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

Zusätzlicher Kaviar Gang 35

Zusätzlicher Käse Gang 20

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

℘

Vitello tonnato Segreto

Vitello Tonnato Segreto

28

℘

Variazione di fegato d'anatra con banana e caffè

Entenleber Variation mit Banane und Kaffee

42

℘

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

Scampi Carpaccio mit Champagner-Sauce,
Schnittlauch und Champignon

44

In aggiunta, 10g di caviale Oscietra di Calvisius

Zusätzlich 10g Oscietra Kaviar von Calvisius

25

℘

Tartare di manzo affumicata con 25g caviale Oscietra di Calvisius

Rindertatar mit Rauch und 25g Oscietra Kaviar von Calvisius

80

S Ǝ G R E ⊥ O

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 fegato d'anatra con consommé di cavolo rosso e spezie

Entenleberraviolo mit Rotkohl-Consommé und Gewürze

28

S Ǝ G R E ⊥ O

Secondi – Hauptgerichte

Salmerino con porro e semi di zucca

Saibling mit Lauch und Kürbiskernen

48

℘

Black Cod con lenticchie e prezzemolo

Black Cod mit Linsen und Petersilie

65

℘

Quaglia con ananas, yogurt e pepe

Wachtel mit Ananas, Jogurt und Pfeffer

65

℘

Filetto di manzo con salsa al vin brulé e cavolo

Rinderfilet mit Glühwein-Sauce und Kabis

60

Dolci – Dessert

S E G R E T O

Sorbetto e limoncello di limoni siciliani

Sorbet und Limoncello aus sizilianischen Zitronen

16

℘

Castagne con olivello spinoso e fava tonka

Maroni mit Sanddorn und Tonkabohne

26

℘

Cioccolato al caramello salato e prugna

Schokolade mit gesalzenem Karamell und Zwetschge

26

℘

Soufflé di ricotta alla vaniglia, arancia e Grand Marnier

Quark Soufflé mit Vanille, Orange und Grand Marnier

Ab 2 Personen

70

Herkunftsnachweis

S E G R E T 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	Nordostantlantik
Wolfsbarsch	F/NL
Oktopus	Italien
Scampi	Südafrika
Süsswasser Fisch	CH/I/ISLAND
Seezunge	NORDOSTATLANTIK
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.