

HIDE & SEEK

RESTAURANT AND BAR



Part of Giardino Hotel Group



FRANCESCO LEONE

Executive Chef Hide & Seek

Hide & Seek Vertraut und doch überraschend: Die Hide & Seek Restaurants lassen sich von der lokalen und saisonalen Küche inspirieren und verwandeln diese in zeitgemässe Gerichte der modernen Küche – mal schlicht, mal raffiniert, manchmal auch ayurvedisch inspiriert. Ein Ort, an dem Geschmack und Achtsamkeit aufeinandertreffen.

Hide & Seek Familiare ma nondimeno sorprendente: i ristoranti Hide & Seek si lasciano ispirare dalla cucina locale e stagionale, trasformandola in piatti moderni e contemporanei – a volte semplici, a volte raffinati o ispirati all’Ayurveda. Un luogo dove il gusto incontra la consapevolezza.

Hide & Seek Familiar yet full of surprises: Hide & Seek Restaurants draw inspiration from local and seasonal cuisine, transforming it into contemporary dishes of modern gastronomy – sometimes simple, sometimes refined and at times inspired by Ayurveda. A place where flavour meets mindfulness.



KALTE VORSPEISEN

ANTIPASTI FREDDI · COLD STARTERS

Balfegó Thunfisch mit Ponzu, Sesam, Soja, Jalapeño, Avocado und Gurken-Sud



38

Tonno rosso Balfegó con ponzu, sesamo, soya, jalapeño, avocado e sud di cetriolo
Balfegó bluefin tuna with ponzu, sesame, soy, jalapeño, avocado and cucumber jus

Schweizer Wagyu-Rindstarter mit Senfsamen, Eigelb, Kapern und Brioche Brot

44

Tartare di manzo Wagyu Svizzero con semi di senape, tuorlo d'uovo, capperi e pan brioche
Swiss Wagyu beef tartare with mustard seeds, egg yolk, capers and brioche bread

mit schwarzem Périgord-Trüffel

9 / g

con tartufo nero Périgord
with black Périgord truffle

Marinierte Lachsforelle mit grünem Apfel, Meerrettich, Schnittlauch und Kopfsalatsauce



34

Trota salmonata marinata con mela verde, rafano, erba cipollina e salsa di lattuga
Marinated salmon trout with green apple, horseradish, chives and lettuce sauce

Rote Bete Ravioli mit Soja-Joghurtsauce und Puffreis



28

Raviolini di barbabietola con salsa allo yogurt di soia e riso soffiato
Beetroot ravioli with soya yogurt sauce and puffed rice

WARMER VORSPEISEN

ANTIPASTI CALDI · HOT STARTERS

Gebratener Oktopus mit schwarzer Knoblauch-Mayonnaise, Paprikakartoffeln, Petersilie und Zwiebelpulver



38

Polpo scottato, maionese all'aglio nero, patate alla paprika, prezzemolo e polvere di cipolla

Octopus with black garlic mayonnaise, paprika potatoes, parsley and onion powder

In Butter konfiertes Ei mit Kartoffelschaum, Topinambur, Schnittlauch und schwarzem Périgord-Trüffel



37

Uovo confit al burro con spuma di patate, topinambur, erba cipollina e tartufo nero Périgord

Egg confit in butter with potato foam, Jerusalem artichoke, chives and black Périgord truffle

Artischocke mit Topinambur, grüner Petersiliensauce und gerösteten Sesamsamen



38

Carciofo con topinambur, salsa verde al prezzemolo e semi di sesamo tostati

Artichoke with Jerusalem artichoke, parsley green sauce and toasted sesame seeds

SUPPEN

ZUPPE · SOUPS

Blumenkohlcrème mit Mandeln, Zitrone und Basilikum



22

Crema di cavolfiore con mandorla, limone e basilico

Cauliflower Cream Soup with almond, lemon and basil

Krustentier-Essenz mit Kräuteraromen, Riesenkrevetten-Raviolo, Karotten, Safran und Tomaten

