

La carta Speisekarte

Menu degustazione vegetariano

Degustationsmenü Gemüse

3 portate / 3 Gänge Fr. 62.00

4 portate / 4 Gänge Fr. 77.00

Allergeni
Allergene

1

Avocado

Tartare di Avocado, brunoise di carote, pomodorini confit,
dressing al lime, pane tostato alla menta

*Avocado-Tartar, Karotten-Brunoise, konfierte Kirschtomaten
Limettendressing, Minztoast*

1, 3, 6, 7,
9, 10

Tre pomodori

Paccheri con salsa al pomodoro di tre varietà:

San Marzano, datterino, ciliegino, basilico, burro e Grana Padano

Paccheri mit Tomatensauce aus drei Sorten:

San Marzano, Datterino, Ciliegino, Basilikum, Butter und Grana Padano Käse

3, 6

Quorn

Sminuzzato di quorn marinato alla soia e miele,
verdure orientali, funghi misti e latte di cocco

*Quornhack in Soja-Honig-Marinade,
orientalisches Gemüse, gemischte Champignons und Kokosmilch*

6

Tris di sorbetti

Mango, limone, lampone, frutta fresca

Mango, Zitrone, Himbeere, frische Früchte



Vegetariano / Vegetarisch



Vegano / Vegan



Gluten free

Menu degustazione di carne

Degustationsmenü Fleisch

3 portate / 3 Gänge Fr. 69.00

4 portate / 4 Gänge Fr. 86.00

Allergeni
Allergene

8, 9, 10

Tartare di Manzo 🌾

Tartare di Fassona Piemontese 100g

Tatar vom Piemonteser Fassona-Rind 100g

6, 7, 9, 12

Maccheroncello all'amatriciana

Pasta all'uovo, guanciale, salsa di pomodoro e pecorino

Eier-Pasta, Guanciale, Tomatensauce und Pecorino-Käse

3, 7

Tagliata 🌾

Tagliata di manzo Scottona (120g) alla griglia,
rucola, grana, patate al rosmarino

*Scottona-Rind Tagliata (120g), Rauke,
Grana, Rosmarin-Kartoffeln*

3, 6, 7

Tortino 🌿🌾

Tortino al cioccolato, gelato al lampone

Schokoladentörtchen, Himbeereis



Vegetariano / Vegetarisch

Vegano / Vegan



Gluten free

Menu degustazione di pesce

Degustationsmenü Fisch

3 portate / 3 Gänge Fr. 72.00

4 portate / 4 Gänge Fr. 89.00

Allergeni
Allergene

4, 7

Tonno 🌾

Cubetti di tonno crudo, ananas piccante,
salsa allo yogurt, lime e cetrioli
*Würfel von rohem Thunfisch, pikante Ananas
Joghurtsauce, Limette und Gurke*

4, 2, 7, 9,
12,14

Risotto 🌾

Risotto "Riso Goio DOP" ai gamberi e lime, erbe aromatiche,
tapenade alle olive taggiasche
*"Riso Goio DOP" Risotto mit Garnelen und Limette, aromatischen Kräutern,
Taggiasca-Oliven-Tapenade*

3, 4, 12

Branzino 🌾

Filetto di branzino, zucchine alla scapece, maionese mediterranea, cialda di riso
*Wolfsbarschfilet, Zucchini "alla scapece" (sind eine typische neapolitanische Beilage),
mediterrane Mayonnaise, Reiswaffel*

3, 6, 7

Semifreddo Tropical 🌿🌾

Semifreddo al mango, jam al lampone,
crumble al cioccolato bianco e gelato al cocco
*Mango-Parfait, Himbeermarmelade,
weiße Schokoladenstreusel und Kokosnusseis*



