

Liebe Gäste,
Die absolute Zufriedenheit des Gastes steht im Mittelpunkt unserer Bemühungen.
Unser Angebot ist abwechslungsreich und flexibel.
Fast kein Aufwand ist uns zu gross, um Ihnen unsere feinen hausgemachten Pasta zu servieren.
Chef- Pizzaiolo Taki fertigt nach alter italienischer Tradition jede Pizza von Hand.
Belegt mit feinsten Zutaten und heiss serviert, erwartet Sie genussvolle Pizzaiolo-Kunst
im wunderschönen Untereingang.

Wir freuen uns über Ihren Besuch
Familie Beluli und das Pizzaria da Taki – Crew
„BUN APPELIT“

Bitte teilen Sie uns Ihre Allergien und Unverträglichkeiten bei der Bestellung mit,
Informationen über Allergene Zutaten in unseren Speisen finden Sie auf der letzten Seite.

Angebot und Preise können jederzeit ohne Vorankündigung geändert werden

ANTIPASTI – VORSPEISE

Swiss Angus Tatar	70. Gram	19.00
<i>Beefsteak Tatar Classic, Gewürztes Schweizer Rindstatar mit Garnitur und knusprigem Ofenbrot, Butter</i>		
Bruschetta italiana		15.00
<i>Geröstete Hausbrot belegt mit Tomatenwürfeln, Zwiebeln, Basilikum, Olivenöl</i>		
„Knoblibrot“ nach Art des Hauses		10.00
<i>In Ofen Gebackenes Pizzabrot mit Knoblauch, Olivenöl, Kräuter und Parmesan</i>		

INSALATE - SALATE

Gemischter Salat		12.00
Grüner Salat		10.00
Tomatensalat mit Büffelmozzarella		17.00
<i>Tomatensalat mit Mozzarelline Pesto Marinade, Basilicum</i>		

ZUPPE - SUPPEN (Hausgemachte)

Zuppa di pomodoro		9.00
<i>Tomatencremesuppe mit Basilikumpesto, Rahm</i>		
Minestrone		9.00
<i>Italienische Gemüsesuppe mit Nudeln</i>		



NUDELGERICHTE – PASTA FATTA IN CASA

Hausgemacht schmeckt es am besten, darum produzieren wir unsere Pasta selbst

Spaghetti aglio, olio e peperoncini mit Knoblauch, Olivenöl, Peperoncino	19.00
Spaghetti Bolognese Spaghetti mit Bolognese-Sauce aus Rindfleisch	24.00
Spaghetti all pomodoro fresco e basilico Tomatensauce mit frischen Tomaten würfeln und Basilikum	20.00
Spaghetti Scampi Würzige Pfefferschoten, Knoblauch, Olivenöl, gebratene Scampis	33.50
Gnocchi al pesto Genovese Kartoffelgnocchi an frischer Basilikumpesto	24.00
Gnocchi al gorgonzola Kartoffelgnocchi an einer leichten Gorgonzola-Rahmsauce	23.00
Pizzoccheri Valtelinesi (Glutenfrei & Vegi) Veltliner Buchweizennudeln mit Wirsing, Kartoffeln,	26.00

SPECIALITÀ DELLA REGIONE - AUS DER REGION

Plain in Pigna (Hausgemacht) roh geriebene Kartoffeln, Rauchfleisch, im Ofen gebacken dazu servieren wir Grünen Salat	25.00
Capuns Spätzliteig mit Rauchfleisch in Mangoldwickeln, in feiner Haussauce gratiniert	27.00
Pizzokels (Hausgemacht) vom Brett gestrichene Spinat-Magerquark Spätzle mit Speck, Butter, Zwiebeln und Käse überbacken	24.00



LE PIZZE

Auf Wunsch sämtliche Pizzen auch mit 7-Kornmehl, Glutenfrei + 3Fr.

