



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 lici e fiori di sambuco
Entenleber mit Litschi und Holunderblüte

Gamberi rossi con anguria e pistacchio
Gamberi Rossi mit Wassermelone und Pistazie

Triglia con verbena e cavolo rapa
Rotbarbe mit Verveine und Kohlrabi

Tortellini con pomodoro e parmigiano
Tortellini mit Tomate und Parmesan

Entrecôte con ciliegie e basilico
Entrecôte mit Kirsche und Basilikum

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

Fragole con latte e fieno
Erdbeere mit Milch und Heu

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

Antipasti – Vorspeisen

Terrina di fegato grasso d'anatra con lici e fiori di sambuco
Entenleber mit Litschi und Holunderblüte
38.00

Filetto di coregone con rosmarino e carciofi
Bodenseefelchen mit Rosmarin und Artischocke
32.00

Gamberi rossi con anguria e pistacchio
Gamberi Rossi mit Wassermelone und Pistazie
38.00

Primi – Zwischengerichte

Ravioli con guancia di vitello, mela e cipolle
Ravioli von Kalbskopfbäggli, Apfel und Perlwiebel
32.00

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

Tortellini con pomodoro e parmigiano
Tortellini mit Tomate und Parmesan
30.00

Secondi – Hauptgerichte

Entrecôte con ciliegie e basilico
Entrecôte mit Kirsche und Basilikum
60.00

Capriolo con yogurt, albicocca e pistacchio
Sommerbock mit Joghurt, Aprikose und Pistazie
58.00

Triglia con verbena e cavolo rapa
Rotbarbe mit Verveine und Kohlrabi
58.00

Dolci – Dessert

Dolce di Martin
Martin's Dessert
24.00

Cioccolato e ciliegie
Schoggi und Kirsch
26.00

Fragole con latte e fieno
Erdbeere mit Milch und Heu
26.00

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