

HIDE & SEEK

RESTAURANT AND BAR
ASCONA



Part of Giardino Hotel Group



FRANCESCO LEONE

Executive Chef Hide & Seek

Hide & Seek Vertraut und dennoch überraschend: die Hide & Seek Restaurants lassen sich von der lokalen und saisonalen Küche inspirieren und machen daraus zeitgemäße Gerichte der modernen Küche. Mal einfach, mal verspielt, oder auch mal ayurvedisch inspiriert. Hier wird nicht gesucht, hier wird gefunden.

Hide & Seek Familiare ma nondimeno sorprendente: i ristoranti Hide & Seek si ispirano alla cucina locale e stagionale, proponendo ricette al passo con i tempi della cucina moderna. A volte semplici, altre stravaganti o altre ancora d'ispirazione ayurvedica. Qui chi cerca trova.

Hide & Seek Familiar yet surprising: the Hide & Seek restaurants transform local and seasonal cuisine into contemporary dishes with a modern flair. Sometimes simple, sometimes playful and sometimes even inspired by Ayurvedic practices. Look no further!



SNACK

SNACKS · SNACKS

Guacamole di avocado con scalogno, lime, coriandolo, olio extra vergine di oliva e nachos



21

Avocado Guacamole mit Schalotten, Limetten, Koriander, nativem Olivenöl und Nachos

Avocado Guacamole with shallots, limes, coriander, native olive oil and nachos

Arancinetti fritti con pomodoro e mozzarella, salsa alle melanzane, timo e ricotta salata grattugiata



23

Gebackene Arancinetti mit Tomaten und Mozzarella, Auberginensauce, Thymian und geriebenem salzigem Ricotta

Deep-fried arancinetti with tomatoes and mozzarella, aubergine sauce, thyme and grated salted ricotta cheese

INSALATE

SALAT · SALAD

Insalata mista primaverile con feta, cetrioli, ravanelli, semi di lino, noci e dressing al mango



29

Bowl von Frühlingssalaten und Kräutern mit Feta, Gurken, Radieschen, Leinsamen, Nüssen und Mango-Dressing

Bowl of spring salads and herbs with feta cheese, cucumber, radishes, flax seeds, nuts and mango dressing

Insalata di taccole, piselli, cavolo rapa, lattuga romana e spinacino su humus di barbabietola rossa con amaranto croccante e lamponi



32

Salat von Zuckerschoten, Erbsen, Kohlrabi, Lattich und jungem Spinat auf Randen-Hummus mit knusprigem Amaranth und Himbeeren

Salad of sugar peas, peas, kohlrabi, romaine lettuce and baby spinach on beetroot hummus with crispy amaranth and raspberries

ANTIPASTI FREDDI

KALTE VORSPEISEN · COLD STARTERS

Tonno rosso Balfego con ponzu, sesamo, soia, jalapeño, avocado e sud di cetriolo



37

Balfegó Thunfisch mit Ponzu, Sesam, Soja, Jalapeño, Avocado und Gurkensud

Balfegó bluefin tuna with ponzu, sesame, soy, jalapeño, avocado and cucumber jus

Tartare di manzo Wagyu svizzero con asparagi verdi e porri, gelato alla senape Pommery e tapioca croccante

39

Tartar vom Schweizer Wagyu Rind mit grünen Spargeln und Lauch, Pommery-Senfeis und knusprigem Tapioka

Swiss Wagyu beef tartare with green asparagus and leek, Pommery mustard ice cream and crispy tapioca

Gamberi rossi marinati con ricotta di bufala, olio al basilico, arance, croccante di pistacchi e limoni canditi



38

Marinierte rote Garnelen mit Büffel-Ricotta, Basilikumöl, Orangen, Pistazienkrokant und kandierten Zitronen

Marinated red prawns with buffalo ricotta, basil oil, oranges, pistachio brittle and candied lemons

ANTIPASTI CALDI

WARME VORSPEISEN · HOT STARTERS

Uovo fritto croccante con panko su asparagi bianchi e verdi, salsa Mornay al parmigiano, semi di senape e pesto all'aglio orsino



35

Knusprig gebackenes Ei mit Panko auf weissen und grünen Spargeln mit Mornay-Parmesansauce, Senfsamen und Bärlauch Pesto

Crispy fried egg with panko on white and green asparagus, mornay sauce with parmesan, mustard seeds and wild garlic pesto

Calamaro ripieno con piselli e menta, bieta saltata, raviolini al nero di seppia e salsa alle acciughe

38

Gefüllter Kalmar mit Erbsen und Minze auf sautiertem Mangold mit Sepia-Raviolini und Sardellensauce

Stuffed squid with peas and mint on sautéed chard with cuttlefish raviolini and anchovy sauce

