

# HIDE & SEEK

RESTAURANT AND BAR  
ASCONA



**Visiona il menu online**

Scannen für Online-Menü  
Scan to view the menu online



Part of Giardino Hotel Group

# Aperitivi

Apéro · Aperitif

## Pane croccante fatto in casa con crescione

Hausgemachtes Knäckebrot mit Brunnenkresse  
Homemade crispy bread with watercress



## Ostrica con Champagne, lavanda e mela verde (al pezzo)

Auster mit Champagner, Lavendel und grünem Apfel (pro Stück)  
Oyster with Champagne, lavender and green apple (per piece)



## Tuorlo d'uovo morbido con tartufo, spinaci e patata

Wachweiches Eigelb mit Trüffel, Spinat und Kartoffel  
Soft egg yolk with truffle, spinach and potato



## Barbabietola marinata con crema di verbena al limone

Marinierte Rote Bete mit Zitronenverbene-creme  
Marinated beetroot with lemon verbena cream



## Prosciutto di cinghiale con ceci ed olivello spinoso

Wildschweinschinken mit Kichererbsen und Sanddorn  
Wild boar ham with chickpeas and sea-buckthorn



# Signature Dishes

Hide & Seek

## **Carpaccio di carote con cardoncelli, aglio nero, pinoli, pomodoro e basilico**

Karottencarpaccio mit Kräuterseitlingen, schwarzem Knoblauch, Pinienkernen, Tomate und Basilikum

Carrot carpaccio with trumpet mushrooms, black garlic, pine nuts, tomato and basil



26

## **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 seeds and chili



31

## **Lucioperca del Lago Maggiore con romanesco, mandorle, frutto della passione e basilico**

Zander vom Lago Maggiore mit Romanesco, Mandeln, Passionsfrucht und Basilikum

Pike perch from Lake Maggiore with romanesco, almonds, passion fruit and basil



38 48

## **Filetto di vitello svizzero con cavolfiore, nocciole, anice e melissa al limone**

Schweizer Kalbsfilet mit Blumenkohl, Haselnüssen, Anis und Zitronenmelisse

Swiss veal fillet with cauliflower, hazelnuts, anis and lemon balm



51

## **Mousse al limone con verbena, salsa al rooibos e sorbetto di citronella**

Zitronenmousse mit Zitronenverbene, Rooibosauce und Zitronengrassorbet

Lemon mousse and lemon verbena with rooibos sauce and lemongrass sorbet



18

# Menu sorpresa

Überraschungs-Menü · Surprise menu

## **4 portate / 5 portate**

4-Gänge / 5-Gänge

4 courses / 5 courses

112 / 130

# Antipasti freddi

Kalte Vorspeisen · Cold starters

## Insalata a foglie mista con erbe, cavolo rapa, carote e miglio soffiato

Gemischter Salat mit Kräutern, Kohlrabi, Karotten und gepuffter Hirse  
Mixed leaf salad with herbs, kohlrabi, carrot and popped millet



## Soncino con fichi, formaggio di capra e timo al limone

Feldsalat mit Feigen, Ziegenkäse und Zitronenthymian  
Corn salad with figs, goat cheese and lemon thyme



## Carciofi con bietola gialla, topinambur ed origano

Artischocken mit Gelbe Bete, Topinambur und Oregano  
Artichoke salad with golden beet, jerusalem artichoke and oregano



## Tartare di filetto di manzo svizzero tagliato a mano con zucchini, pistacchi e toast

Handgeschnittenes Schweizer Rindsfilettatar mit Zucchini, Pistazien und Toast  
Hand-cut Swiss beef fillet tartare with zucchini, pistachios and toast



## 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 seeds and chili



## Carpaccio di carote con cardoncelli, aglio nero, pinoli, pomodoro e basilico

Karottencarpaccio mit Kräuterseitlingen, schwarzem Knoblauch, Pinienkernen, Tomate und Basilikum  
Carrot carpaccio with trumpet mushrooms, black garlic, pine nuts, tomato and basil



## Trota salmonata di Kundelfingerhof con mela, sedano e prezzemolo

Lachsforelle vom Kundelfingerhof mit Apfel, Stangensellerie und Petersilie  
Salmon trout from Kundelfingerhof with apple, celery and parsley



# Antipasti caldi

Warme Vorspeisen · Hot starters

## Zuppa di zucca con i suoi semi e citronella

Kürbissuppe mit Kürbiskernen und Zitronengras  
Pumpkin soup with pumpkin seeds and lemongrass



## Zuppa di cozze con merlot bianco e coriandolo

Miesmuschelsuppe mit weissem Merlot und Koriander  
Mussel soup with white merlot and coriander



## Patate di montagna dalla valle Albula con crema al limone e dragoncello

Bergkartoffeln vom Albulatal mit Zitronencreme und Estragon  
Mountain potatoes from Albula valley with lemon cream and tarragon



