



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 frutto della passione e cocco
Entenleber mit Passionsfrucht und Kokos

Filetto di coregone con yoghurt, aneto e semi di girasole
Felchenfilet mit Joghurt, Dill und Sonnenblumenkernen

Tortellini con ricotta, cerfoglio e topinambur
Tortellini mit Ricotta, Kerbel und Topinambur

Rombo con salsa allo champagne e barbabietole
Steinbutt mit Champagnersauce und Rander

Entrecôte con peperoni ed erbe aromatiche
Entrecôte mit Peperoni und Kräutern

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

Cioccolato, caramello e fumo
Schoggi, Karamel und Rauch

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

Antipasti – Vorspeisen

Terrina di fegato grasso d'anatra con frutto della passione e cocco
Entenleber mit Passionsfrucht und Kokos
35.00

Filetto di coregone con yoghurt, aneto e semi di girasole
Felchenfilet mit Joghurt, Dill und Sonnenblumenkernen
22.00

Coda di bue con ravanelli e capperi
Ochsenschwanz mit Radieschen und Kapern
30.00

Primi – Zwischengerichte

Agnolotti con poularde, spinaci e vino rosso
Agnolotti mit Poularde, Spinat und Rotweinsauce
28.00

Ravioli di astice con erba cipollina e limone
Hummerravioli mit Schnittlauch und Zitrone
42.00

Tortellini con ricotta, cerfoglio e topinambur
Tortellini mit Ricotta, Kerbel und Topinambur
26.00

Secondi – Hauptgerichte

Entrecôte con peperoni ed erbe aromatiche
Entrecôte mit Peperoni und Kräutern
56.00

Quaglia con sedano e melagrana
Wachtel mit Sellerie und Granatapfel
56.00

Rombo con salsa allo champagne e barbabietole
Steinbutt mit Champagnersauce und Randen
58.00

Dolci – Dessert

Dolce di Martin
Martin's Dessert
22.00

Cioccolato, caramello e fumo
Schoggi, Karamel und Rauch
26.00

Mango e chili
Mango und Chilli
26.00

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