

HIDE & SEEK

RESTAURANT AND BAR
ASCONA



Part of Giardino Hotel Group

Antipasti freddi

Kalte Vorspeisen · Cold starters

Sgombro marinato con mela verde, limone, menta e sorbetto al cetriolo

Marinierte Makrele mit grünem Apfel, Zitrone, Minze und Gurkensorbet
Marinated mackerel with green apple, lemon, mint and cucumber sorbet



33

Carpaccio di vitello con burrata, finferli, erbette estive e dressing ai lamponi

Carpaccio vom Kalb mit Burrata, Pfifferlingen und Sommerkräutern an Himbeerdressing
Veal carpaccio with burrata, chanterelles and summer herbs with raspberry dressing



32

Ceviche di capesante con mango, avocado, lemongrass, ravanello e coriandolo

Ceviche von Jakobsmuscheln mit Mango, Avocado, Zitronengras, Rettich und Koriander
Ceviche of scallops with mango, avocado, lemongrass, radish and coriander



34

Insalata di spinacino, feta e anguria, con salsa allo yogurt, miele Ticinese e noci di pecan tostate

Salat von jungem Spinat, Feta und Wassermelone an Joghurtsauce, Tessiner Honig und gerösteten Pekannüssen
Salad of young spinach, feta and watermelon with yoghurt sauce, Ticino honey and roasted pecans



28

Antipasti caldi

Warme Vorspeisen · Hot starters

Tuorlo d'uovo confit al burro dorato con spuma di patate, tartufo nero estivo, chips di semi di lino e senape in grani

In Nussbutter konfiertes Eigelb mit Kartoffel-Espuma, schwarzem Sommertrüffel, Leinsamenchips und Senfkörnern
Egg yolk confit in nut butter with potato espuma, black summer truffle, linseed chips and mustard seeds



31

Polpo tiepido con crema di avocado, vinaigrette al frutto della passione e prezzemolo

Lauwarmer Oktopus mit Avocadocreme, Passionsfrucht-Vinaigrette und Petersilie
Lukewarm octopus with avocado cream, passion fruit vinaigrette and parsley



32

Gamberi del Pacifico saltati alla provenzale con salsa all'escabeche, taralli e basilico

Sautierte Pazifik-Garnelen nach provenzalischer Art mit Escabeche-Sauce, Taralli und Basilikum
Sautéed Pacific prawns Provençal-style with escabeche sauce, taralli and basil



33

Zuppe

Suppen · Soups

Zuppa di piselli, menta, zenzero e funghi shiitake

Erbsen-Cremesuppe mit Minze, Ingwer und Shiitake-Pilzen
Pea cream-soup with mint, ginger and shiitake mushrooms



19

Bouillabaisse con cozze, vongole, triglia, gambero rosso e rana pescatrice allo zafferano con crostino e salsa rouille

Bouillabaisse mit Miesmuscheln, Venusmuscheln, Rotbarbe, Rotgarnelen und Seeteufel mit Safran und Rouille-Crostino
Bouillabaisse with mussels, clams, red mullet, red prawns and monkfish with saffron and rouille-sauce crostino

32 43

Pasta e risotto

Pasta und Risotto · Pasta and risotto

Tortelli ripieni con ragù di vitello su crema di burrata, finferli saltati, cavolo rapa e pinoli

Gefüllte Tortelli mit Kalbshaxe auf Burratacreme, sautierten Pfifferlingen, Kohlrabi und Pinienkernen
Stuffed tortelli with veal shank on burrata cream, sautéed chanterelles, kohlrabi and pine nuts

34

Risotto alla mozzarella di bufala con pomodori, pane carasau e capperi

Risotto mit Büffelmozzarella, Tomaten, knusprigem sardischen Fladenbrot und Kapern
Risotto with buffalo mozzarella, tomatoes, crispy Sardinian flatbread and capers



32

Spaghettoni di Gagnano all'astice con peperoncino, basilico e limone

Spaghettoni aus Gagnano mit Hummer, Chili, Basilikum und Zitrone
Spaghettoni from Gagnano with lobster, chili, basil and lemon

49

Tagliolini con pomodorini gialli, cremolata di capperi, pomodorini secchi e olive taggiasche con provola affumicata

Tagliolini mit gelben Tomaten, Cremolata von Kapern, getrockneten Tomaten und Taggiasca Oliven mit geräucherter Provola-Käse
Tagliolini with yellow tomatoes, cremolata of capers, dried tomatoes and taggiasca olives with smoked provola cheese



30

Carne

Fleisch · Meat

Filetto di manzo con sedano rapa, porro croccante, tartufo nero e jus al timo



56

Rinderfilet mit Knollensellerie, knusprigem Lauch, schwarzem Trüffel und Thymianjus
Beef fillet with celeriac, crispy leek, black truffle and thyme jus

Sella d'agnello arrosto con crosta di pane alle erbe su cavolo rapa saltato e foglie di prezzemolo con spuma di patate e salsa al caffè

51

Lammrücken mit Kräuterbrot-Kruste auf gebratenem Kohlrabi und Blattpetersilie mit Kartoffel-Espuma und Kaffeesauce
Lamb saddle with herb bread crust on sautéed kohlrabi and leaf parsley with potato espuma and coffee sauce

Steak di vitello con crema di funghi, funghi estivi trifolati e terrina di patate al rosmarino



53

Steak vom Kalbsrücken mit Pilzcreme, sautierten Sommerpilzen und Kartoffel-Rosmarinterrine
Veal steak with mushroom cream, sautéed summer mushrooms and potato-rosemary terrine

Petto di pollo al mais ripieno con pomodori secchi ed erbe aromatiche, caponata di verdure, purè di patate alla senape di Digione e jus al Porto



