



## 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 anice stellato e ananas  
Entenleber mit Sternanis und Ananas

Capesante con insalata capuccina e champignons  
Jakobsmuschel mit Kopfsalat und Champignon

Sogliola con Champagne e barbabietola  
Seezunge mit Champagner und Rande

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

Entrecôte con sedano e amarene in agro  
Entrecôte mit Sellerie und eingelegten Sauerkirschen

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

Cioccolato con caramello e fumo  
Schoggi mit Karamell und Rauch

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

## Antipasti – Vorspeisen

Fegato grasso d'anatra con anice stellato e ananas  
Entenleber mit Sternanis und Ananas  
38

Capesante con insalata capuccina e champignons  
Jakobsmuschel mit Kopfsalat und Champignon  
40

Coda di bue con tartufo di Perigord e fagioli  
Ochschwanz mit Perigordtrüffel und Bohnen  
40

## 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  
46

Ravioli di sanguinaccio con maggiorana e crauti  
Blutwurstravioli mit Majoran und Sauerkraut  
32

## Secondi – Hauptgerichte

Entrecôte con sedano e amarene in agro  
Entrecôte mit Sellerie und eingelegten Sauerkirschen  
60

Strudel di piccione con spezie e verza  
Taubenstrudel mit Gewürz und Wirsing  
58

Sogliola con Champagne e barbabietola  
Seezunge mit Champagner und Rande  
58

## Dolci – Dessert

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

**Agrumi**  
Zitrusfrüchte  
26

**Cioccolato con caramello e fumo**  
Schoggi mit Karamell und Rauch  
26

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