

S E G R E T 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

§

Fegato d'anatra con banana e arachidi

Entenleber mit Banane und Erdnuss

42

§

Carpaccio di scampi con salsa allo champagne,
erba cipollina e funghi champignon

Scampi Carpaccio mit Champagner-Sauce,
Schnittlauch und Champignon

44

§

Tartare di manzo affumicata con caviale Oscietra

Rindertatar mit Rauch und Oscietra Kaviar

80

Primi – Nudelgerichte

Fagottelli con uova, Sbrinz, lievito essiccato e rucola

Fagotelli mit Ei, Sbrinz, getrockneter Hefe und Rucola

26



Ravioli all'astice con limone e basilico

Hummerravioli mit Zitrone und Basilikum

56



Agnolotti di vitello con levistico

Kalbfleisch Agnolotti mit Liebstöckel

28



Ravioli al sanguinaccio con salsa di crauti e maggiorana

Blutwurstravioli mit Sauerkraut-Sauce und Majoran

24

Secondi – Hauptgerichte

Salmerino con porro e semi di zucca

Saibling mit Lauch und Kürbiskernen

48

82

Merluzzo al prezzemolo con lenticchie all'aceto balsamico

Kabeljau mit Petersilie und Balsamico-Linsen

50

82

Capriolo con salsa al ginepro, sedano e ricotta

Rehrücken mit Wacholder-Sauce, Sellerie und Quark

68

82

Filetto di manzo con melanzane e salvia

Rinderfilet mit Aubergine und Salbei

60

Dolci – Dessert

Sorbetto e limoncello di limoni siciliani

Sorbet und Limoncello aus sizilianischen Zitronen

16



Canederli alle prugne con gelato al burro nocciola e Earl Grey

Zwetschgenknödel mit braunem Butter-Glace und Earl Grey

26



Torta di pere con nocciole e cioccolato al latte

Birnentarte mit Haselnuss und Milkschokolade

26



Soufflé di ricotta alla vaniglia, arancia e Grand Marnier

Quark Soufflé mit Vanille und Orange und Grand Marnier

Ab 2 Personen

70

S E G R E L O

Kalb	Schweiz
Rind	CH/US/ARG
Schwein	Schweiz
Taube	Frankreich
Wachtel	CH/F
Geflügel	Frankreich
Lamm	IRE/CH/F
Lachs	Schottland
Kabeljau	Island
Steinbutt	Nordostatlantik
Wolfsbarsch	F/NL
Oktopus	Italien
Scampi	Südafrika
Süßwasser Fisch	CH/I/ISLAND
Seezunge	NORDOATLANTIK
Black Cod	NZL/NOR
Wildhase	Frankreich
Reh	Österreich
Hummer	Frankreich
Enteleber	Frankreich
Von Zwangsernährten Tieren gewonnen	
Thunfisch	Indischer Ozean
Jacobsmuscheln	E/GB/F
Garnele	Italien
Brot/Backwaren	Schweiz

Unser Service Personal informiert Sie gerne bezüglich
Nahrungsmittelunverträglichkeiten.