



Martin Benninger und seine Küche

Martin Benninger stammt aus Deutschland und hat sich der kreativen mediterranen Küche Italiens verschrieben, in die er gekonnt das Beste aus einheimischer und internationaler Küche einfließen lässt. Dass im Segreto die Freude am Kochen auch weiterhin auf hohem Niveau zelebriert wird, garantiert seine berufliche Laufbahn:

Er war langjähriger Schüler bei verschiedenen Sterneköchen, deren Einfluss Sie nun auch im Segreto erleben und genießen können. Dazwischen arbeitete er immer wieder in verschiedenen italienischen Restaurants, wo er seine Kenntnisse in italienischer Küche vertiefen und perfektionieren konnte.

Seit Ende November 2011 ist das Restaurant Segreto mit 1 Michelin Stern ausgezeichnet.

Chef de Cuisine: Martin Benninger

Chef de Service: Benjamin Gilly

Il menu del Segreto

Fegato grasso d'anatra con albicocche e latte fermentato
Entenleber mit Aprikose und Buttermilch

Gamberi rossi con anguria e pistacchi
Gamberi Rossi mit Wassermelone und Pistazie

Rombo con erba cappuccina e lenticchie nere
Steinbutt mit Kapuzinerkresse und schwarzen Linsen

Agnolotti dal plin di vitello con levistico
Kalbfleischagnolotti mit Liebstöckel

Capriolo con abete e spugnole
Sommerbock mit Tanne und Eierschwämmli

Carrello di formaggi svizzeri a latte crudo
Wagen mit Rohmilchkäse aus der Schweiz

Cioccolato e ciliegie
Schoggi und Kirsche

Menu komplett Fr. 150.00

Menu Vegetariano

Lattuga con vinaigrette ai fiori di sambuco
Kopfsalat an Holunderblütenvinaigrette

Carote con ricotta
Rüebli mit Ricotta

Tortellini di pomodoro con parmigiano
Tomatentortellini mit Parmesan

Fagioli bianchi con erba cappuccina
Weisse Bohnen mit Kapuzinerkresse

Variazione di spugnole, uovo e abete
Variation von Eierschwämmli, Ei und Tanne

Carrello di formaggi svizzeri a latte crudo
Wagen mit Rohmilchkäse aus der Schweiz

Fragola con pistacchio e olive
Erdbeer mit Pistazie und Olive

Menu komplett Fr. 130.00

Antipasti – Vorspeisen

Fegato grasso d'anatra con albicocche e latte fermentato
Entenleber mit Aprikose und Buttermilch
34.00

Gamberi rossi con anguria e pistacchi
Gamberi Rossi mit Wassermelone und Pistazie
34.00

Quaglia con carote e ricotta
Wachtel mit Rüeblì und Ricotta
30.00

Primi – Zwischengerichte

Agnolotti dal plin di vitello con levistico

Kalbfleischagnolotti mit Liebstöckel

26.00

Ravioli di astice con erba cipollina e limone

Hummerravioli mit Schnittlauch und Zitrone

34.00

Tortellini di pomodoro con parmigiano

Tomatentortellini mit Parmesan

28.00

Secondi – Hauptgerichte

Filetto di manzo ciliegie e basilico
Rindsfilet mit Kirsche und Basilikum
56.00

Capriolo con abete e spugnole
Sommerbock mit Tanne und Eierschwämmli
56.00

Rombo con erba cappuccina e lenticchie nere
Steinbutt mit Kapuzinerkresse und schwarzen Linsen
56.00

Dolci – Dessert

Dolce di Martin
Martin's Dessert
22.00

Fragola di pistacchi e olive
Erdbeer mit Pistazie und Olive
26.00

Cioccolato e ciliegie
Schoggi und Kirsche
26.00

Carrello di formaggi svizzeri a latte crudo
Wagen mit Rohmilchkäse aus der Schweiz
25.00