Vegetariano / Vegetarisch

Vegano / Vegan






Gluten free



Insalate & Zuppe

Salate & Suppen




	Allergeni Allergene	Fr.
 Verde Insalata verde <i>Grüner Salat</i>	10	9.50
 Mista Insalata mista <i>Gemischter Salat</i>	8, 10	12.90
Pappa al pomodoro e seppioline Pomodoro, pane, basilico, seppioline cotte a bassa temperatura, olio al limone <i>Tomate, Brot, Basilikum, Tintenfisch bei niedriger Temperatur gekocht, Zitronenöl</i>	1, 14	18.50
 Caprese L.M. Insalata caprese con mozzarella di bufala, basilico e varietà di pomodori <i>Caprese-Salat mit Büffelmozzarella, Basilikum und einer Variation von Tomaten</i>	7	21.50
 Insalata Lago Maggiore Misticanza, gamberi scottati, zucchine e melanzane grigliate, pomodorini confit, maionese al mango e sesamo nero <i>Junger Salat, gebratene Garnelen, gegrillte Zucchini und Auberginen konfierte Kirschtomaten, Mango-Mayonnaise und schwarzer Sesam</i>	2, 3, 5, 11	27.20
Caesar Salad Pollo, lattuga pan di zucchero, pomodorini confit, olive Taggiasche, scaglie di grana, crostini di focaccia, salsa Caesar <i>Geflügel, Lattichsalat, konfierte Kirschtomaten, Taggiasca Oliven, Granaspäne, Focaccia-Croutons, Caesar-Sauce</i>	1, 3, 4, 7	26.70

-  Vegetariano / Vegetarisch
-  Vegano / Vegan
-  Gluten free







Antipasti Vorspeisen




	Allergeni Allergene	
 Bruschette Tris di bruschette: crema di pomodoro bruciato e confit, melanzane e menta, crema ai carciofi e scaglie di pecorino <i>Bruschetta-Trio: Creme aus gebrannten und konfierten Tomaten, Aubergine und Minze, Artischockencreme und Pecorinoflocken</i>	1, 3, 7	17.80
Pepata di cozze Pepata di cozze, pomodoro, crostone di pane <i>Miesmuscheln, Tomaten, Brotkruste</i>	1, 12, 14	23.50
Crudo e bufala Prosciutto crudo San Daniele, mozzarella di bufala, focaccia al rosmarino fatta in casa <i>San Daniele Rohschinken, Büffelmozzarella, hausgemachte Rosmarin-Focaccia</i>	1, 7	23.50
 Tonno Cubetti di tonno crudo, ananas piccante, salsa allo yogurt, lime e cetrioli <i>Würfel von rohem Thunfisch, pikante Ananas Joghurtsauce, Limette und Gurke</i>	4, 7	25.90
 Tartare di manzo Tartare di Fassona Piemontese 140g / 200g <i>Tartare vom Piemonteser Fassona-Rind 140gr / 200g</i>	8, 9, 10, 12	140gr 26.70 200gr 35.70
 Vitello tonnato Vitello cotto a bassa temperatura, salsa tonnata, fiori di capperi <i>Bei niedriger Temperatur gegartes Kalbfleisch, Thunfischsauce, Kapernblüten</i>	3, 4, 12	25.50

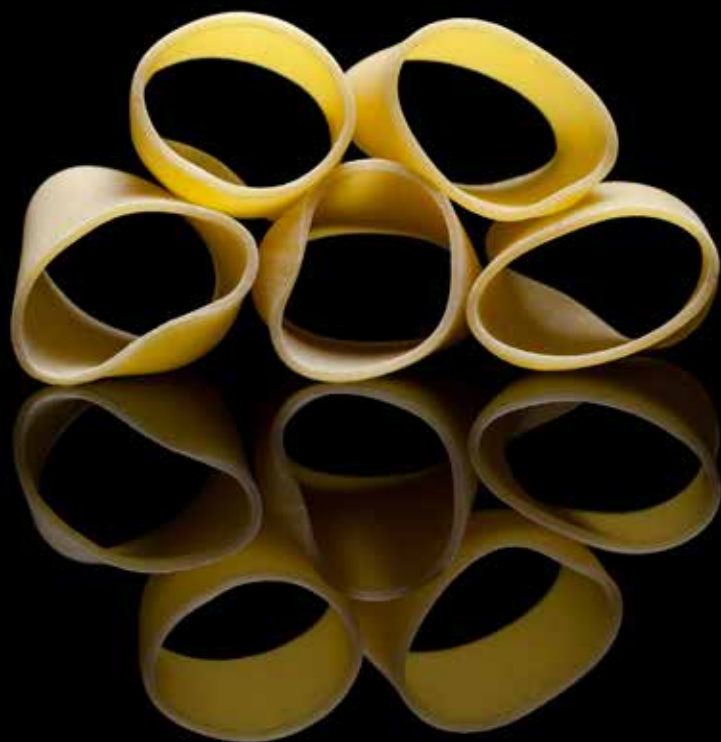
 Vegetariano / Vegetarisch
 Vegano / Vegan
 Gluten free



