



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 Champagne, fiori di sambuco e menta
Entenleber mit Champagner, Holunderblüte und Minze

Coregone con mela e sedano
Felchen mit Apfel und Sellerie

Rombo con verbena al limone e rapa
Steinbutt mit Zitronenverbene und Kohlrabi

Tortellini al pomodoro con fondo di parmigiano
Tomatentortellini mit Parmesansud

Capriolo estivo con pompelmo e piselli
Sommerbock mit Grapefruit und Erbse

Carrello di formaggi
Käseauswahl vom Wagen

Composizione di ciliegie e cioccolato
Komposition von Kirsch und Schoggi

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

Antipasti – Vorspeisen

Fegato grasso d'anatra con Champagne, fiori di sambuco e menta
Entenleber mit Champagner, Holunderblüte und Minze
42

Coregone con mela e sedano
Felchen mit Apfel und Sellerie
36

Tartare di manzo con fumo e lamponi
Tatar vom Rind mit Rauch und Himbeeren
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 tartufo di Perigord e barbabietole
Entrecôte mit Perigord-Trüffel und Rande
65

Capriolo estivo con pompelmo e piselli
Sommerbock mit Grapefruit und Erbse
62

Rombo con verbena al limone e rapa
Steinbutt mit Zitronenverbene und Kohlrabi
62

Dolci – Dessert

Dolce di Martin
Martin's Dessert
24

Composizione di ciliegie e cioccolato
Komposition von Kirsch und Schoggi
26

Fragola con pistacchio e vaniglia
Erdbeer mit Pistazie und Vanille
26

Carrello di formaggi
Käseauswahl vom Wagen
28