

S E G R E L O

## Menu Degustazione

Das Menü Degustation wird persönlich vom Küchenchef Martin Benninger für Sie zusammengestellt. Die Auswahl wird tischweise definiert.

Il menu degustazione viene preparato personalmente per voi dallo chef Martin Benninger. La selezione è definita per il tavolo.

Menu komplett 6 Gang Fr. 150

*Wir bitten um Verständnis, dass wir unser Menü Degustazione bis 19:30 Uhr anbieten*

## Antipasti – Vorspeisen

Insalata di stagione

Salat der Saison

18

⌘

Vitello tonnato Segreto

Vitello Tonnato Segreto

28

⌘

Duo di fegato d'anatra, ananas, pepe verde e gughupf

Duo von der Entenleber mit Ananas, grünem Pfeffer und Gugelhupf

42

⌘

Carpaccio di scampi, vinaigrette ala tequila e verdure

Scampi Carpaccio mit Gemüse-Tequila Vinaigrette

44

⌘

Tartare di manzo affumicata con caviale Oscietra

Rindertatar mit Rauch und Oscietra Kaviar

80

## Primi – Nudelgerichte

Fagottelli con uova, Sbrinz, lievito essicato e  
Fagotelli mit Ei, Sbrinz, getrockneter Hefe und Brunnenkresse

26

§

Ravioli all'astice con limone e basilico  
Hummerravioli mit Zitrone und Basilikum

56

§

Agnolotti di vitello con levistico  
Kalbfleisch Agnolotti mit Liebstöckel

28

§

Gnocchetti ala`aglio orsino con crauti e spugnole  
Bärlauchgnocchetti mit Sauerkraut und Morcheln

28

## Secondi – Hauptgerichte

Salmerino con porro e semi di zucca

Saibling mit Lauch und Kürbiskernen

45

⌘

Rombo con salsa allo champagne, asparagi e spugnole

Steinbutt mit Champagner Sauce, Spargel und Morcheln

75

⌘

Quaglia con miso, zenzero e cavolo rosso

Wachtel mit Miso Sauce, Ingwer und Rotkohl

58

⌘

Filetto di manzo con mirtilli rossi e melanzane

Rinderfilet mit Preiselbeeren und Aubergine

58

## Dolci – Dessert

Sorbetto al limoncello con limoni siciliani

Sorbet und Limoncello aus sizilianischen Zitronen

16

⌘

Rabarbaro con cocco e pasta sfoglia

Rhabarber mit Kokos und Blätterteig

26

⌘

Cioccolato con frutto della passione e menta

Schokolade mit Passionsfrucht und Minze

26

⌘

Soufflé di ricotta con vaniglia e fragole

Quark Soufflé mit Vanille und Erdbeeren

Ab 2 Personen

70

## Herkunftsnachweis

Kalb	Schweiz
Rind	CH/US/ARG
Schwein	Schweiz
Taube	Frankreich
Wachtel	CH/F
Geflügel	Frankreich
Lamm	IRE/CH/F
Lachs	Schottland
Steinbutt	Nordostatlantik
Wolfsbarsch	F/NL
Oktopus	Italien
Scampi	Südafrika
Süsswasser Fisch	CH/I/ISLAND
Seezunge	NORDOSTATLANTIK
Black Cod	NZL/NOR
Wildhase	Frankreich
Reh	Österreich
Hummer	Frankreich
Ente	Frankreich
Thunfisch	Indischer Ozean
Jacobsmuscheln	E/GB/F
Garnele	Italien
Brot/Backwaren	Schweiz

Unser Service Personal informiert Sie gerne bezüglich  
Nahrungsmittelunverträglichkeiten.