



## 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

**Fegato grasso d'anatra con mango e pistacchio**  
Entenleber mit Mango und Pistazie

**Capesante con melograno e rafano**  
Jakobsmuschel mit Granatapfel und Rettich

**Sogliola con bergamotto e carote**  
Seezunge mit Bergamotte und Rüeblì

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

**Capriolo con olivello spinoso e cavolini di Bruxelles**  
Reh mit Sanddorn und Rosenkohl

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

**Ananas con cocco e cioccolato**  
Ananas mit Kokos und Schoggi

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

## Antipasti – Vorspeisen

Fagiano con zucca e Gewürztraminer  
Fasan mit Kürbis und Gewürztraminer  
28

Capesante con melograno e rafano  
Jakobsmuschel mit Granatapfel und Rettich  
36

Fegato grasso d'anatra con mango e pistacchio  
Entenleber mit Mango und Pistazie  
38

## 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  
44

Tortellini con oca, cavolo rosso e semi di papavero  
Tortellini mit Gans, Rotkohl und Mohn  
32

## Secondi – Hauptgerichte

Entrecôte con radicchio e fagioli Tonka  
Entrecôte mit Radicchio und Tonkabohne  
60

Capriolo con olivello spinoso e cavolini di Bruxelles  
Reh mit Sanddorn und Rosenkohl  
58

Sogliola con bergamotto e carote  
Seezunge mit Bergamotte und Rüebli  
58

## Dolci – Dessert

**Dolce di Martin**  
Martin's Dessert  
24

**Mela al forno**  
Bratapfel  
26

**Ananas con cocco e cioccolato**  
Ananas mit Kokos und Schoggi  
26

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