



## 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 ananas e anice  
Entenleberterrinen mit Ananas und Anis

Capesante con amaranto e champignons  
Jakobsmuscheln mit Amaranth und Champignon

Sogliola con salsa allo champagne, ribes nero e cavolo  
Seezunge mit Champagnersauce, Cassis und Kabis

Ravioli con animelle, alloro e carciofi  
Ravioli mit Milken, Lorbeer und Artischocke

Poularde con cavolini di Bruxelles e tartufo di Perigord  
Poularde mit Rosenkohl und Perigordtrüffel

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

Stracchino con banana e lievito  
Stracchino mit Banane und Hefe

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

## Antipasti – Vorspeisen

**Terrina di fegato grasso d'anatra con ananas e anice**  
Entenleberterrinen mit Ananas und Anis  
34.00

**Capesante con amaranto e champignons**  
Jakobsmuscheln mit Amaranth und Champignon  
36.00

**Prosciutto di manzo con sedano e ribes rosso**  
Schinken vom Rind mit Sellerie und Preiselbeere  
22.00

## Primi – Zwischengerichte

Tortellini con prezzemolo, uovo di quaglia e burro nocciolato

Tortellini mit Petersilie, Wachtelei und Nussbutter

28.00

Ravioli di astice con erba cipollina e limone

Hummerravioli mit Schnittlauch und Zitrone

42.00

Ravioli con animelle, alloro e carciofi

Ravioli mit Milken, Lorbeer und Artischocke

30.00

## Secondi – Hauptgerichte

Entrecôte con pepe e barbabietole  
Entrecôte mit Pfeffer und Rande  
58.00

Poularde con cavolini di Bruxelles e tartufo di Perigord  
Poularde mit Rosenkohl und Perigordtrüffel  
65.00

Sogliola con salsa allo champagne, ribes nero e cavolo  
Seezunge mit Champagnersauce, Cassis und Kabis  
58.00

## Dolci – Dessert

Dolce di Martin  
Martin's Dessert  
22.00

Stracchino con banana e lievito  
Stracchino mit Banane und Hefe  
26.00

Variatione di cioccolato, arancia e liquerizia  
Variation von Schoggi, Orange und Lakritz  
26.00

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