Margherita 19.00 Tomaten, Mozzarella, Oregano	Pesto 21.50 Tomaten, Mozzarella, Pesto, Parmesan, Oliven
Aglio e cipolla 19.50 Tomaten, Mozzarella, Knoblauch, Zwiebeln	Crudaiola 23.50 Tomaten, Mozzarella, Rohschinken
Prosciutto 21.00 Tomaten, Mozzarella, Schinken	Hawaii 23.00 Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas, Curry
Prosciutto e funghi 22.00 Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons	Sole Mio 23.50 Tomaten, Mozzarella, Schinken, Spargel, Ei
Funghi 20.00 Tomaten, Mozzarella, Champignons	Salami 21.00 Tomaten, Mozzarella, Salami
Napoli 19.50 Tomaten, Mozzarella, Sardellen	Diavola 21.00 Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami
Siciliana 20.50 Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Oliven, Kapern	Contadina 24.50 Tomaten, Mozzarella, Speck, Salami, Ei
Tonno e cipolla 23.00 Tomaten, Mozzarella, Thon, Zwiebeln	Della Nonna 23.50 Tomaten, Mozzarella, Speck, Oliven, Zwiebeln
Quattro stagioni 23.50 Tomaten, Mozzarella, Champignons, Schinken, Artischocken, Oliven	Laila 24.00 Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, Gorgonzola, Knoblauch
Quattro formaggi 22.00 Tomaten, Mozzarella, (vier Käsesorten) Provolone, Mascarpone, Gorgonzola, Fontina	Taki 25.00 Tomaten, Mozzarella, Spinat, Gorgonzola, Mascarpone, Zwiebeln, Knoblauch
Valtellinese 26.50 Tomaten, Mozzarella, Bresaola, Rucola, Steinpilze, gehobelter Parmesan	Cheffina (Bianca ohne tomatensauce) 25.50 Mozzarella, scharfe Salami, Gorgonzola, Zwiebeln
Gorgonzola 21.00 Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Knoblauch	Salmone 28.00 Tomaten, Mozzarella, Rauchlachs, Kapern, Zwiebeln, Oliven
Gemüsepizza Vegi 22.50 Tomaten, Mozzarella, Gemüse	Mare e Orto 25.50 Tomaten, Mozzarella, Champignons Spinat, Krevetten,



Calzone 21.00
Pizzatasche gefüllt mit Tomaten, Mozzarella, Schinken

Pizza con Feta 23.00
Tomaten, Mozzarella, Fetakäse, Peperoni Zwiebeln, Oliven

Crudo mascarpone 26.00
Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Mascarpone, Rucola

Paradis 23.50
Tomaten, Mozzarella, frische Champignons, Oliven, Basilikum, Frische Tomaten

Mamma Mia 25.00
Tomaten, Mozzarella, Pouletfleischstreifen, Broccoli, Mais

Spinacci 22.00
Tomaten, Mozzarella, Spinat, Zwiebeln, Oliven

Del Padrone 26.50
Tomaten, Mozzarella, Bresaola, Mascarpone, Rucola

Extra / Zusätzlich:

*Jede weitere Zutat Zusätzlich 1.00 bis 10.00, Scampi je 4.00
Pizza auf 2 Teller: 2.00 Für Kleine Pizza Preisreduktion: 2.00*

PER BAMBINI - KINDER ECKE

Kinderpizza Margherita

15.00

Spaghetti mit Butter oder Tomatensauce

Chicken Nuggets mit Pommes

Portion Pommes

Fleischherkunft:

Poulet: Schweiz, Kalbs: Schweiz, Rind: Schweiz, Uruguay

Hirsch: Schweiz, New Zealand, EU

Lachs, Räucherlachs: Norwegen. Scampis, North West Atlantic Crevetten: Ecuador

Deliziosa 25.50
Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Steinpilze, Zwiebeln, Peperoncini, Rucola, Knoblauch

Mare DOC 30.50
Tomaten, Mozzarella, Krevetten, Scampi, Basilikum

Creazione (Bianca ohne tomatensauce) 19.00
Mascarpone, dünne Scheiben Zitrone Rucola und Feinsten Basilikumöl

Chatschader (Jägerpizza) 29.00
Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, Hirschfleisch, Trauben

Engiadina 25.50
Tomaten, Mozzarella, Kartoffelscheiben, Gorgonzola, Engadinerwurst

Frutti di mare 27.00
Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte

Della casa 24.50
Tomaten, Mozzarella, Mascarpone, getrocknete Tomaten, Oliven, Rucola



