

HIDE & SEEK

RESTAURANT AND BAR
ASCONA



Part of Giardino Hotel Group

Aperitivi

Aperitiv · Aperitif

«Limone Giardino» con essenza di verbena al limone e carciofi

«Giardino-Zitrone» mit Essenz von Zitronenverbene und Artischocken
«Giardino lemon» with lemon verbena essence and artichokes



11

Ostriche con aglio nero e vinaigrette all'erba cipollina e lime (al pezzo)

Austern mit schwarzem Knoblauch und Schnittlauch-Limettenvinaigrette (pro Stück)
Oysters with black garlic and chive-lime vinaigrette (per piece)



6

Avocado-Chili-Poppers con vari dip

Avocado-Chili-Poppers mit verschiedenen Dips
Avocado-Chili-Poppers with different dips



23

Pollo croccante con crescione e ravanelli

Crunchy Chicken auf Brunnenkresse und Radieschen
Crunchy Chicken with watercress and radish

23

Crostini con tatar di manzo e tartufo (al pezzo)

Crostini mit Rindertatar und Trüffel (pro Stück)
Crostini with beef tatar and truffle (per piece)



8

Antipasti freddi

Kalte Vorspeisen · Cold starters

Insalata Giardino con champignons, erbe aromatiche e semi di zucca

Giardino Salat mit Champignons, Kräutern und Kürbiskernen
Giardino salad with champignons, herbs and pumpkin seeds



19

Zuppa fredda di carote con zenzero e noce di cocco

Kalte Karottensuppe mit Ingwer und Kokosnuss
Cold carrot soup with ginger and coconut



14

Tatar di filetto di manzo con pomodori, olive e crostini

Tatar vom Rinderfilet mit Tomaten, Oliven und Croûtons
Beef fillet tatar with tomato, olives and croûtons



37

Vitello tonnato con tonno scottato, capperi e prezzemolo

Vitello Tonnato mit kurzgebratenem Thunfisch, Kapern und Petersilie
Vitello tonnato with sautéed tuna, capers and parsley



31

Ceviche di capesante con lime, coriandolo, semi di anacardi e peperoncino

Ceviche von der Jakobsmuschel mit Limette, Koriander, Cashewkernen und Chili
Scallop ceviche with lime, coriander, cashew nuts and chili



31

Trota salmonata di «Kundelfinger Hof» con crumble di funghi e crema al basilico

Lachsforelle vom «Kundelfinger Hof» mit Pilzcrumble und Basilikumcreme
Salmon trout from «Kundelfinger Hof» with mushroom crumble and basil cream



34

Variazione di barbabietola con verbena al limone e ribes

Rote Bete Variation mit Zitronenverbene und Johannisbeeren
Beetroot variation with lemon verbena and red currants



26

Antipasti caldi

Warme Vorspeisen · Hot starters

Vellutata di pollo con levistico

Geflügelschaumsuppe mit Liebstöckel
Poultry cream soup with lovage

 16

Porro brasato con crema di porro e tartufo

Geschmorter Lauch mit Lauchcreme und Trüffel
Braised leek with leek cream and truffle

     34

Finocchio e finocchietto con cavolfiore, nocciole e agrumi

Fenchel und Fenchelkraut mit Blumenkohl, Haselnüssen und Zitrusfrüchten
Fennel and fennel cabbage with cauliflower, hazelnuts and citrus fruit

    24 32

Patata di montagna con broccoli, ananas e fieno greco

Bergkartoffel mit Brokkoli, Ananas und Bockshornklee
Mountain potato with broccoli, pineapple and fenugreek

     24 32

Pasta e risotto

Pasta und Risotto · Pasta and risotto

Risotto con tartufo e cerfoglio

Risotto mit Trüffel und Kerbel
Risotto with truffle and chervil

  32 42

Spaghetti alle vongole con prezzemolo

Spaghetti mit Venusmuscheln und Petersilie
Spaghetti with venus clams and parsley

 26 34

Spaghetti al pomodoro datterino con mozzarella di bufala e basilico

Spaghetti mit Datterino Tomaten, Büffelmozzarella und Basilikum
Spaghetti with datterino tomatoes, buffalo mozzarella and basil