Plant based

	Allergeni Allergene	
 Avocado Tartare di Avocado, brunoise di carote, pomodorini confit, dressing al lime, pane tostato alla menta <i>Avocado-Tartar, Karotten-Brunoise, konfierte Kirschtomaten Limettendressing, Minztoast</i>	1	23.80
 Quinoa Bowl di quinoa, formentino, tofu, sesamo nero, jam al melone, pistacchio, edamame <i>Quinoa-Bowl, Formentino, Tofu, schwarzer Sesam, Melonenmarmelade, Pistazien, Edamame</i>	6, 8, 10, 11	25.70
 Tre pomodori Paccheri con salsa al pomodoro di tre varietà: San Marzano, datterino, ciliegino, basilico, burro e Grana Padano <i>Paccheri mit Tomatensauce aus drei Sorten: San Marzano, Datterino, Ciliegino, Basilikum, Butter und Grana Padano Käse</i>	1, 3, 6, 7, 9, 10	23.50
  Quorn Sminuzzato di quorn marinato alla soia e miele, verdure orientali, funghi misti e latte di cocco <i>Quornhack in Soja-Honig-Marinade, orientalisches Gemüse, gemischte Champignons und Kokosmilch</i>	3, 6	29.50
 Impossible Burger Hamburger sbagliato (140g) di verdure con insalata, pomodori, cetrioli, salsa BBQ, patatine fritte <i>Falscher Burger (140g) mit Gemüse, Salat, Tomaten, Gurken, BBQ-Sauce, Pommes frites</i>	1, 3, 4, 9, 12	31.00




-  Vegetariano / Vegetarisch
-  Vegano / Vegan
-  Gluten free



Pasta e risotto

Teigwaren und Risotto

	Allergeni Allergene	
 Gnocchi rossi Gnocchi di patate e barbabietola fatti in casa, salsa al burro e timo limonato, fiori di zucca, brunoise di zuccina <i>Hausgemachte Kartoffel-Rote-Bete-Gnocchi, Butter-Zitronen-Thymian-Sauce, Zucchini-Blüten, Zucchini-Brunoise</i>	1, 3, 7, 9	24.90
 Risotto Risotto "Riso Goio DOP" ai gamberi e lime, erbe aromatiche, tapenade alle olive taggiasche <i>"Riso Goio DOP" Risotto mit Garnelen und Limette, aromatischen Kräutern, Taggiasca-Oliven-Tapenade</i>	4, 2, 7, 9, 12, 14	27.50
Carbonara alla romana Spaghetti alla chitarra, guanciale, tuorlo d'uovo, pecorino <i>Spaghetti, Guanciale, Eigelb, Pecorinokäse</i>	1, 3, 6, 7, 10	26.80
Tagliolini Tagliolini all'uovo fatti in casa, tonno crudo, bisque ai crostacei e verdure <i>Hausgemachte Eiernudeln, roher Thunfisch, Krustentierbisque und Gemüse</i>	1, 2, 3, 4, 9, 14	26.50
Maccheroncello polpo e friggitielli Pasta fresca all'uovo, polpo, salsa ai friggitielli, emulsione al prezzemolo <i>Frische Eierpasta, Oktopus, Friggitielli-Sauce (grüne Paprikasorte), Petersilienemulsion</i>	1, 2, 3, 4, 8, 9, 10, 11, 12	25.20
Scoglio Spaghetti ai frutti di mare, pomodorini cherry <i>Spaghetti, Meeresfrüchte, Cherry-Tomaten</i>	1, 2, 4, 6, 10, 12, 14	29.80

