

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

S E G R E T O

Antipasti – Vorspeisen

Insalata di stagione

Salat der Saison

18

€

Verdure a radice con quaglia

Wurzelgemüsesalat mit Wachtel

28

Vitello tonnato Segreto

Vitello Tonnato Segreto

28

€

Fegato d'anatra con mela al Porto e gugelhopf

Entenleber mit Portweinapfel und Gugelhopf

34

€

Scampi con salsa alla verbena e cavolo rapa

Scampi mit Verbene Sauce und Kohlrabi

36

€

Tartare di manzo affumicata con caviale Oscietra

Rindertatar mit Rauch und Oscietra Kaviar

80

S E G R E T O

Primi – Nudelgerichte

Tagliolini con schiuma di patate con tartufo bianco

Tagliolini mit Kartoffelschaum und weissem Trüffel

50

€

Fagottelli con uova, Sbrinz, lievito essicato e rucola

Fagotelli mit Ei, Sbrinz, getrockneter Hefe und Rucola

26

€

Ravioli all'astice bretone con limone e basilico

Bretonische Hummerravioli mit Zitrone und Basilikum

62

€

Raviolo di fegato d'anatra con brodo di cavolo rosso e spezie

Entenleber Raviolo mit Rotkraut Consomme und Gewürzen

28

€

Agnolotti di vitello con levistico

Kalbfleisch Agnolotti mit Liebstöckel

28

S E G R E T O

Secondi – Hauptgerichte

Salmerino con salsa alla cera d'api e sedano

Saibling mit Bienenwachs Sauce und Sellerie

48

€

Rombo con Champagne, ribes nero e barbabietole

Steinbutt mit Champagner, Cassis und Rande

65

€

Sella di cervo con nocciole e prezzemolo

Rehrücken mit Haselnuss und Petersilie

62

€

Filetto di manzo vin brulé e cavolo

Rinderfilet mit Glühwein Sauce und Kabis

60

S E G R E T O

Dolci – Dessert

Sorbetto al limoncello con limoni siciliani

Sorbet und Limoncello aus sizilianischen Zitronen

16

φ

Composizione di cioccolato

Komposition von der Schokolade

26

φ

Marroni con pompelmo e vaniglia

Maroni mit Grapefruit und Vanille

26

φ

Soufflé di ricotta con arancia e Grand Manier

Quark Soufflé mit Orange und Grand Manier

Ab 2 Personen

70

Herkunftsachweis

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.