



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 sedano e polline d'api
Entenleberterrinen mit Sellerie und Honigpollen

Mousse di scampi con mango e nocciole
Scampimousse mit Mango und Haselnuss

Rombo con zafferano e carote
Steinbutt mit Safran und Rübli

Tortellini d'oca con cavolo rosso e semi di papavero
Gänsetortellini mit Rotkohl und Mohn

Sella di cervo con vin brûlé, arancia e cavolini di Bruxelles
Rehrücken mit Glühwein, Orange und Rosenkohl

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

Mela cotta
Bratapfel

Menu komplett Fr. 150.00
Gerne haben wir auch eine vegetarische Alternative zum Menu

Antipasti – Vorspeisen

Terrina di fegato grasso d'anatra con sedano e polline d'api
Entenleberterrinen mit Sellerie und Honigpollen
36.00

Mousse di scampi con mango e nocciole
Scampimousse mit Mango und Haselnuss
28.00

Quaglia con champignon e cipolle rosse
Wachtel mit Champignon und roten Zwiebeln
32.00

Primi – Zwischengerichte

Fagotelli con uovo, parmigiano, lievito essiccato

Fagotelli mit Ei, Parmesan, getrockneter Hefe

24.00

Fagotelli con uovo, parmigiano e tartufo bianco

Fagotelli mit Ei, Parmesan und weissem Trüffel

50.00

Ravioli di astice con erba cipollina e limone

Hummerravioli mit Schnittlauch und Zitrone

42.00

Tortellini d'oca con cavolo rosso e semi di papavero

Gänsetortellini mit Rotkohl und Mohn

32.00

Secondi – Hauptgerichte

Entrecôte Dry Aged con radicchio e fave tonka
Dry Aged Entrecôte mit Radicchio und Tonkabohne
58.00

Sella di cervo con vin brûlé, arancia e cavolini di Bruxelles
Rehrücken mit Glühwein, Orange und Rosenkohl
56.00

Rombo con zafferano e carote
Steinbutt mit Safran und Rüebl
62.00

Dolci – Dessert

Dolce di Martin
Martin's Dessert
22.00

Mela cotta
Bratapfel
26.00

Variazione di cioccolato, frutto della passione e caffè
Variation von Schoggi, Passionsfrucht und Kaffee
26.00

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