13.00

16.00

9.00



Weinkarte

APEROS

Cüpli Prosecco Tura Dry LAMBRETI Venetien	1dl	8.00
Rosé Rosato di Puglia Primitivo Cantina Giordano	1dl	8.00
Prosecco mit Bündner Röteli	1dl	9.50
Martini Bianco /Rosso	4cl	7.50
Campari	4cl	7.50
Sanbitter (Alkoholfrei)		4.50
Hausdrink ohne Alkohol (Holunderblütensirup, Citro, Mineral Minze, Limete)		6.00
Hollunderblütensirup 3dl. (Hausgemacht)		4.50
Gespritzter Weisswein (Süss oder Sauer)		8.50
Limoncello Spritz (Limoncello, Prosecco, Mineral,)		9.50
Aperol Spritz (Prosecco, Aperol, Mineral, Orangen)		9.00
Veneziano (Weisswein, Aperol, Mineral, Orangen)		9.00
Hugo (Prosecco, Holundersirup, Mineral, Minze, Limetten,)		9.00
Bicicletta (Sanbitter mit Weisswein)		8.50

Unsere Weine im Offenausschank in 7dl Qualität

Weisswein

1dl

Malanser Biowein Riesling Familie Liesch Graubünden	8.00
Roero Arneis Ca`Bianca Piemonte Figli Cantine	8.50
Pinot Grigo Delle Venezie Mauritio Martino	7.50
Lugana Trebiano Traube Veneto Cristian Ridolfi	8.50

Rotwein

Malanser Biowein Pinot Noir Tradiziun Familie Liesch Graubünden	8.50
Nebbiolo Langhe Piemont Câ Bianca Roso	8.50
Passieno Folonari Sicilia Nero D'avola und Frapato	8.00

Passt vorzüglich zu Pizza, Pasta

Weine aus Bündner Herrschaft

Weisswein .Malans Familie Liesch (Bio Swiss)

Traubensorte: Riesling Silwaner

Leicht spritzig und sehr frisch im Auftakt, mit dem Körper eher in die Breite gehend, kräftige Aromatik anzeigend. Deutliche Muskatnoten, gelbe Frucht und einen leicht balsamischen Touch.

75cl 54.00

Rotwein Pinot Noir Tradiziu Familie Liesch (Bio Swiss)

Klares Rubinrot; sortentypische Pinot-Nase nach kleinen roten Beeren mit würzigen Noten, am Gaumen mit guter Struktur, wohlschmeckend, harmonisch und lebhaft; fruchtiger und anhaltender Abgang

75cl 55 Fr

Seleziun 2020 Grindelmeier Zizers

Feiner, samtiger Rotwein; fruchtiges, elegantes Pinot Noir Aroma Rubinroter, komplexer Wein von 35 – 50 jährigen Rebstöcken: schöne Balance zwischen intensiven Waldbeeren und samtigen Tanninen.

75cl 56.00

WEINE AUS BELLA ITALIA

VENETO

Amarone Valpolicella "Villa Belvedere

Traubensorte: Corvina, Rondinella, Molinara

Dichtes Rubinrot, offenes reifes Kompottbukett mit Noten von reifen Zwetschgen, Cassis und Zimt intensiv und saftig im Antrunk, konzentriert mit guter Fülle, Karamellnoten, ausgeglichene Struktur und angenehme Frische, langer Abgang mit feinen Würznoten, ein sehr zugänglicher Wein. Traumwein herrlich zu Pizza und Pasta, und Fleisch

75cl 70.00

Amarone Valpolicella "Villa Berdero 50.cl

Traubensorte: Corvina veronese Rondinella, Molinara Durch das Trocknen der Beeren auf Strohmatten vor der Kelterung entsteht ein intensiver Wein. Sehr reich und aromatisch mit feinen Düften nach Dörrobst, so präsentiert sich dieser Amarone.