-  Vegetariano / Vegetarisch
-  Vegano / Vegan
-  Gluten free







Dalla griglia e Non Gegrilltes und mehr

	Allergeni Allergene	
Suprema di pollo Suprema di pollo ripiena di luganighetta, radicchio, salsa alla senape, patate al rosmarino e verdure <i>Hähnchen Suprema gefüllt mit Luganighetta, Radicchio, Senfsauce, Rosmarinkartoffeln und Gemüse</i>	1, 7, 9, 10, 12	33.50
 Tagliata Tagliata di manzo Scottona (240g) alla griglia, rucola, grana, patate al rosmarino <i>Scottona-Rind Tagliata (240g), Rauke, Grana, Rosmarin-Kartoffeln</i>	3, 7	44.80
 Rib-Eye Rib-Eye (300g) alla griglia, patate al rosmarino, verdure <i>Rib-Eye (300g), Rosmarin-Kartoffeln, Gemüse</i>	9	49.80
 Fassona Filetto di manzo Fassona (220g) alla griglia, patate al rosmarino, verdure <i>Gegrilltes Fassona-Rindsfilet (220g), Rosmarin-Kartoffeln, Gemüse</i>	9	56.50
Hamburger L.M. Carne di Angus, cipolla rossa caramellata, pomodori confit, Swiss bacon croccante, salsa BBQ e patatine fritte <i>Angus-Rindfleisch, karamellisierte rote Zwiebel, konfierte Tomaten, knuspriger Swiss-Bacon, Sauce BBQ und Pommes Frites</i>	1, 2, 3, 6, 7, 9, 10, 11, 12	31.50
Hamburger Special Carne di manzo Angus, raclette, pomodori secchi, maionese al mais, patatine fritte <i>Angus Beef, Radicchio, Raclette, sonnengetrocknete Tomaten, Maismayonnaise, Pommes frites</i>	1, 2, 3, 6, 7, 9, 10, 11, 12	33.90
 Supplemento ulteriore contorno <i>Zuschlag für weitere Beilage</i>	9	3.00
 Contorni: risotto parmigiano o zafferano <i>Beilagen: Parmesan- oder Safranrisotto</i>	7, 9, 12	5.00
 Gluten free		



Secondi di pesce

Fischgerichte

	Allergeni Allergene	
Persico Filetti di persico, burro, salvia, patate schiacciate, verdure <i>Eglifilets, Butter, Salbei, Kartoffel, Gemüse</i>	1, 4, 7, 9	33.80
Fritto Fritto misto di mare e verdure, patatine fritte <i>Gemischte frittierte Meeresfrüchte, Pommes Frites</i>	1, 2, 3, 4,14	36.80
 Branzino Filetto di branzino, zucchine alla scapece, maionese mediterranea, cialda di riso <i>Wolfsbarschfilet, Zucchini "alla scapece" (sind eine typische neapolitanische Beilage), mediterrane Mayonnaise, Reiswaffel</i>	3, 4, 12	40.50
Rana pescatrice Rana pescatrice cotta a bassa temperatura, panko al prezzemolo, salsa guacamole, patate arrostate, pomodorini confit <i>Seeteufel bei niedriger Temperatur, Petersilien-Panko Guacamole-Sauce, Röstkartoffeln, konfitierte Tomaten</i>	1, 3, 4, 5, 7, 9, 10, 11, 13	42.50
 Supplemento ulteriore contorno <i>Zuschlag für weitere Beilage</i>	9	3.00
 Contorni: risotto parmigiano o zafferano <i>Beilagen: Parmesan- oder Safranrisotto</i>	7, 9, 12	5.00
 Gluten free		



