



## 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 klassischer italienischer Küche vertiefen und perfektionieren konnte.

Einige Stationen seiner bisherigen Laufbahn:

André Jäger, Fischerzunft Schaffhausen (1 Michelin Stern)

Joachim Splichal im Restaurant Patina, Los Angeles (1 Michelin Stern)

Residenz Heinz Winkler, Aschau im Chiemgau (3 Michelin Sterne)

Heinz Beck im Restaurant La Pergola, Hilton Hotel, Rom (3 Michelin Sterne)

Seit Ende März 2010 kocht Martin Benninger nun bei uns.  
Wir freuen uns, Sie weiterhin im Segreto verwöhnen zu dürfen.

Chef de Cuisine: Martin Benninger

Chef de Service: Alberto Provenza

## Il menu del Segreto

Capesante scozzesi con bergamotto e crescione  
Gebratene schottische Jakobsmuscheln mit Bergamotte und Brunnenkresse

Terrina di fegato d'anatra con anguilla dal lago e mela "Boskop"  
Entenleberterrinen mit Bodensee Aal und gebratenem Boskop-Äpfel

Tortellini fatti in casa ripieni di zucca e tartufo Perigord  
Hausgemachte Tortellini gefüllt mit Kürbis und Perigord-Trüffel

Halibut al rapare in brodo di paprika con purea di ceci e Pata Negra  
Heilbutt pochiert im Paprika-Saft mit Kichererbsenpüree und Pata Negra

Filetto di manzo con crescione e grano turco al cafe  
Rindsfilet mit Affila-Kresse und Kaffee-Ribelmals

Selezione di formaggi  
Käseauswahl

Cubo di cioccolato Guanaja con ananas marinato, gelato al caramello e fleur de sel  
Schokoladenwürfel von der Guanaja mit marinierten Ananas, Caramel-Glace und Fleur de sel

Menu 5 Gang: Drei Vorspeisen, Hauptgang und Dessert Fr. 110.00  
Menu komplett mit 7 Gängen Fr. 130.00  
Bestellungen für das "Menu del Segreto" können nur tischweise entgegengenommen werden.

## Antipasti – Vorspeisen

### Capesante scozzesi con bergamotto e crescione

Gebratene schottische Jakobsmuscheln mit Bergamotte und Brunnenkresse  
29.00

### Tonno con sorbetto al verbena, gelatina di coda di bue

Thunfisch mit Zitronen-Verveine-Sorbet und Ochsenschwanz-Geleé  
26.00

### Terrina di fegato d'anatra con anguilla dal lago, e mela "Boskop"

Entenleberterrinen mit Bodensee-Aal und gebratenem Boskop-Äpfel  
25.00

### Trancio di coniglio con purea di sedano rapa e tartufo Perigord

Tranchen vom Thurgauer Kaninchen mit Selleriepüree und Perigord-Trüffel  
27.00

## Primi – Zwischengerichte

**Agnolotti dal plin di vitello con ligustico**

Hausgemachte Teigtaschen mit Kalbfleischfüllung und Liebstöckel  
21.00

**Uovo di gallina su raviolo aperto con purea di prezzemolo**

Bio-Hühnerei im offenen Raviolo mit Petersilienpüree  
21.00

**Tortellini fatti in casa ripieni di zucca e tartufo Perigord**

Hausgemachte Tortellini gefüllt mit Kürbis und Perigord-Trüffel  
26.00

**Risotto allo zafferano con carpaccio di scampi e polvere di liquirizia**

Safranrisotto mit Carpaccio vom Scampi und Lakritzpulver  
ab 2 Personen (ca. 25 Minuten)  
26.00 pro Person

## Secondi – Hauptgerichte

Coregone nostrano affumicato con spinaci e purea di funghi  
Geräucherte Bodenseefelchen im Strudelteig mit Spinat und Champignon-Püree  
44.00

Halibut al vapore in brodo di peperone rosso con purea di ceci e Pata Negra  
Heilbutt pochiert im Paprikasaft mit Kichererbsenpüree und Pata Negra  
48.00

Filetto di manzo con crescione e grano turco al cafe  
Rindsfilet mit Affila-Kresse und Kaffee-Ribelmais  
52.00

Guancia di vitello con verza e nocciole del Piemonte  
Kalbskopfbäckchen mit Wirsing und piemontesischen Haselnüssen  
46.00

## Dolci – Dessert

Cubo di cioccolato Guanaja con ananas marinato, gelato al caramello e fleur de sel  
Schokoladenwürfel von der Guanaja mit marinierten Ananas, Caramel-Glace und Fleur de sel  
18.00

Sorbetto allo yogurt greco con jiletti marinati di pompelmo e chip allo zenzero  
Griechisches Joghurtsorbet mit marinierten rosa und weissen Grapfruitfilets und Ingwerchips  
18.00

Tarte tatin di mela con gelato abete rosso  
Tarte Tatin vom Apfel mit Fichtenglace  
18.00

Selezione di formaggi  
Käseauswahl  
18.00