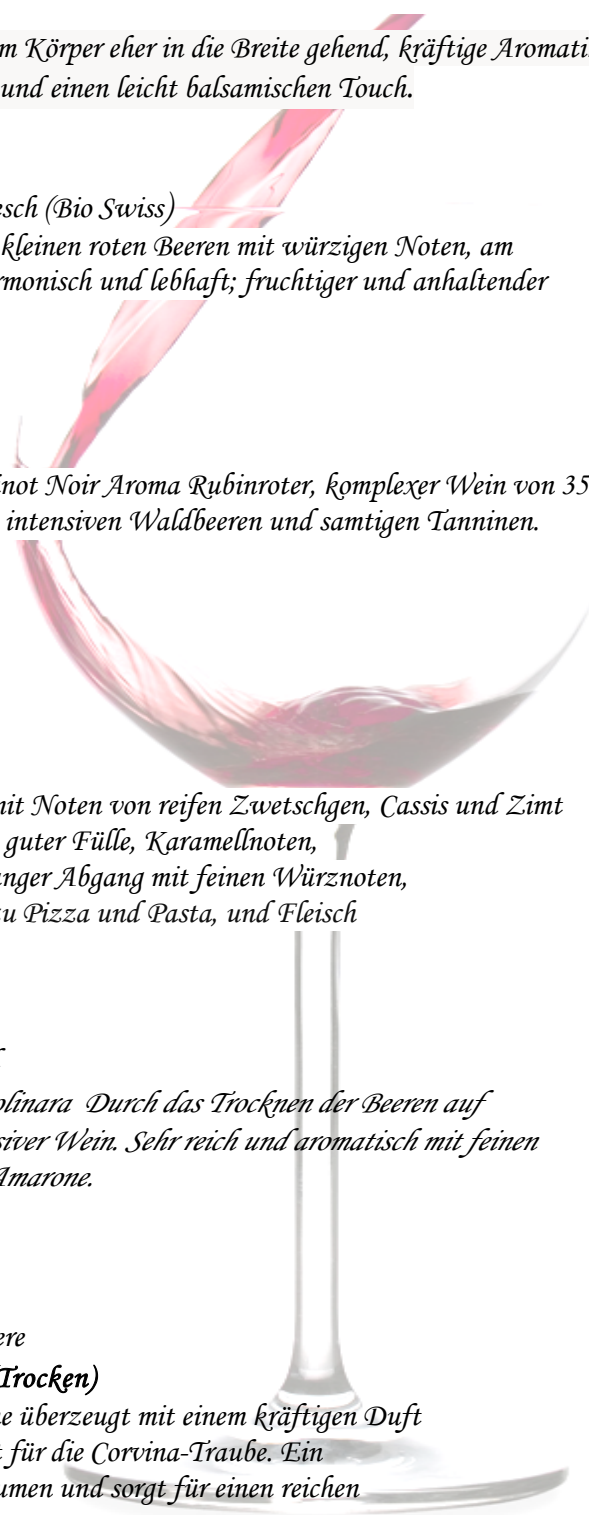
50cl 34.00

Ripasso Valpolicella Classico, "Vila Belvedere

Traubensorte : Corvina, Rondinella, Molinara. (Trocken)

(In Barique 12 Monate Kirschholz) Dieser trockenere überzeugt mit einem kräftigen Duft von aromatischer Amarena-Kirsche die Typisch ist für die Corvina-Traube. Ein fruchtiger Kirschgeschmack entfaltet sich am Gaumen und sorgt für einen reichen Abgang.

75cl 48.00



SICILIA

Passièno „Folonari“ (Trocken)

Traubensorte: 70% Nero d'Avola und 30% Frappato

Der Wein leuchtet dunkelrot. In der Nase zeigt sich der Passièno charaktervoll, mit kräftigen Noten von roten Beeren. Am Gaumen warm, voll und harmonisch. Die Frische der Frappato-Trauben und die Intensität der Nero d'Avola-Trauben ergeben das besondere Geschmackserlebnis.