32

Essenza di crostacei al profumo di erbe con raviolino ai gamberi, carote, zafferano e pomodoro

Crustacean essence with herb flavours, king prawn raviolo, carrots, saffron and tomatoes

PASTA UND RISOTTO

PASTA E RISOTTO · PASTA AND RISOTTO

Pilz-Ravioli mit Kalbsbries, Sbrinz-Schaum, Bimi-Brokkoli und gerösteten Pinienkernen

34

Ravioli ai funghi misti con animelle di vitello, schiuma allo sbrinz, broccoli bimi e pinoli tostati

Mushroom Ravioli with veal sweetbreads, Sbrinz foam, bimi broccoli and toasted pine nuts

Spaghettoni Gragnano mit Hummer, Chili, Basilikum und Zitrone



52

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

Spaghettoni from Gragnano with lobster, chili, basil and lemon

Risotto mit 24 Monate gereiftem Parmigiano Reggiano, Rosmarin, Artischocken und schwarzem Périgord-Trüffel



35

Risotto al parmigiano reggiano 24 mesi, rosmarino, carciofi e tartufo nero Périgord

Risotto with 24-month Parmigiano Reggiano, rosemary, artichokes and black Périgord truffle

Tagliolini mit Butter und weissem Trüffel



58

Tagliolini al burro e tartufo bianco

Tagliolini with butter and white truffle

Extra weisser Trüffel

Tartufo bianco extra

Extra white truffle

Tagespreis**

prezzo del giorno**

daily market price**

** Aufpreis zur Halbpension je nach Tagespreis

** Supplemento per la mezza pensione in base al prezzo del giorno

** Surcharge for half board according to the daily rate

VEGAN

VEGAN · VEGAN

Pad See Ew mit Reisnudeln, Bimi-Brokkoli, Sojasauce, Chili und Seitan



37

Pad See Ew con noodles di riso, broccoli bimi, salsa di soia, peperoncino e seitan

Pad See Ew with rice noodles, bimi broccoli, soy sauce, chili and seitan

FISCH

PESCE · FISH

Seezunge mit Fenchelsalat, Miesmuscheln, Petersilie und Sepia-Tinte



58

Sogliola con insalata di finocchio, cozze, prezzemolo e nero di seppia

Sole with fennel salad, mussels, parsley and cuttlefish ink

Steinbutt mit Pastinake, eingelegten Senfsamen, gegrilltem Baby-Römersalat und Beurre Blanc mit Heringskaviar und Schnittlauch



62

Rombo con pastinaca, semi di senape pickled, baby lattuga piastrata e beurre blanc al caviale di aringa ed erba cipollina

Turbot with parsnip, pickled mustard seeds, grilled baby lettuce and herring caviar beurre blanc with chives

Flambierter Kabeljau mit Kartoffelstampf, Sauerrahm, Forellenkaviar und Dillsauce



56

Merluzzo fiammeggiato con patata schiacciata, panna acida, salsa aromatizzata con uova di trota salmonata e aneto

Flamed cod with mashed potatoes, sour cream, trout roe and dill sauce

ZUM TEILEN

AB 2 PERSONEN

DA CONDIVIDERE PER 2 O PIÙ PERSONE · TO SHARE FOR 2 OR MORE PEOPLE

Chateaubriand am Tisch tranchiert mit Kartoffelpüree, mediterranem Gemüse und Sauce Béarnaise



p. P. 72***

Chateaubriand tagliato al tavolo con purè di patate, verdure alla mediterranea e salsa bernese

Chateaubriand sliced at the table with mashed potatoes, mediterranean vegetables and Béarnaise sauce

Ganzer Wolfsbarsch in Salzkruste mit Beurre Blanc Wintergemüse und Kartoffelpüree



p. P. 75***

Branzino intero al sale con beurre blanc, verdure invernali e purè di patate

Whole Salt-Crusted Sea Bass with beurre blanc, winter vegetables and mashed potatoes