Pizze Speciali

Pizza-Specials

	Allergeni Allergene	
Bufalina Pomodoro, mozzarella fior di latte, pomodorini cherry, mozzarella di bufala DOP, basilico <i>Tomate, Mozzarella fior di latte, Kirschtomaten, Büffelmozzarella DOP, Basilikum</i>	1, 7	24.80
Lago Maggiore Pomodoro, mozzarella fior di latte, melanzane fritte, prosciutto cotto, scamorza affumicata, grana <i>Tomaten, Fior di latte Mozzarella, gebratene Auberginen, Schinken, geräucherter Scamorza-Käse, Grana-Käse</i>	1, 3, 7	26.80
Sfiziosa Pomodoro, mozzarella fior di latte, pistacchio, crudo, porcini <i>Tomate, Fior di Latte Mozzarella, Pistazie, Rohschinken, Steinpilze</i>	1, 7, 8	27.30

Pizze Stagionali

Saisonale Pizzas

	Allergeni Allergene	
Salmone e zucchini Mozzarella fior di latte, salmone affumicato, zucchini e burrata <i>Fior di latte Mozzarella, Räucherlachs, Zucchini und Burrata-Käse</i>	1, 4, 7	25.80
Avocado e pomodorini Mozzarella fior di latte, avocado, cipolla rossa, pomodorini cherry, zeste di limone <i>Fior di latte Mozzarella, Avocado, rote Zwiebel, Kirschtomaten Zitronenzeste</i>	1, 7	25.00



Pizze Classiche

Klassische Pizzas

	Allergeni Allergene	
Margherita  Pomodoro, mozzarella fior di latte e basilico <i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella und Basilikum</i>	1, 7	16.50
Napoli Pomodoro, mozzarella fior di latte, olive, capperi, acciughe <i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Oliven, Kapern, Sardellen</i>	1, 4, 7	18.50
Prosciutto Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto <i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Schinken</i>	1, 7	22.10
Salame piccante Pomodoro, mozzarella fior di latte, salame piccante <i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, scharfe Salami</i>	1, 7	22.10
Rucola e mascarpone  Pomodoro, mozzarella fior di latte, rucola, mascarpone <i>Tomaten, Fior di latte Mozzarella, Rucola, Mascarpone</i>	1, 7	22.10
Vegetariana  Pomodoro, mozzarella fior di latte, verdure grigliate, Grana Padano <i>Tomaten, Fior di latte Mozzarella, gegrilltes Gemüse, Grana Padano</i>	1, 3, 7	22.10
Prosciutto e funghi Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto e funghi champignon <i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Schinken und Champignons</i>	1, 7	23.20
4 formaggi  Pomodoro, mozzarella fior di latte, Gorgonzola, Fontina e Grana Padano <i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Gorgonzola, Fontina und Grana Padano</i>	1, 3, 7	23.20
Tonno e cipolle Pomodoro, mozzarella fior di latte, tonno, cipolle <i>Tomaten, Fior di latte Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln</i>	1, 4, 7	24.20
Supplemento impasto multicereali <i>Zuschlag für Vollkornteig</i>		1.00



Pizze Classiche

	Allergeni Allergene	
Calzone Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon <i>Tomaten, Fior di latte Mozzarella, Schinken, Champignons</i>	1, 7	24.70
4 Stagioni Pomodoro, mozzarella fior di latte, carciofini, funghi champignon, prosciutto cotto, olive <i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, kleine Artischocken, Champignons, Schinken, Oliven</i>	1, 7	24.70
Tronchetto Mozzarella Fior di latte, mascarpone, prosciutto cotto, rucola, pomodorini cherry <i>Fior di latte Mozzarella, Mascarpone, Kochschinken, Rucola, Cherrytomaten</i>	1, 7, 10	26.00
Crudo Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo <i>Tomaten, Fior di latte Mozzarella, Rohschinken</i>	1, 7	26.50
Carpaccio Pomodoro, mozzarella fior di latte, carpaccio di manzo, funghi champignon, rucola e Grana Padano <i>Tomaten, Fior di latte Mozzarella, Rinds-Carpaccio, Champignons-Pilze, Rucola und Grana Padano Käse</i>	1, 3, 7	26.50
Frutti di mare Pomodoro, mozzarella fior di latte, frutti di mare, aglio <i>Tomaten, Fior di latte Mozzarella, Meeresfrüchte, Knoblauch</i>	1, 2, 7, 14	26.80
Focaccia 🌿 Rosmarino, fiocchi di sale e olio d'oliva <i>Rosmarin, Salzflöckchen und Olivenöl</i>	1	9.50
Supplemento impasto multicereali <i>Zuschlag für Vollkornteig</i>		1.00

