



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

Variazione di fegato grasso d'anatra con caffè e banana
Entenlebervariation mit Banane und Kaffee

Capesante con curry e avocado
Handgetauchte Jakobsmuschel mit Curry und Avocado

Sogliola dell'atlantico con agrumi, asparagi e dragoncello
Atlantik Seezunge mit Zitrusfrüchten, Spargel und Estragon

Fagotelli con Sbrinz, uovo e tartufo di Perigord
Fagotelli mit Sbrinz, Ei und Perigord-Trüffel

Sella di agnello Simmertaler con erbe e peperoni
Simmertaler Lammrücken mit Kräutern und Peperoni

Cioccolato con limone e nocciola
Schokolade mit Zitrone und Haselnuss

Menu komplett Fr. 150
Käsegang Fr. 15

Antipasti – Vorspeisen

Variatione di fegato grasso d'anatra con caffè e banana

Entenlebervariation mit Banane und Kaffee

42

Capesante con curry e avocado

Handgetauchte Jakobsmuschel mit Curry und Avocado

42

Tartare di manzo con fumo, ciliegie sotto aceto e basilico

Tatar vom Weiderind mit eingelegten Kirschen, Rauch und Basilikum

34

Primi – Zwischengerichte

Fagotelli con Sbrinz, uovo e tartufo di Perigord
Fagotelli mit Sbrinz, Ei und Perigord-Trüffel
38

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

Raviolo con osso buco alla milanese
Raviolo mit Osso Buco Mailänder Art
32

Secondi – Hauptgerichte

Sella di agnello Simmertaler con erbe e peperoni
Simmertaler Lammrücken mit Kräutern und Peperoni
62

Duo di manzo con spezie e sedano
Zweierlei vom Rind mit Gewürzen und Sellerie
58

Sogliola dell'atlantico con agrumi, asparagi e dragoncello
Atlantik Seezunge mit Zitrusfrüchten, Spargel und Estragon
62

Dolci – Dessert

Cioccolato con limone e nocciola
Schokolade mit Zitrone und Haselnuss
26

Rabarbaro con cocco e pandano
Rhabarber mit Kokos und Pandan
26

Stracchino con rucola e lievito essiccato
Stracchino mit Rucola und getrockneter Hefe
20

Selezione di formaggi
Käseauswahl
28