Passt vorzüglich zu Pizza, Pasta

75cl 46.00

SARDINIEN

Rocca Rubia Riserva „Santadi“ (Trocken)

Traubensorte: Carignano. Auszeichnungen: 2 Gläser Gambero Rosso Intensives Bouquet mit Aromen von Waldbeeren, Myrte, Leder und Tabak in der Nase. Vollmundig und weich am Gaumen mit fruchtig würzigem Abgang. Der Wein reift während 8-12 Monaten in kleinen Eichenfässern

75cl 59.00

PUGLIA

Primitivo di Manduria „(60anni) Feudi di San Marzano

Sessantanni bezieht sich auf die 60 Jahre alten tief wurzelnden Primitivo Rebstöcke die die Grundlage für diesen hervorragenden Wein bilden. Intensives schwarz mit leuchtendem rubinrotem Kern. Im Geschmack extrem weich, betönend, körperlich, vollmundig. Ein sehr edler Wein

75cl 65.00

ABRUZZEN

Edizione Cinque Autoctoni „Fantini“

Ein besondere Mischung aus fünf einheimischen Trauben: Montepulciano, Sangiovese Primitivo, Negroamaro und Malvasia Nera. Malolaktische Gärung findet in Barriques statt, gefolgt von 13 Monaten Reifung. Seine Farbe ist ein tiefes, samtiges Dunkelrot mit beinahe schwarzen Kärn. Ein sehr edler Wein mit Suchtpotential

75cl 59.00

LOMBARDIA /VALTELLINA

Il Monastero DOCG Fratelli Triacca Sondrio

Traubensorte: Nebbiollo

Mitteldichtes Rubinrot mit aufgehelltem Rand; sehr intensive, komplexe, beerig-würzig, Dörrzwetschgen

fülliger Gaumen, reife Tannine, präsent, gut stützende Säure, intensive, sehr komplexe Frucht, wiederum würzig, beerig, teerig, Dörrzwetschgen, mineralisch, ausgewogen und harmonisch, sehr langer Abgang. Attraktiver, sehr gelungener Rotwein.

75cl 72.00

PIEMONTE

Il Baciàle „Monferrato „BRAIDA /Giacomo Bologna”

Traubensorte; Pinot nero, Cabernet Sauvignon, Merlot, Barbera,
Strahlendes Purpurrot. In der Nase feine Würze, Kirschen und dezente Röstaromen. Im Gaumen sehr frisch und mit feingliedrigen Tanninen. Zeigt Kraft, Frucht und Eleganz.
75cl 55.00

Elena la Luna Barbera D'Alba Saroto

Traubensorte : 100% Barbera d'Alba
Er hat eine kräftige, komplexe Nase nach reifen Früchten und einen guten Körper, der eine wunderbar ausgewogene Struktur, Säure und Tannine aufweist. Reich, rund, geschmeidig, mit einem vollen Geschmack, der im Mund bleibt, ist er ein anregender, inspirierender Meditationswein und ein idealer Begleiter für reichhaltige Nudelgerichte.
75cl 58.00

Ca Bianca Nebbiolo DOC Langhe

Traubensorte : Reines Nebbiolo
Dieser Nebbiolo rückt mit seiner genussvoll fruchtigen Art die Sterne in Griffweite. Dicht und erdig
Mittleres Rubinrot mit granatrotem Schimmer. Intensiv nach reifen Früchten.
Trocken, fruchtig mit Noten von Brombeeren, lang anhaltendes Finale mit weichen, angenehmen Tanninen.
75cl 45.00

TOSCANA

Villa Antinori del chianti classico

Traubensorte: Sangiovese 55%, Cabernet Sauvignon 25%, Merlot 15%, Syrah 5%
Intensives Rubinrot mit granatroten Nuancen. Die Nase fruchtbetont und würzig; rote Kirschen, Cassis, leichten Grasaromen, Moos, neuem Holz und weissem Pfeffer vom Syrah. Im Gaumen recht voll, weiche Tannine, feingliedrige Struktur mit viel Schmelz und ausgezeichneter Balance. Der Rote passt zu
Fleisch, Geflügel, Wild, Pasta & Pizza
75cl 46.00

Le volte „Tenuta del Ornelaia “

Rebsorten: Sangiovese, Merlot und Cabernet Sauvignon.
Nobel duftend, an Cassis, dunkle Beeren und edle Holznoten erinnernd. Schön fruchtig mit guter Dichte, modern strukturiert, gehaltvoll. Auszeichnungen: 90 P. Robert Parker
75cl 60.00

