

# HIDE & SEEK

RESTAURANT AND BAR  
ASCONA

## Gesucht, gefunden.

*Chi cerca trova.*

*Look no further.*

Verstecken war einmal. Heute gilt: authentisch, ungezwungen und lokal. Dennoch bewahrt sich das Hide & Seek den Reiz des Unentdeckten, den Geschmack des Nervenkitzels. Die Gerichte werden nach Hauptzutat unterschieden und können in kleineren und grösseren Portionen gewohnt oder ungewöhnlich kombiniert werden. Jeder nach seinem Geschmack oder gleich für alle zum Teilen am gemeinsamen Tisch. Die Suche kann beginnen.

*Basta nascondersi. Oggi siamo autentici, disinvolti e a chilometro zero. Tuttavia, Hide & Seek si avvale del fascino dell'inesplorato, dell'inebriante sapore dell'adrenalina. I piatti sono suddivisi in base agli ingredienti principali, possono essere ordinati in piccole o grandi porzioni e combinati tra loro a piacere, creando accostamenti classici o fuori dagli schemi. Secondo il proprio gusto o in condivisione con gli altri commensali. Che la ricerca abbia inizio.*

*The time for hiding is over. Modern cuisine is authentic, unpretentious and local. But at Hide & Seek, we still have a zest for the new and exotic, for flavours that inspire. The dishes are organised according to their main ingredient and can be ordered as a smaller or larger portion to create standard combinations or something a little out of the ordinary. Each person can order their own dishes or everyone can share their dishes at the table. Seek out something delicious.*



Gemüse

## Das Harmonische

*Verdure – L'armoniosità*  
*Vegetables – The harmonious*

kleiner / grösser  
*piccolo / grande*  
smaller / larger



### **Aubergine geröstet // Melanzana tostata // Roasted eggplant**

21 / 28

Granatapfel – Peperoni – Chiloé Pfeffer  
*Melograno – peperone – pepe di Chiloé*  
*Pomegranate – bell pepper – Chiloé pepper*



### **Tomaten Tartar // Tartare di pomodori // Tomatoe tartare**

18 / 27

Rettich – Kurkuma – Aloe Vera  
*Rafano – curcuma – aloe vera*  
*Radish – curcuma – aloe vera*



### **Rucola Schaumsuppe // Vellutata di rucola // Rocket cream soup**

16 / -

Ziegenkäse – Kaffee – Kardamom  
*Formaggio di capra – caffè – cardamomo*  
*Goat cheese – coffee – cardamom*



### **Kokos Kaltschale // Zuppa fredda di cocco // Cold coconut soup**

17 / -

Apfel – Zitronengras – Limette  
*Mela – citronella – lime*  
*Apple – lemongrass – lime*



### **Tagliolini // Tagliolini // Tagliolini**

26 / 34

Gartengemüse – Ingwer – Majoran  
*Verdure di orto – zenzero – maggiorana*  
*Garden vegetables – ginger – majoram*

Fisch  
**Das Zarte**

*Pesce – La delicatezza*  
*Fish – The gentle*

kleiner / grösser  
*piccolo / grande*  
*smaller / larger*

**Alpen Lachsforelle // *Trota salmonata alpina // Alpin salmon trout***

28 / 36

Avocado – Minze – Fenchel  
*Avocado – menta – finocchio*  
*Avocado – mint – fennel*



**Chili Crab Suppe // *Zuppa di granchio e peperoncino // Chili crab soup***

17 / -

Ingwer – Zitronengrass – Krokette  
*Zenzero – citronella – crocchetta*  
*Ginger – lemon grass – croquette*



**Zander // *Lucioperca // Pikeperch***

36 / 44

Brennnessel – Brombeere – Cumeo Pfeffer  
*Ortica – mora – pepe Cumeo*  
*Nettle – blackberry – Cumeo pepper*

**Hummerschwanz // *Coda di astice // Lobster tail***

39 / 47

Lauch – Brunnenkresse – Sumach  
*Porro – crescione d'acqua – sommacco siciliano*  
*Leek – water cress – sumach*



**Pulpo // *Polipo // Octopus***

30 / 38

Wilder Broccoli – Kokos – Panang Curry  
*Broccolo selvatico – noce di cocco – Curry Panang*  
*Wild broccoli – coconut – panang curry*

Fleisch  
**Das Kräftige**

*Carne – Il vigore  
Meat – The forceful*

kleiner / grösser  
*piccolo / grande  
smaller / larger*



**Rinderfilet // Filetto di manzo // Beef fillet**

47 / 56

Kohlrabi – Heidelbeeren – Meerrettich  
Cavolo rapa – mirtilli – rafano  
*Turnip cabbage – blueberry – horseradish*

**Lammhuft // Scamoncino di agnello // Lamb rump**

38 / 46

Kichererbsen – Aprikose – Paradieskörner  
Ceci – albicocca – grani di paradiso  
*Chickpeas – apricot – grains of paradise*