Mosaico di faraona, spugnole e tartufo nero su asparagi saltati con essenza al Porto e kefir lime




37

Mosaik vom Perlhuhn, Morcheln und Trüffel auf sautierten Spargeln an Portweinessenz mit Kefir-Limetten

Mosaic of guinea fowl, morels and truffles on sautéed asparagus with Port wine essence and kefir lime

ZUPPE

SUPPEN · SOUPS

- Crema di asparagi bianchi con vaniglia, uovo di quaglia e mandorle**  23
Weisse Spargelcremesuppe mit Vanille, Wachtelei und Mandeln
White asparagus cream soup with vanilla, quail egg and almonds
- Essenza di crostacei al profumo di erbe con raviolino ai gamberi, carote, zafferano e pomodoro** 31
Krustentier-Essenz mit Kräuteraromen, Riesenkrevetten-Raviolo, Karotten, Safran und Tomaten
Crustacean essence with herb flavours, king prawn raviolo, carrots, saffron and tomatoes

PASTA E RISOTTO

PASTA UND RISOTTO · PASTA AND RISOTTO

- Ravioli di vitello ripieni con pinoli e provola, su scarola e uva sultanina con salsa al salmoriglio** 38
Gefüllte Kalbsravioli mit Pinienkernen und Provolakäse, auf Eskariol und Sultaninen an Salmoriglio-Sauce
Stuffed veal ravioli with pine nuts and provola cheese, on escarole and sultanas with salmoriglio sauce
- Risotto agli agrumi con scampi saltati, bisque di crostacei e salicornia**  39
Zitrusfrüchte-Risotto mit gebratenem Kaisergranat, Krustentier-Bisque und Salicornia
Citrus fruit risotto with sautéed langoustine, crustacean bisque and salicornia
- Gnocchetti di patate con fave, piselli e asparagi verdi saltati nel burro nocciola con spuma al parmigiano e tartufo nero**  38
Kartoffel-Gnocchetti mit in Nussbutter sautierten Fava-Bohnen, Erbsen und grünen Spargeln, mit Parmesanschaum und schwarzem Trüffel
Potato gnocchetti with fava beans, peas and green asparagus, sautéed in brown butter, with Parmesan foam and black truffle
- Spaghettoni di Gagnano all'astice con peperoncino, basilico e limone** 49
Spaghettoni aus Gagnano mit Hummer, Chili, Basilikum und Zitrone
Spaghettoni from Gagnano with lobster, chili, basil and lemon

da due portate supplemento per la mezza pensione p. p. 15
ab 2 Gängen Aufpreis zur Halbpension p. P. 15
from 2 courses surcharge for half board p. p. 15

— VEGETARIANO E VEGANO —

VEGETARISCH & VEGAN · VEGETARIAN & VEGAN

Massaman curry con patata dolce, tofu, latte di cocco, coriandolo, anacardi tostati e riso jasmín

Massaman-Curry mit Süsskartoffeln, Tofu, Kokosmilch und Koriander, gerösteten Cashewnüssen und Jasminreis
Massaman curry with sweet potatoes, tofu, coconut milk, and coriander, toasted cashew nuts and jasmine rice



42

Carciofi alla griglia su sedano rapa al timo, salsa alle erbe aromatiche primaverili e semi di sesamo tostati

Artischocken vom Holzkohlegrill auf Knollensellerie mit Thymian, grüner Frühlingskräutersauce und gerösteten Sesamkörnern
Charcoal-grilled artichokes on root vegetables with thyme, green spring herb sauce and toasted sesame seeds



43

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

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



43

— DA CONDIVIDERE —

PER 2 O PIÙ PERSONE

ZUM TEILEN AB 2 PERSONEN · TO SHARE FOR 2 OR MORE PEOPLE

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

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



p. P. 69**

** Supplemento per la mezza pensione p. p. 30

** Aufpreis zur Halbpension p. P. 30

** Surcharge for half board p. p. 30

CHEF'S SPECIALS

CHEFS SPECIALS · CHEFS SPECIALS

Petto di faraona arrosto in crosta di aglio orsino con millefoglie di patate e schiuma alle erbe primaverili

Gebratene Perlhuhnbrust in der Bärlauchkruste auf Kohlrabi und Zuckerschoten mit Kartoffel-Mille-Feuille und Frühlingskräuter-Schaum

Sautéed guinea fowl breast in a wild garlic crust on kohlrabi and sugar snap peas with potato mille-feuille and spring herb foam



52

Sfilacciato di guancia di vitello alla Wellington su porri primaverili e spugnone con salsa al Porto

