



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

Terrina di fegato grasso d'anatra con vinaccia e noce moscata
Entenleberterrinen mit Trauben-Trester und Muskatnuss

Coregone con mela e sedano
Felchen mit Apfel und Sellerie

Rombo con limone e carote
Steinbutt mit Zitrone und Karotte

Fagotelli con uovo, Sbrinz e rucola
Fagotelli mit Ei, Sbrinz und Rucola

Strudel di piccione con spezie e prugne
Taubenstrudel mit Gewürzen und Zwetschgen

Carrello di formaggi
Käseauswahl vom Wagen

Cioccolato con olivello spinoso e noci
Schokolade mit Sanddorn und Nüssen

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

Antipasti – Vorspeisen

Terrina di fegato grasso d'anatra con vinaccia e noce moscata
Entenleberterrinen mit Trauben-Trester und Muskatnuss
42

Coregone con mela e sedano
Felchen mit Apfel und Sellerie
36

Tartare di manzo con fumo e more selvatiche
Tatar vom Rind mit Rauch und wilden Brombeeren
38

Primi – Zwischengerichte

Fagotelli con uovo, Sbrinz e rucola

Fagotelli mit Ei, Sbrinz und Rucola

28

Ravioli di astice con erba cipollina e limone

Hummerravioli mit Schnittlauch und Zitrone

56

Tortellini al pomodoro con fondo di parmigiano

Tomatentortellini mit Parmesansud

30

Secondi – Hauptgerichte

Entrecôte con salsa barbecue e mais
Entrecôte mit Barbecue Sauce und Mais
65

Strudel di piccione con spezie e prugne
Taubenstrudel mit Gewürzen und Zwetschge
62

Rombo con limone e carote
Steinbutt mit Zitrone und Karotte
62

Dolci – Dessert

Dolce di Martin
Martin's Dessert
24

Cioccolato con olivello spinoso e noci
Schokolade mit Sanddorn und Nüssen
26

Ricotta con mirtilli e timo
Quark mit Heidelbeere und Thymian
26

Carrello di formaggi
Käseauswahl vom Wagen
28