



## 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: Stefan Vossberg

## Il menu del Segreto

Fegato grasso d'anatra con cioccolato e frutto della passione  
Entenleber mit Schoggi und Passionsfrucht

Coregone con mela e sedano  
Felchen mit Apfel und Sellerie

Nasello nero con prezzemolo e speck  
Schwarzer Seehecht mit Petersilie und Speck

Fagotelli con uovo, Sbrinz e asparagi verdi  
Fagotelli mit Ei, Sbrinz und grünem Spargel

Carré di agnello con peperoni e melanzane  
Lammrücken mit Peperoni und Aubergine

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

Rabarbaro con ricotta e sondaggio di miele  
Rhabarber mit Topfen und Honig-Pollen

Menu komplett Fr. 150  
Menu 5-Gang (ohne Entenleber und Käse) Fr. 130

## Antipasti – Vorspeisen

Fegato grasso d'anatra con cioccolato e frutto della passione  
Entenleber mit Schoggi und Passionsfrucht  
42

Coregone con mela e sedano  
Felchen mit Apfel und Sellerie  
36

Tartare di manzo con fumo e ciliegie in agrodolce  
Tatar vom Rind mit Rauch und eingelegten Kirschen  
38

## Primi – Zwischengerichte

Fagotelli con uovo, Sbrinz e asparagi verdi  
Fagotelli mit Ei, Sbrinz und grünem Spargel  
28

Ravioli di astice con erba cipollina e limone  
Hummerravioli mit Schnittlauch und Zitrone  
56

Variazione di manzo con levistico  
Variation vom Rind mit Liebstöckel  
32

## Secondi – Hauptgerichte

Entrecôte con tartufo di Perigord e barbabietole  
Entrecôte mit Perigord-Trüffel und Rande  
65

Carré di agnello con peperoni e melanzane  
Lammrücken mit Peperoni und Aubergine  
56

Nasello nero con prezzemolo e speck  
Schwarzer Seehecht mit Petersilie und Speck  
54

## Dolci – Dessert

Dolce di Martin  
Martin's Dessert  
24

Rabarbaro con ricotta e sondaggio di miele  
Rhabarber mit Topfen und Honig-Pollen  
26

Cioccolato con coriandolo e lime  
Schoggi mit Koriander und Limette  
26

Carrello di formaggi svizzeri a latte crudo  
Wagen mit Rohmilchkäse aus der Schweiz  
28