 19 26

Ravioli con porcini, ricotta e maggiorana

Ravioli mit Steinpilzen, Ricotta und Majoran
Ravioli with ceps, ricotta and marjoram

 28 38

Pesce

Fisch · Fish

Branzino con romanesco, mandorle, frutto della passione e basilico

Wolfsbarsch mit Romanesco, Mandeln, Passionsfrucht und Basilikum
Seabass with romanesco, almonds, passion fruit and basil



Lucioperca dal lago maggiore con scorzanera e caffè

Zander aus dem Lago Maggiore mit Schwarzwurzel und Kaffee
Pikeperch from Lago Maggiore with black salsify and coffee

33 46

Carne

Fleisch · Meat

Filetto di vitello svizzero con pomodori brasati, capperi e castagne

Schweizer Kalbsfilet mit geschmorten Tomaten, Kapern und Maroni
Swiss veal fillet with braised tomatoes, capers and chestnuts



Entrecôte di manzo Angus di Ennetbürgen con polenta, porcini, mele e timo

Angus Rindsentrecôte aus Ennetbürgen mit Polenta, Steinpilzen, Äpfeln und Thymian
Angus beef Entrecôte from Ennetbürgen with polenta, ceps, apples and thyme

53

Petto d'anatra con zucca, arancia e citronella

Entenbrust mit Kürbis, Orangen und Zitronenmelisse
Duck breast with pumpkin, orange and lemon-balm



Sella di capriolo con noci, cavoletti di Bruxelles, melacotogna, trombetta autunnale e coriandolo

Rehrücken mit Walnuss, Rosenkohl, Quitte, Herbsttrompeten und Koriander
Saddle of deer with Brussels sprouts, quince, black trumpet mushroom, coriander



Menu sorpresa

Überraschung Menü · Surprise menu

4 portate / 5 portate

4-Gänge / 5-Gänge
4 courses / 5 courses

112 / 130

Dolci

Süsses · Sweets

Cioccolato al latte con melograno e barbabietola

Milchschokolade mit Granatapfel und Rote Bete
Milk chocolate with pomegranate and beetroot

 19

Boschetto autunnale con pera, castagne e funghi

Herbstwald aus Birne, Maroni und Champignons
Autumnal forest with pear, chestnuts and champignons

 19

Sorbetto all'uva americana, chips alla noce moscata con crema alla nocciola

Uva Americana-Sorbet mit Muskatnusschips und Haselnusscreme
Sorbet of americanello grapes with nutmeg chips and hazelnut cream

    18

Variazione di zucca con pompelmo e cardamomo

Variation vom Kürbis mit Grapefruit und Kardamom
Pumpkin variation with grapefruit and cardamom

    18

Allergeni – Per informazioni sugli allergeni contenuti nelle differenti pietanze si rivolga al nostro personale di sala

Allergene – Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unser Servicepersonal

Allergens – For information regarding allergens contained in our dishes, please ask our service team

Provenienza della carne // Fleischherkunft // Origin of meat

Manzo // Rind // beef – CH

Vitello // Kalb // veal – CH

Agnello // Lamm // lamb – CH

Capriolo // Reh // deer – DE

Pollame // Geflügel // chicken – CH

Anatra // Ente // Duck – FR

Provenienza del pesce // Fischherkunft // Origin of fish

Trota salmonata // Lachsforelle // Salmon trout – CH

Capesante // Jakobsmuschel // Scallop – FAO21 Northwest Atlantic

Tonno // Thunfisch // tuna – FAO71 Pacific, Western Central

Vongole // Venusmuschel // venus clams – FAO37 Mediterranean Sea

Branzino // Wolfsbarsch // Seabass – GR

Lucioperca // Zander // Pikeperch – Lago Maggiore


Prezzi in CHF, IVA inclusa

Preise in CHF inklusive MWST

Prices in CHF including VAT

 **Piatto vegetariano**
Vegetarisches Gericht
Vegetarian dish

 **Piatto senza glutine**
Glutenfreies Gericht
Gluten-free dish

 **Piatto senza lattosio**
Laktosefreies Gericht
Lactose-free dish

 **Piatto vegano**
Veganes Gericht
Vegan dish

 **Piatto ayurvedico**
Ayurvedisches Gericht
Ayurvedic dish