«Wellington» vom geschmorten und gezupften Kalbsbäckchen auf Frühlingslauch und Morcheln mit Portweinsauce

«Wellington» of braised and shredded veal cheek on spring leeks, morel mushrooms and Port wine jus

53

Rombo in mantello di zucchini su asparagi verdi, pomodori confit, basilico e salsa schiumata al pomodoro bianco

Steinbutt im Zucchini-mantel auf grünen Spargeln mit konfierten Tomaten und Basilikum an weißem Tomatenschaum

Turbot wrapped in courgette on green asparagus with tomato confit, basil and white tomato foam



55

Merluzzo su asparagi bianchi alla soia e shiitake con dim sum alle verdure e salsa beurre blanc al miso

Kabeljau auf weißen Sojaspargeln und Shiitake mit Gemüse Dim Sum und Miso Beurre-Blanc-Sauce

Cod on white soy asparagus and shiitake mushrooms with vegetable dim sum and beurre blanc sauce with miso

54

DA ABBINARE

ZUM KOMBINIEREN · TO COMBINE

Sella di agnello arrosto con scalogno confit al Porto e timo

Gebatener Lammrücken mit Portwein-Schalottenkonfit und Thymian
Roasted lamb saddle with Port wine shallot confit and thyme



39

Cotoletta di vitello Luma con salsa chimichurri

Gebatenes Luma Kalbskotelette mit Chimichurri-Sauce
Roasted Luma veal cutlet with chimichurri sauce



53

Branzino alla griglia con bisque di cicala di mare

Gegrillter Wolfsbarsch mit Bärenkrebs-Bisque
Grilled sea bass with crab bisque



39

+ CONTORNI · BEILAGEN · SIDES

Asparagi bianchi glassati

Glasierte weiße Spargeln
Glazed white asparagus



11

Verdure alla mediterranea

Mediterranes Gemüse
Mediterranean vegetables



9

Puré di patate

Kartoffelpüree
Potato puree



9

Risotto al Parmigiano

Parmesanrisotto
Parmesan risotto



9

Insalate di foglie con erbe

Blattsalate mit Kräutern
Leaf salads with herbs



9

Incluso nella mezza pensione un contorno a scelta
Inklusive in der Halbpension mit einer Beilage Ihrer Wahl
Included in the half board with a side dish of your choice

DOLCI

SÜSSES · SWEETS

- Sfere di mandorle e cioccolato bianco vegano con gel di sedano, amaranto croccante e sorbetto alla mela verde e zenzero**     26
- Kugeln von Mandeln und veganer weißer Schokolade mit Sellerie-Gel, knusprigem Amaranth und grünem Apfelsorbet mit Ingwer
Almond and vegan white chocolate balls with celery gel, crunchy amaranth and green apple sorbet with ginger
- Cremoso al cocco e mousse al cioccolato al latte su biscuit al lime con gel al guava e sorbetto esotico**   26
- Kokosnusscreme und Milkschokoladen-Schaum auf Limetten-Biskuit mit Guaven-Gel und exotischem Sorbet
Coconut cream and milk chocolate mousse on lime sponge cake with guava gel and exotic sorbet
- Variazione di fragole e rabarbaro con vaniglia e basilico su croccante di pasta frolla alle mandorle**  25
- Variation von Erdbeeren und Rhabarber mit Vanille und Basilikum auf knusprigem Mandelmürbteig
Variation of strawberries and rhubarb with vanilla and basil on crispy almond shortcrust pastry
- Lemon tart con meringa al miso flambé, crumble di cioccolato fondente e gelato al fior di latte e cardamomo**  26
- Zitronentarte mit geblähter Miso-Meringue, Bitterschokoladen-Crumble und Fior di Latte Eis mit Kardamom
Lemon tart with flambéed miso meringue, dark chocolate crumble and Fior di Latte ice cream with cardamom

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

Faraona // Perlhuhn // Guinea fowl – CH, FR

Agnello // Lamm // Lamb – IRL, UK, AU

Provenienza del pesce // Fischherkunft // Origin of fish

Alici // Sardellen // Anchovies – ES, IT

Tonno Balfego // Thunfisch Balfego // Tuna fish Balfego – ES

Branzino // Wolfsbarsch // Sea Bass – FR, GR, HR

Scampo // Kaisergranat // Norway Lobster – ZA, GB, NO FAO 27

Calamaro // Kalmar // Squid – IT, VN

Astice // Hummer // Lobster – FR, CA

Gamberi // Garnelen // Prawns – IT, AR

Merluzzo // Kabeljau // Cod – IT, FAO 27 NL

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

Rombo // Steinbutt // Turbot – FR, ES, NL FAO 27

Cicala di mare // Bärenkrebs // Crab – FAO 37, BSEC

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

