

HIDE & SEEK

RESTAURANT AND BAR
ASCONA



Part of Giardino Hotel Group

Antipasti freddi

Kalte Vorspeisen · Cold starters

Tataki di tonno con cetriolo agrodolce, crema di avocado, peperoncino verde e coriandolo

Tataki vom Thunfisch mit süß-saurem Gurkensalat, Avocado-Creme, grüner Chili und Koriander

Tuna Tataki with sweet-sour cucumber salad, avocado cream, green chili and coriander



34

Salmone marinato con pepe rosso su barbabietola rossa, rafano e leggera vinaigrette di senape

Marinierter Lachs mit rotem Pfeffer auf Rote Bete, Meerrettich und leichter Senf-Vinaigrette

Marinated salmon with red pepper on beetroot, horseradish and light mustard vinaigrette

32

Carpaccio di manzo con mirtilli selvatici, zucca marinata e Belper Knolle

Carpaccio vom Rinderfilet mit Wildpreiselbeeren, mariniertem Kürbis und Belper Knolle

Beef fillet carpaccio with lingonberries, marinated pumpkin and Belper Knolle

31

Insalata autunnale con finferli, nocciole piemontesi e formaggio di capra

Herbstsalat mit Pfifferlingen, piemontesischen Haselnüssen und Ziegenkäse

Autumn salad with chanterelles, Piedmont hazelnuts and goat cheese



27

Antipasti caldi

Warme Vorspeisen · Hot starters

Capescante scottate con porro verde, mango e aneto

Sautierte Jakobsmuscheln mit grünem Lauch, Mango und Dill

Sautéed scallops with green leek, mango and dill



33

Finocchio all'arancia e zafferano in crosta di pistacchi con schiuma di curry viola e lime

Orangen-Safranfenchel in der Pistazienkruste mit lila Curryschaum und Limette

Orange-saffron fennel in pistachio crust with purple curry foam and lime



28

Uovo 63° con prosciutto di cervo, cavolfiore e salsa olandese

63°C-Ei mit Hirschschinken, Blumenkohl und holländischer Sauce

63°C egg with venison ham, cauliflower and Dutch sauce



29

Zuppe

Suppen · Soups

Crema di zucca con mela cotogna marinata e amaretti sbriciolati

Kürbiscremesuppe mit marinierter Quitte und Amaretti-Crumble
Pumpkin cream soup with marinated quince and Amaretti crumble

  21

Bouillabaisse di crostacei e pesce di mare con salsa Rouille e crostino alle erbe

Bouillabaisse von Krustentieren und Meeresfischen mit Sauce Rouille und Kräutercrostini
Bouillabaisse of shell and sea fish with Rouille sauce and herb crostini

28 42

Pasta e risotto

Pasta und Risotto · Pasta and risotto

Tortelli al brasato di vitello con salsa di parmigiano e Gremolata

Gefüllte Tortelli mit geschmorter Kalbshaxe, Parmesanschaum und Gremolata
Stuffed tortelli with braised veal shank, Parmesan foam and Gremolata

33

Risotto "Loto della Valle Maggia" con funghi porcini glassati al Marsala e pecorino romano

Risotto «Loto della Valle Maggia» mit glasierten Marsala-Steinpilzen und Pecorino Romano
Risotto "Loto della Valle Maggia" with glazed Marsala boletus and Pecorino Romano

  30

Linguine trifilate al bronzo con tartufo nero e salsa allo Champagne

Linguine trifilate al bronzo mit schwarzem Trüffel und Champagnerschaum
Bronze-drawn linguine with black truffle and Champagne foam

 34

Calamarata ai frutti di mare con peperoncino e prezzemolo

Calamarata mit Meeresfrüchten, Chili und Petersilie
Calamarata with seafood, chili and parsley

 34

Pesce

Fisch · Fish

Coda d'astice dell'Atlantico con carote glassate e bisque di crostacei

 53

Hummerschwanz aus dem Atlantik mit glasierten Heritage-Karotten und Krustentiersauce

Atlantic lobster tail with glazed heritage carrots and shellfish sauce

Filetto di salmerino con cavolfiore arrosto, mandorle e salsa all'erba cipollina

 48

Saiblingsfilet mit geröstetem Blumenkohl, Mandeln und Schnittlauchssosse

Char fillet with roasted cauliflower, almonds and chive sauce

Filetto di lucioperca con zucca marinata, cavolo rapa e salsa leggera Beurre Blanc al curry

 52

Filet vom Zander auf Kürbisgemüse und Kohlrabi an leichter Curry-Beurre-Blanc

Pikeperch fillet on pumpkin and cabbage turnip with light curry Beurre Blanc

Filetto di ippoglosso con broccolini glassati e finocchio in salsa al Porto bianco

