



## 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 fragole e caffè  
Entenleber mit Erdbeer und Kaffee

Filetto di coregone con lampone e melissa  
Felchen mit Himbeer und Melisse

Fagotelli con uovo, Sbrinz e dete di leone  
Fagotelli mit Ei, Sbrinz und Löwenzahn

Rombo con aglio orsino e lenticchie  
Steinbutt mit Bärlauch und Linsen

Strudel di piccione con spinaci e liquerizia  
Taubenstrudel mit Spinat und Lakritz

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

Cioccolato con Appenzeller e erbe aromatiche  
Schoggi mit Appenzeller und Kräuter

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

## Antipasti – Vorspeisen

**Terrina di fegato grasso d'anatra con fragole e caffè**  
Entenleber mit Erdbeer und Kaffee  
38.00

**Filetto di coregone con lampone e melissa**  
Felchen mit Himbeer und Melisse  
28.00

**Manzo con asparagi e farro verde**  
Rind mit Spargel und Grünkern  
32.00

## Primi – Zwischengerichte

Agnolotti con poularde, asparagi e vino rosso  
Agnolotti mit Poularde, Spargel und Rotweinsauce  
28.00

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

Fagotelli con uovo, Sbrinz e dete di leone  
Fagotelli mit Ei, Sbrinz und Löwenzahn  
28.00

## Secondi – Hauptgerichte

Entrecôte con asparagi e nocciole  
Entrecôte mit Spargel und Haselnuss  
56.00

Strudel di piccione con spinaci e liquerizia  
Taubenstrudel mit Spinat und Lakritz  
56.00

Rombo con aglio orsino e lenticchie  
Steinbutt mit Bärlauch und Linsen  
60.00

## Dolci – Dessert

Dolce di Martin  
Martin's Dessert  
22.00

Cioccolato con Appenzeller e erbe aromatiche  
Schoggi mit Appenzeller und Kräuter  
26.00

Rabarbaro con latticello e olio d'oliva  
Rhabarber mit Buttermilch und Olivenöl  
26.00

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