



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

Terrina di fegato grasso d'anatra con asperula
Entenleberterrinen mit Johannisbeere und Waldmeister

Coregone del lago di Costanza con liquerizia e limone
Bodenseefelchen mit Lakritz und Zitrone

Triglia con verbena e cavolo rapa
Rotbarbe mit Verveine und Kohlrabi

Gnocchetti di ricotta con pomodori ed erbe aromatiche
Quarkgnocchetti mit Tomate und Kräutern

Filetto di vitello con yogurt e pistacchi
Kalbsfilet mit Joghurt und Pistazie

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

Variazione di pesche e cocco
Variation von Pfirsich und Kokos

Menu komplett Fr. 150.00

Menu Vegetariano

Variatione di insalata capuccina con mirtilli
Variation von Kopfsalat und Heidelbeere

Carciofi con liquerizia
Artischocke mit Lakritze

Prezzemolo con nocciole
Petersilie mit Haselnuss

Gnocchetti di ricotta con pomodori ed erbe aromatiche
Quarkgnocchetti mit Tomate und Kräutern

Polenta con fico e ricotta
Polenta mit Feige und Ricotta

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

Creazione di cioccolato con ribes e gin
Kreation von Schoggi mit Johannisbeere und Gin

Menu komplett Fr. 130.00

Antipasti – Vorspeisen

Terrina di fegato grasso d'anatra con asperula

Entenleberterrinen mit Johannisbeere und Waldmeister

34.00

Coregone del lago di Costanza con liquerizia e limone

Bodenseefelchen mit Lakritz und Zitrone

28.00

Capriolo con cenere e mirtilli

Sommerbock mit Asche und Heidelbeere

34.00

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

Gnocchetti di ricotta con pomodori ed erbe aromatiche

Quarkgnocchetti mit Tomate und Kräutern

24.00

Secondi – Hauptgerichte

Filetto di vitello con yogurt e pistacchi
Kalbsfilet mit Joghurt und Pistazie
54.00

Piccione in pasta di sale con fichi ed erba capuccina
Taube im Salzteig mit Feige und Kapuzinerkresse
50.00

Triglia con verbena e cavolo rapa
Rotbarbe mit Verveine und Kohlrabi
52.00

Dolci – Dessert

Dolce di Martin
Martin's Dessert
22.00

Variazione di pesche e cocco
Variation von Pfirsich und Kokos
26.00

Creazione di cioccolato con ribes e gin
Kreation von Schoggi mit Johannisbeere und Gin
26.00

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