 54

Heilbuttfilet mit glasiertem Brokkoli und Fenchel an weisser Portweinsauce

Halibut fillet with glazed broccoli and fennel in white Port wine sauce

Piatti Ayurvedici

Ayurvedische Gerichte · Ayurvedic dishes

Cavolfiore arrosto con couscous, hummus all'uvetta e schiuma di prezzemolo

     40

Gebratener Blumenkohl mit Couscous, Rosinen-Hummus und Petersilienschaum

Pan-fried cauliflower with couscous, raisin hummus and parsley foam

Melanzana arrosto con carciofi, porri e salsa al cocco

     41

Geröstete Aubergine mit Artischocken, Lauch und Kokosnusssauce

Roasted eggplant with artichokes, leek and coconut sauce

Riso rosso della Camargue con pistacchi, finocchio e salsa all'arancia

     36

Roter Camargue-Reis mit Pistazien, Fenchel und Orangensauce

Red Camargue rice with pistachios, fennel and orange sauce

Carne

Fleisch · Meat

Petto di pollo con sedano rapa, porri arrostiti e jus al passito

 48

Maispouardenbrust mit Knollensellerie, geröstetem Lauch und Passito Jus
Corn-fed chicken breast with celeriac, roasted leek and Passito jus

Medaglioni di vitello arrosto con carciofi aromatizzati al rosmarino broccoli e pepe della Valle Maggia

 54

Gebratene Kalbsmedaillons mit aromatisierten Rosmarin-Artischocken,
Brokkoli und Maggia-Pfeffer
Pan-seared veal medallions with rosemary artichokes,
broccoli and Maggia Pepper

Filetto di manzo Scottona con scorzonera arrostita, cavolo nero croccante e jus al Café de Paris

55

Filet vom Scottona Rind mit Schwarzwurzeln,
knusprigem Grünkohl und Café de Paris Jus
Scottona beef fillet with salsify, crispy kale and Café de Paris Jus

Entrecôte di cervo in crosta di pistacchi su cavolo rosso alle mele, castagne caramellate, funghi porcini e gnocchi al timo

 53

Entrecôte vom Hirsch in der Pistazienkruste auf Apfel-Rotkraut,
karamellisierten Maronen, Steinpilzen und Thymian-Gnocchi
Venison Entrecôte in pistachio crust on apple-red cabbage,
caramelized chestnuts, porcini mushrooms and Thyme Gnocchi

Dolci

Süsses · Sweets

Sfera di mela croccante con mousse di yogurt di Airolo e gelato al pistacchio

Knusprige Apfelkugel mit Airolo Joghurt-Mousse und Pistazien-Eiscreme
Crispy apple sphere with Airolo yogurt mousse and pistachio ice cream



Saint Honoré alla vaniglia del Madagascar, con cioccolato Grand Cru Felchlin, marroni caramellati e caramello

Saint Honoré mit Madagaskar-Vanille, Grand Cru Felchlin Schokolade und karamellisierten Maronen

Saint Honoré with Madagascar vanilla, Grand Cru Felchlin chocolate and caramelized chestnuts



“Delizia al limone” Giardino con yuzu, limone candito e verbena

«Delizia al limone» Giardino mit Yuzu, kandierter Zitrone und Eisenkraut
“Delizia al Limone” Giardino with Yuzu, candied lemon and lemon verbena



Brownie al cioccolato caldo con mandarini confit e sorbetto al cocco

Warmer Schokoladen-Brownie mit konfierten Mandarinen und Kokosnuss-Sorbet

Warm chocolate brownie with candied mandarins and coconut sorbet



Allergeni – Per informazioni sugli allergeni contenuti nelle pietanze si rivolga ai nostri collaboratori

Allergene – Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter

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

Provenienza della carne // Fleischherkunft // Origin of meat

Manzo // Rind // beef – CH, IT

Vitello // Kalb // veal – CH, IT

Pollame // Geflügel // poultry – CH

Cervo // Wild // venison – CH

Provenienza del pesce // Fischherkunft // Origin of fish

Lucioperca // Zander // pike perch – CH

Tonno // Thunfisch // tuna fish – PH

Salmerino // Saibling // char – CH

Ippoglosso // Heilbutt // halibut – FR, EN, IRL

Salmone // Lachs // salmon – CH, EN, CA

Capesante // Jakobsmuscheln // scallops – CA

Astice // Hummer // lobster – CA, US

Scampo // Kaisergranat // langoustine – NO, IT, VT, AR

Moscardini // Kraken // musky octopus – IT

Gamberoni Black Tiger // Black Tiger-Garnelen // prawns Black Tiger – VT

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