Sabiatto Sensi Bolgheri

Traubensorte : Cabernet Sauvignon, Merlot und Sangiovese
Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen. Bouquet: Verführerische Aromen von reifen roten Früchten wie Kirsche und Pflaume, begleitet von einem Hauch mediterraner Kräuter und dezenter Würze. Gaumen: Samtig-weich mit gut integrierten Tanninen, lebendiger Frische und einer angenehmen mineralischen Note, die an die Sandböden der Region erinnert.
75cl 60.00

WEINE AUS PORTUGAL

Crasto Superior *Cuinta do Crasto Douro*

Traubensorten: Touriga Nacional, Tinta Roriz, Sousão, Touriga Franca

Tiefviolette Farbe. Sehr ausdrucksstarke und intensive Aromen, mit frischer Beerenfrucht in perfekter Harmonie. Frisch, entwickelt sich zu einem seriösen Wein mit großem Volumen, solider Struktur und runden und festen Tanninen. Langanhaltender Abgang.

75cl 55.00

Porca De Murca Reserva *Douro*

Traubensorten: Touriga Nacional, Touriga Franca, tinta Roriz, Tinta Cao

Der Wein präsentiert er sich in einer reinen, tiefen und leuchtenden rubinroten Farbe mit Noten von roten Früchten und Kirschen, die Intensität und Frische zeigen.

Aromen von reifen Früchten, ausgezeichnete Struktur, samtig und sehr gut ausgewogen.

75cl 44.00

Paço do Conte Reserva *Herdade Alentejao*

Die besten Trauben und Sorten werden für den Reserva reserviert und nach der Ernte nochmal von Hand auf dem Sortiertisch selektiert. Nachher Ausbau von 14 Monate auf französischen Barriques. Voll und intensiv im Aroma: elegante blumige Noten kombiniert mit dunkler Schokolade und feinen Röstnoten. Im Gaumen gehaltvoll mit dunklen Waldbeeren und geschliffenen aber präsenten Gerbstoffen. Elegant und vollmundig!

75cl 56.00

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

FLASCHEN

	33cl	50cl
<i>Valser Silence</i>	4.70	6.70
<i>Coca Cola /Zero</i>	4.80	
<i>Schweppes Bitter Lemon</i>	4.70	
<i>Michel Orangensaft</i>	4.50	

OFFENE GETRÄNKE

	20cl	30cl	50cl
<i>Rivella Rot</i>	3.50	4.50	6.50
<i>Coca Cola</i>	3.50	4.50	6.50
<i>Eistee</i>	3.50	4.50	6.50
<i>Sprite</i>	3.50	4.50	6.50
<i>Valserwasser</i>	3.50	4.50	6.50
<i>Shorley</i>	3.50	4.50	6.50
<i>Sirup für erwachsene</i>	3.00	5.00	



WARME GETRÄNKE

<i>Kaffee / Espresso</i>	4.40	<i>Kaffee Schümli Pflümli</i>	9.00
<i>Kaffee Hag</i>	4.40	<i>Kaffee Paradis</i>	9.00
<i>Milchkaffee</i>	4.40	<i>Kaffee, Baileys (Rahm)</i>	8.50
<i>Doppelterespresso</i>	6.00	<i>Diverse Tee</i>	4.30
<i>Lattemachiato</i>	5.70	<i>Apfel / Orangenpunsch</i>	5.00
<i>Cappucino</i>	5.00	<i>Glühwein</i>	8.00
<i>Kaffee Melange</i>	6.00	<i>Schokolade (Warm/Kalt)</i>	5.50
<i>Corretto Grappa</i>	6.80	<i>Ovomaltine (Warm/Kalt)</i>	5.50
<i>Kaffee Lutz / Fertig</i>	8.50	<i>Milch (30cl)</i>	3.00

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

FLASCHENBIER

<i>Calanda Flasche</i>	58cl	6.90
<i>Moreti Alkoholfrei</i>	30cl	5.20
<i>Appenzeller Weizen</i>	58cl	7.80
<i>Tschliner Bier</i>	33cl	5.90

BIER VOM FASS

<i>Birra Moreti Italien</i>	30cl	4.90
<i>Birra Moreti Italien</i>	50cl	6.90
<i>Herrgöttli</i>	20cl	3.60
<i>Stange/Panache</i>	30cl	4.70
<i>Kübel/Kübel Panache</i>	50cl	6.70



DIE 14 HAUPTALLERGEN GRUPPEN

Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.



