



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 carote e nocciole
Entenleber mit Rüebli und Haselnuss

Scampi con senape e rucola
Scampi mit Senf und Rucola

Rombo con olivello spinoso e cavolo
Steinbutt mit Sanddorn und Kabis

Fagotelli con uovo, Sbrinz e lievito esiccato
Fagotelli mit Ei, Sbrinz und getrockneter Hefe

Piccione con rosa canina e salsa ai fiori di campo
Taube mit Hagebutte und Wiesenblumensauce

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

Vaniglia e ribes nero
Vanille und Cassis

Menu komplett Fr. 150
Menu 5-Gang (ohne Scampi und Käse) Fr. 130
Gerne haben wir auch eine vegetarische Alternative zum Menu

Antipasti – Vorspeisen

Terrina di fegato grasso d'anatra con carote e nocciole
Entenleber mit Rüebli und Haselnuss
38

Scampi con senape e rucola
Scampi mit Senf und Rucola
37

Capriolo di cacciagione San Gallese con sedano e vino rosso
Reh aus St Galler Jagd mit Sellerie und Rotwein
24

Primi – Zwischengerichte

Fagotelli con uovo, Sbrinz e lievito essiccato
Fagotelli mit Ei, Sbrinz und getrockneter Hefe
24

Ravioli di astice con erba cipollina e limone
Hummerravioli mit Schnittlauch und Zitrone
42

Agnolotti con ossobuco, verdure e zafferano
Agnolotti mit Kalbshaxe, Gemüse und Safran
32

Secondi – Hauptgerichte

Entrecôte con barbabietole e ribes nero
Entrecôte mit Rande und Cassis
60

Piccione con rosa canina e salsa ai fiori di campo
Taube mit Hagebutte und Wiesenblumensauce
54

Rombo con olivello spinoso e cavolo
Steinbutt mit Sanddorn und Kabis
58

Dolci – Dessert

Dolce di Martin
Martin's Dessert
24

Cioccolato con pere
Schoggi mit Birne
26

Vaniglia e ribes nero
Vanille und Cassis
26

Carrello di formaggi svizzeri a latte crudo
Wagen mit Rohmilchkäse aus der Schweiz
25