48

Gefüllte Maispouardenbrust mit getrockneten Tomaten und Kräutern, Gemüse-Caponata, Kartoffelpüree mit Dijon-Senf und Portweinjus
Stuffed corn-fed poulard breast with dried tomatoes and herbs, vegetable caponata, mashed potatoes with Dijon mustard and port wine jus

Pesce

Fisch · Fish

Coda d'astice con variazione di carote, zenzero, anacardi tostati e bisque di crostacei al lemongrass



58

Hummerschwanz mit Karottenvariation, Ingwer, gerösteten Cashew-Nüssen und Krustentier-Zitronengrasschaum
Lobster tail with carrot variation, ginger, roasted cashew nuts and crustacean lemongrass foam

Merluzzo con zucchine trombetta saltate e marinate, salsa beurre blanc, olive taggiasche e basilico



47

Kabeljau mit sautierten und marinierten Trompeten-Zucchini, Beurre-Blanc-Sauce, Taggiasca Oliven und Basilikum
Codfish with sautéed and marinated trumpet-zucchini, beurre-blanc-sauce, taggiasca olives and basil

Sogliola farcita con patata schiacciata al limone, salsa mugnaia e spinacino



52

Gefüllte Seezunge mit Kartoffel-Limonenstampf, Mugnaia-Sauce und Spinat
Stuffed sole with mashed lime potatoes, mugnaia sauce and spinach

Da condividere

per 2 o più persone

Zum Teilen ab 2 Personen · To share for 2 or more people

«Calamarata di Gagnano allo scoglio» con cozze, vongole, moscardini, gamberi e salsa ai crostacei

p. p. 39

«Calamarata di Gagnano allo scoglio» mit Miesmuscheln, Venusmuscheln, Oktopus und Riesenkrevetten an Krustentiersauce
«Calamarata di Gagnano allo scoglio» with mussels, clams, octopus and king prawns with crustacean sauce

Chateaubriand di manzo con purè di patate, verdure alla mediterranea e salsa bernese



p. p. 65**

Chateaubriand vom Rinderfilet mit Kartoffelpüree, mediterranem Gemüse und Béarnaise Sauce
Chateaubriand of beef fillet with mashed potatoes, Mediterranean vegetables and Béarnaise sauce

** Supplemento per la mezza pensione p. p. 25

** Aufpreis zur Halbpension p. P. 25

** Surcharge for half board p. p. 25

Ayurveda

Ayurvedische Gerichte · Ayurvedic dishes

Cavolfiore arrosto con soia, mandorle, sesamo nero, erbe aromatiche, curcuma e yogurt vegano



40

Gebroter Blumenkohl mit Soja, Mandeln, schwarzem Sesam, Kräutern, Kurkuma und veganem Joghurt
Fried cauliflower with soy, almonds, black sesame, herbs, turmeric and vegan yogurt

Barbabietola tiepida con noci macadamia, spezie orientali e rucola



36

Lauwarme Rote Bete mit Macadamianüssen, orientalischen Gewürzen und Rucola
Lukewarm beetroot with macadamia nuts, oriental spices and rocket

Variatione di melanzane con quinoa alla menta, crema di avocado, pinoli tostati e uvetta sultanina



41

Auberginenvariation mit Minze-Quinoa, Avocado-creme, gerösteten Pinienkernen und Sultaninen
Eggplant variation with mint-quinoa, avocado cream, roasted pine nuts and raisins

Dolci

Süßes · Sweets

Crema al limone in cioccolato croccante con gel allo yuzu e verbena



23

Zitronencreme in knuspriger Schokolade mit Yuzu-Gel und Eisenkraut
Lemon cream in crunchy chocolate, yuzu gel and verbena

«I Love Giardino» con cioccolato amaro 70%, lamponi, vaniglia e croccantino al gianduja



23

«I Love Giardino» mit Bitterschokolade 70%, Himbeeren,
Vanille und Gianduja-Crunch
«I Love Giardino» with bitter-chocolate 70%, raspberries,
vanilla and gianduja crunch

Variazione di albicocche con croccante di nocciole, meringa e sorbetto alla mela verde e basilico



23

Variation von der Aprikose mit Haselnusskrokant, Meringue
und grünem Apfel-Basilikumsorbet
Variation of apricot with hazelnut brittle, meringue
and green apple basil sorbet

«Funghi» di crema di latte e fava tonka con gelatina di lamponi su pistacchi e sorbetto di ciliegie



22

«Pilze» von der Milchcreme und Tonkabohne
mit Himbeergelee auf Pistazien und Kirschensorbet
«Mushrooms» of milk cream and tonka bean
with raspberry jelly on pistachios and cherry 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

Agnello // Lamm // Lamb – IRL, UK, NZ, AU

Provenienza del pesce // Fischherkunft // Origin of fish

Polpo // Oktopus // Octopus – IT, MA

Merluzzo // Kabeljau // Cod – IS, NO, NL

Sogliola // Seezunge // Sole – FR, NL, PT, GB, ES

Triglia // Rotebarbe // Mullet – FR, PT, NL

Capesante // Jakobsmuscheln // Scallops – CA, JP

Astice // Hummer // Lobster – CA, US, GB

Coda di rospo // Seeteufel // Monkfisch – IS, FR

Moscardini // Kraken // Musky octopus – IT

Gamberi // Garnelen // Prawns – IT, AR

Cozze // Miesmuscheln // Mussels – IT

Vongole // Venusmuscheln // Clams – IT, NL

Gambero rosso // Rote Garnelen // Red Prawns – IT

Sgombro // Makrele // Mackerel – IT, PT

Provenienza dei prodotti da forno // Herkunft Backwaren // Origin of baked goods

CH

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