A FÜR GLUTENHALTIGES GETREIDE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

Brot und Gebäck, Kuchen, Teigwaren, Suppen, Soßen, Paniermehl, Semmelbrösel, Wurstwaren, Backerbsen, Frischkornbreie, Desserts, Schokolade



B FÜR KREBSTIERE- UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Paella, Bouillabaisse, Sashimi, Surimi



C FÜR EIER VON GEFLÜGEL UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

Eierteigwaren, panierte Speisen, Mayonnaise, Palatschinken, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudeln, Croutons, Faschierter Braten, Burger, Feinkostsalate, Pasteten, Quiches, Soßen, Dressings, Desserts



D FÜR FISCH UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE (AUSSER FISCHGELATINE)

Kräcker, Soßen, Suppen, Würzpasteten, Würste, Surimi, Sardellenwurst, Brotaufstriche, Feinkostsalate, Pasteten, Vitello tonnato



E FÜR ERDNÜSSE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

Margarine, Brot, Kuchen, Gebäck, Schokocreme, Brotaufstriche, Cereallen, Müsli, Frühstücksflocken, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Satésauße, Eis, aromatisierter Kaffee, Likör, (Pommes Frites)



F FÜR SOJA (-BOHNEN) UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

Brot, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Margarine, Schokocreme, Brotaufstriche, Müsli, Schokolade, Kekse, Kaugummi, Soßen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Sportlernahrung, Diät drinks, Kaffeeweiß



G FÜR MILCH VON SÄUGETIEREN UND MILCHERZEUGNISSE (INKLUSIVE LAKTOSE)

Brot, Kuchen, Gebäck, Brüh-, Koch-, Roh-, Bratwurst, Feinkostsalate, Margarine, Nussnougatcreme, Müsli, Schokolade, Karamell, Aufläufe, Pommes Frites, Chips, Suppen, Soßen, Dressings, Marinaden, Desserts, Kakao, Wein



H FÜR SCHALENFRÜCHTE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

Brot, Kuchen, Gebäck, Brühwürste, (Pistazien), Rohwürste (Walnüsse), Pasteten, Feinkostsalate (Waldorf), Joghurt, Käse, Juss-/Nougatcreme, vegetarische Aufstriche, Müsli, Schokolade, Marzipan, Müsliriegel, Kekse, Dressings, Curry, Pesto, Desserts, Likör, aromatisierter Kaffee



L FÜR SELLERIE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

Suppengrün, Gewürzbrot, Wurst, Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Kräuterkäse, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Brühe, Suppen, Eintopf, Marinaden, Gewürzmischungen, Curry, salzige Snacks (Chips)



M FÜR SENF UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

Fleischerzeugnisse, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Dressings, Mayonnaise, Ketchup, eingelegetes Gemüse und Gewürzmischungen, Käse, Essiggurken



N FÜR SESAMSAMEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

Brot, Knäckebrot, Gebäck (süß und salzig), Müsli, vegetarische Gerichte, Falafel, Salate, Humus, Feinkostsalate, Marinaden, Desserts



O FÜR SCHWEFELDIOXID UND SULFITE

Fruchtzubereitung, Müsli, Brot, Fleischerzeugnisse und -zubereitungen, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Sauerkraut, Fruchtsaft, Chips und andere getrocknete Kartoffelerzeugnisse, gesalzener Trockenfisch



P FÜR LUPINEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, fettreduzierte Fleischerzeugnisse, Fleischersatz/vegetarische Produkte, Desserts, milchfreier Eiersatz, Kaffeeersatz, Flüssiggewürze



R FÜR WEICHTIERE WIE SCHNECKEN, MUSCHELN, TINTENFISCHE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE

Würzpasteten, Paella, Suppen, Soßen, Marinaden, Feinkostsalate