*** Aufpreis zur Halbpension p. P. 25

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

*** Surcharge for half board p. p. 25

FLEISCH

CARNE · MEAT

Lammrücken in Kräuterkruste mit gebratener Topinambur, geschmorter Schalotte und Portwein-Jus 56

Lombata di agnello in crosta di erbe, topinambur arrosto, scalogno fondente e jus al Porto

Herb-crusted lamb loin with roasted Jerusalem artichoke, glazed shallot and port-wine jus

Kalbssteak mit Karottenvariation, Fondantkartoffeln und Sauce Hollandaise  56

Steak di vitello, variazione di carote, patate fondenti e salsa olandese

Veal steak with carrot variation, fondant potatoes and hollandaise sauce

Rinderfilet «Rossini» mit Foie Gras, schwarzem Périgord-Trüffel und Madeira-Jus  68

Filetto di manzo alla Rossini con foie gras, tartufo nero Périgord e jus al Madeira

Beef fillet Rossini style with foie gras, black Périgord truffle and Madeira jus

Im Ganzen gebratenes und glasiertes Stubenküken mit Rosmarin 48

Galletto arrosto intero e laccato con rosmarino

Whole Roasted Baby Chicken glazed with rosemary

SPEZIALITÄT

SPECIALITÀ · SPECIAL

**Wagyu-Entrecôte Japanese
Serviert mit Dijon-Senfsauce
und schwarzem Périgord-Trüffel**

Entrecôte di Wagyu

Servita con salsa alla senape Dijon e tartufo nero Périgord

Wagyu Entrecôte

Served with Dijon mustard sauce and Black Périgord Truffle



p.P. 65 / 100 g***

*** Aufpreis zur Halbpension p. P. 25

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

*** Surcharge for half board p. p. 25

SÜSSES

DOLCI · SWEETS

Kastanien-Vanille-Biskuit mit Cassissorbet

Biscuit con cremoso alle castagne,
vaniglia del Madagascar e sorbetto al cassis
Chestnut biscuit with Madagascar
vanilla cream and blackcurrant sorbet



24

Kokosnuss mit Milkschokoladen-Ganache, Passionsfrucht und Mangosorbet

Cocco con Ganache al cioccolato al latte,
frutto della passione e sorbetto al mango
Coconut with milk chocolate ganache,
passion fruit and mango sorbet



24

Knuspriger Mürbteig mit Himbeere und Pinien-Eis

Frolla croccante con lampone e gelato al pino
Crispy shortcrust tart with raspberry and pine ice cream



22

Schokoladen-Texturen mit Haselnuss und Karamell

Consistenze di cioccolato con nocciola e caramello
Chocolate textures with hazelnut and caramel



24

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

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

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

Fleischherkunft // Provenienza della carne // Origin of meat

Rind // manzo // beef – CH

Kalb // vitello // veal – CH

Wagyu // wagyu // wagyu – JP, CH

Lamm // agnello // lamb – IRL, UK, AU

Geflügel // pollame // poultry – CH, FR

Fischerherkunft // Provenienza del pesce // Origin of fish

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

Seezunge // sogliola // Sole // – PT, FR

Oktopus // polpo // octopus – MA, ES, IT

Kabeljau // merluzzo // cod – IS, ATL

Garnele // gambero // prawn – AR, IT

Steinbutt // coda di rospo // monkfish – FR, SCO, ES

Muscheln // cozze // mussels – IT, FR

Garnele // gambero // prawn – IT

Hummer // astice // lobster – FR, CA

Lachsforelle // trota salmonata // salmon trout – IT, CH, NO

Wolfsbarsch // branzino // sea bass – FR, GR

Herkunft Backwaren // Provenienza dei prodotti da forno //

Origin of baked goods

CH

Preise in CHF inklusive MwSt

Prezzi in CHF, IVA inclusa

Prices in CHF including VAT



Vegetarisches Gericht

Piatto vegetariano

Vegetarian dish



Glutenfreies Gericht

Piatto senza glutine

Gluten-free dish



Laktosefreies Gericht

Piatto senza lattosio

Lactose-free dish



Veganes Gericht

Piatto vegano

Vegan dish

