfilets, Kapern, schwarze Oliven

Prosciutto 21.90

117 Pomodoro, mozzarella, prosciutto
Tomaten, Mozzarella, Schinken

4 Formaggi 21.90

117 Pomodoro, mozzarella, parmigiano, fontina, gorgonzola 
Tomaten, Mozzarella, Parmesan, Fontina, Gorgonzola

Tricolore 21.90

117 Pomodoro, mozzarella, zucchine, pomodori freschi 
Tomaten, Mozzarella, Zucchini, frische Tomaten

Vegetariana 21.90

117 Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine 
Tomaten, Mozzarella, Auberginen, Zucchini

Parmigiana 21.90

117 Pomodoro, mozzarella, melanzane, parmigiano, basilico 
Tomaten, Mozzarella, Auberginen, Parmesan, Basilikum

Capricciosa 22.90

117 Pomodoro, mozzarella, olive, prosciutto, funghi e carciofi
Tomaten, Mozzarella, Oliven, Schinken, Pilze und Artischocken

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 Vollkorn Teig zubereitet werden

Quattro Stagioni 22.90

117 Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive nere
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken, schwarze Oliven

Prosciutto e funghi 22.90

11417 Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi champignon
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons

Calzone 22.90

117 Pomodoro, mozzarella, prosciutto
Tomaten, Mozzarella, Schinken

Boscaiola 22.90

117 Pomodoro, mozzarella, funghi porcini 
Tomaten, Mozzarella, Steinpilze

Primavera 22.90

117 Pomodoro, rucola, pomodorini, scaglie di grana, crema di balsamico 
Tomaten, Rucola, Cherry-Tomaten, Grana-Käse, Balsamico-Crème

Gorgonzola e mele 22.90

117 Mozzarella, gorgonzola, mele (pizza bianca) 
Mozzarella, Gorgonzola, Äpfel (Pizza ohne Tomaten)

Speck e brie 23.90

117 Pomodoro, mozzarella, speck, brie
Tomaten, Mozzarella, Speck, Brie

Calzone farcito 23.90

117 Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, uovo
Geschlossene Pizza mit Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Ei

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 Vollkorn Teig zubereitet werden

Lido 23.90

- 117 Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, champignon, scaglie di grana
Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Champignons, Grana-Käse

BLU 23.90

- 117 Pomodoro, mozzarella, scaglie di grana, olio tartufato,
pepe nero della Vallemaggia 
Tomaten, Mozzarella, Grana-Käse, Trüffelöl,
schwarzer Vallemaggia-Pfeffer

Frutti di mare 23.90

- 117 Pomodoro, frutti di mare
Tomaten, Meeresfrüchte

Focaccia con bufala e crudo 24.90

- 117 *Focaccia mit Büffelmozzarella und Rohschinken*

Crudo 24.90

- 117 Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo
Tomaten, Mozzarella, Rohschinken

Carpaccio 24.90

- 117 Pomodoro, mozzarella, carpaccio di manzo, rucola, scaglie di grana,
olio d'oliva extra vergine
Tomaten, Mozzarella, Rinds-Carpaccio, Rucola, Käse-Splitter, Olivenöl

Buongustaia 26.90

- 117 Pomodoro, mozzarella, Culatello di Zibello, bufala, pomodori freschi
Tomaten, Mozzarella, Culatello di Zibello (emilianischer Rohschinken),
Büffelmozzarella, frische Tomaten

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 dolce:** Svizzera **Salame piccante:** Svizzera **Culatello di Zibello:** Italia **Pancetta:** Svizzera **Bresaola:** Italia **Speck:** Italia **Lardo:** Italia, Svizzera **Pollo:** Italia, Francia **Maiale:** Svizzera **Cavallo:** Canada, Australia **Manzo:** Svizzera, Australia **Vitello:** Svizzera, Olanda **Agnello:** Nuova Zelanda **Tonno:** Filippine **Gamberoni:** Tailandia **Calamari:** Indo pacifico **Mazzancolle tropicali:** Indo pacifico **Branzino:** Svezia, Turchia **Cozze:** Cile, **Vongole:** Italia **Merluzzo nero:** Patagonia, mari del nord

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, inclusio 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 (inclusio lattosio), tranne: siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; latticello. (sono compresi latte bovino, caprino, ovino e ogni tipo di prodotto da essi derivato).
8. Frutta a guscio: mandorle (*Amigdalus communis* L.), noccioline (*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 tempe-

rature 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

Kochschinken: Schweiz **Rohschinken:** Italien **Süsse Salami:** Schweiz **Pikante Salami:** Schweiz **Culatello di Zibello:** Italien **Speck:** Schweiz **Bresaola:** Italien **Lardo:** Italien **Poulet:** Italien, Frankreich **Schwein:** Schweiz **Pferd:** Kanada, Australien **Rind:** Schweiz, Australien **Kalb:** Schweiz, Holland **Lamm:** Neuseeland **Thunfisch:** Philippinen **Garnelen:** Thailand **Tintenfisch:** Indo-pazifischer Ozean **Tropische Garnelen:** Indo-Pazifischer Ozean **Seebarsch:** Schweden, Türkei **Muscheln:** Cile **Venusmuscheln:** Italien **Seelachs:** Patagonien, Nordsee

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 antimikrobiischen Substanzen behandelt worden sein.