## Porcini con crumble di noci, carote e salvia

Steinpilze mit Baumnuss-Crumble, Karotten und Salbei  
Ceps with walnut crumble, carrots and sage



## Lenticchie rosse con finocchio e i suoi semi, peperoni e noci macadamia

Rote Linsen mit Fenchel und Fenchelsamen, Paprika und Macadamianuss  
Red lentil with fennel, fennel seeds, sweet pepper and macadamia nuts



# Pasta e risotto

Pasta und Risotto · Pasta and risotto

## Risotto con granciporro, pompelmo, olio d'oliva Olea Florence e cerfoglio

Risotto mit Taschenkrebs, Grapefruit, Olea Florence Olivenöl und Kerbel  
Risotto with edible crab, grapefruit, Olea Florence olive oil and chervil



## Fettuccine con salsa al parmigiano e tartufo bianco + tartufo supplementare (al grammo)

Fettuccine mit Parmesansauce und weissem Trüffel  
+ zusätzlich Trüffel (pro Gramm)  
Fettuccine with parmesan sauce and white truffle  
+ additionally truffle (per gram)



## 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



## Tortellini con funghi, ricotta e maggiorana

Tortellini mit Pilzen, Ricotta und Majoran  
Tortellini with mushrooms, ricotta cheese and marjoram



# Pesce

Fisch · Fish

## Lucioperca del Lago Maggiore con romanesco, mandorle, frutto della passione e basilico

Zander vom Lago Maggiore mit Romanesco, Mandeln, Passionsfrucht und Basilikum

Pike perch from Lake Maggiore with romanesco, almonds, passion fruit and basil

   38 48

## Halibut con topinambur, noci, spinaci ed aneto

Heilbutt mit Topinambur, Walnüssen, Spinat und Dill

Halibut with jerusalem artichoke, walnuts, spinach and dill

   39 49

# Carne

Fleisch · Meat

## Filetto di vitello svizzero con cavolfiore, nocciole, anice e melissa al limone

Schweizer Kalbsfilet mit Blumenkohl, Haselnüssen, Anis und Zitronenmelisse  
Swiss veal fillet with cauliflower, hazelnuts, anis and lemon balm

   51

## Entrecôte di manzo e guancetta glassata con funghi, pomodori secchi, avocado e basilico dolce

Rindsentrecôte und glasiertes Bäckchen mit Pilzen, Trockentomaten, Avocado und süssem Basilikum

Angus beef entrecôte and glazed cheek with mushrooms, dried tomatoes, avocado and sweet basil

   52

## Petto di faraona di Mörschwiler con salsa al tartufo, scorzanera e cerfoglio

Mörschwiler Perlhuhnbrust mit Trüffeljus, Schwarzwurzeln und Kerbel  
Guinea fowl breast with truffle jus, black salsify and chervil

   48

## Cervo grigionese con semi di coriandolo, sedano, pera, mirtilli rossi e salsa al rosmarino

Bündner Hirsch mit Koriandersamen, Sellerie, Birne, Preiselbeeren und Rosmarinsauce

Deer from grisons with coriander seeds, celery, pear, cranberries and rosemary sauce

   49

# Dolci

Süsses · Sweets

## Sorbetto di uva ticinese con fichi e vino porto

Tessiner Traubensorbet mit Feigen und Portwein  
Ticino grape sorbet with figs and port wine



19

## Cioccolato Felchlin con popcorn, sorbetto al lampone e pepe rosa

Felchlin Schokolade mit Popcorn, Himbeersorbet und rosa Pfeffer  
Felchlin chocolate with popcorn, raspberry sorbet and rose pepper



19

## Mousse al limone con verbena, salsa al rooibos e sorbetto di citronella

Zitronenmousse mit Zitronenverbene, Rooibosauce und Zitronengrassorbet  
Lemon mousse and lemon verbena with rooibos sauce and lemongrass sorbet



18

## Sfera di bergamotto con cuore liquido al mango e crema allo zenzero e cocco

Bergamotte-Kugel mit flüssigem Mangokern und Ingwer-Kokosnusscreme  
Bergamot ball with liquid mango heart and ginger-coconut cream



18

### Allergeni – Per informazioni sugli allergeni contenuti nelle differenti 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

Vitello // Kalb // veal – CH

Cervo // Hirsch // deer – CH

Faraona // Perlhuhn // guinea fowl – CH

Cinghiale // Wildschwein // wild boar – CH

### Provenienza del pesce // Fischherkunft // Origin of fish

Lucioperca // Zander // pike perch – Lago Maggiore

Capesante // Jakobsmuschel // scallop – FAO21 Northwest Atlantic

Ostriche // Austern // oysters – France

Cozze // Miesmuschel // mussels – FAO37 Mediterranean Sea

Halibut // Heilbutt // halibut – FAO21 Northwest Atlantic

Granciporro // Taschenkrebs // edible crab – France

Trota salmonata // Lachsforelle // salmon trout – 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