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.

Einige unserer Gerichte könnten mit natürlichen Lebensmittelzusätzen zubereitet worden sein. Gemäss den gesetzlichen Bestimmungen wurde der roh zu verzehrende Fisch einer präventiven Behandlung unterzogen. Er wurde gegebenenfalls bei negativen Temperaturen aufbewahrt (-20°C für 24 Stunden / -35°C für 15 Stunden) und könnte gegebenenfalls tiefgefroren worden sein.

Provenienza della carne / Herkunft Fleisch

Manzo/Rindfleisch: CH/IT/Irlanda; Lepre/Hase: UR/AR; Pollo/Geflügel: IT, BR; Maiale/Schweinefleisch: CH; Cervo/Hirsch: PL/NZ; Capriolo/Reh: PL/NZ; Cinghiale / Wildschwein: EU; Salame/Salami: CH; Prosciutto cotto/Schinken: CH; Prosciutto crudo/Rohschinken: CH; Carpaccio di manzo/Rinds-Carpaccio: CH; Pancetta/Speck: CH

Provenienza del pesce / Herkunft Fisch

Branzino/Seebarsch: FR, Grecia; Astice/Hummer: CN; Gambero Rosso/Rote Garnele: FAO 37; Rana Pescatrice/Seeteufel: IR/SC; Salmone/Lachs: NOR; Tonno/Thunfisch: FAO 87 SUD/EST Equador/FAO 51 Oceano Indiano Mauritius; Persico/Barsch: FAO 04/05; Frittura Mista/Frittierter Fisch: IT FAO 51/57

Provenienza dei derivati dalla soia / Herkunft der Soja-Erzeugnisse

Seitan: CH; Tofu: CH; Quorn: UK

Allergeni e intolleranze alimentari

Nahrungsmittelallergien und -unverträglichkeiten

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
Glutenhaltige Getreide namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
Krustentiere und Krustentiererzeugnisse
3. Uova e prodotti a base di uova (sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari)
Eier: Eier und Eierzeugnisse
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
Fisch: Fisch und Fischerzeugnisse
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
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
Soja und Sojaerzeugnisse
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; lattiolio (sono compresi latte bovino, caprino, ovino e ogni tipo di prodotto da essi derivato)
Milch und Milcherzeugnisse (einschliesslich Laktose)
8. Frutta a guscio, vale a dire: 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.
Schalenfrüchte: Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss
9. Sedano e prodotti a base di sedano
Sellerie und Sellerieerzeugnisse
10. Senape e prodotti a base di senape
Senf und Senferzeugnisse
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
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.
Schwefeldioxid und Sulfite (bei einer Konzentration von mindestens 10mg/kg oder 10mg/l)
13. Lupini e prodotti a base di lupini
Süsslupinen und Süsslupinenerzeugnisse
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi
Weichtiere (Mollusken, Schnecken, Tintenfische, Muscheln und Austern) und Weichtierererzeugnisse

Trattamento ormoni

Hormonbehandlung

Può essere stato prodotto con ormoni e antibiotici e/o altre sostanze antimicrobiche per aumentare le prestazioni degli animali.

Kann mit Hormonen und Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Substanzen hergestellt worden sein, um die Leistung der Tiere zu steigern.