**Maispoularde // Pollo di mais // Corn poulard**

– / 44

Grillgemüse – Zitronemelisse – Tonka Pfeffer  
*Verdure griliate – melissa al limone – pepe tonca  
Grilled vegetables – lemon balm – tonka pepper*



**Kalbstafelspitz // Bollito di vitello // Fillet of veal**

p. P. – / 48

Zucchetti – Gartenkräuter – Kardamon  
Zucchine – Erbette di prato – cardamomo  
*Zucchini – garden herbs – cardamom*



**Secreto vom Schwein // Secreto di maiale // Pork secreto**

37 / 45

Mais – Oregano – Ducca  
Mais – oregano – ducca  
*Sweet corn – oregano – ducca*

Süsses  
**Das Sinnliche**

*Dolci – La sensualità  
Sweets – The sensual*

kleiner / grösser  
*piccolo / grande  
smaller / larger*



**Melonensalat // *Insalata di melone // Melon salad***

– / 18

Cantaloupe Melonensorbet – Fenchelragout – Joghurtgelee  
*Sorbetto al melone di Cantaloupe – ragout di finocchio - gelatina allo yogurt  
Cantaloupe melon sorbet – fennel ragout – yoghurt jelly*



**Melba // *Pesca Melba // Melba***

– / 19

Johannisbeer Sorbet – Pfirsich im Lavendelsud – Vanilleschaum  
*Sorbetto al ribes nero – pesca in brodo di lavanda – schiuma di vaniglia  
Currant sorbet – peach in lavender brew– vanilla foam*



**Sommerliches Käsedessert // *Dessert di formaggio estivo // Summerly cheese  
dessert***

– / 20

Ricotta Glace – Aprikosenkompott – geriebener Tom de chevre  
*Gelato alla ricotta – Composta di albicocca – Tom de chevre grattugiato  
Ricotta ice cream – apricot compote – grated tom de chevre*



**Geeistes Karamelköpfler // *Tarfufo al caramello // Iced caramel cream***

– / 18

Salzkaramel Creme – Beerenvariation – Topfenschaum  
*Crema salata al caramello – variazione di frutti di bosco – Schiuma di ricotta  
Salted caramel cream – mixed berries – curd cheese mousse*



**Erdbeer-Kräutertopf // *Selezione di fragole ed erbe // Strawberry herb casserole***

– / 19

Löwenzahn Glace – Sauerrampfer Crème – Erdbeer-Kräutersalat  
*Crema acetosa – Gelato al dente di leone – Insalata di fragole ed erbe  
Dandelion ice cream – Sorrel cream – strawberry herb salad*

# Das Hilfreiche

Informazioni – L'utilità  
Information – The helpful

## Der Anspruch

Persönliche Präferenzen, Unverträglichkeiten oder Allergien müssen im Hide & Seek nicht versteckt werden – sondern werden gern bei der Bestellung und anschliessender Zubereitung berücksichtigt.

## Le esigenze

Hide & Seek è attento ai vostri gusti personali, come pure a eventuali intolleranze o allergie. Segnalate le vostre preferenze al momento dell'ordinazione. Ne terremo conto durante la preparazione del vostro piatto.

## The expectation

At Hide & Seek we are happy to accommodate your personal preferences– intolerances and allergies – both when taking your order and preparing your meal.

## Die Zeichen



vegetarisch



glutenfrei



vegan

## Le icone



vegetariano



senza glutine



vegano

## The icons



vegetarian



gluten-free



vegan

## Die Herkunft

Brüggliforelle oder Saibling kommt von der Familie Reichmuth vom Sattel, Schweiz. Frisches Bergquellwasser, Nahrung, Pflege und Erfahrung sorgen dafür, dass der Fisch gesund heranwächst.

Die Alpstein Poularde kommt aus dem Gebiet Culinarium Ostschweiz rund um den Alpstein. Nur fünf Familienbetriebe aus dieser Region sind für die Aufzucht des Alpstein Poulet verantwortlich.

Kalbs- und Lammfleisch werden ebenfalls nur von Produzenten aus der Schweiz bezogen.

## L'origine

I salmerini e le trote Brüggli provengono dall'allevamento della famiglia Reichmuth, a Sattel in Svizzera. Acqua fresca di sorgente, nutrimento, cura ed esperienza garantiscono uno sviluppo sano dei pesci.

L'Alpstein poulard proviene dalla regione Culinarium intorno all'Alpstein, in Svizzera orientale. Sono solo cinque le famiglie di questa regione a occuparsi dell'allevamento dei polli Alpstein.

La carne di vitello e d'agnello proviene anch'essa esclusivamente da produttori svizzeri.

## The origin

Our Brüggli trout and char are sourced from the Reichmuth family in Sattel, Switzerland. Fresh mountain spring water, the right food and care and the family's experience ensure that the fish grow healthily.

The Alpstein poulard comes from the Culinarium region surrounding Alpstein in Eastern Switzerland. Only five family farms in this region breed the Alpstein poulard.

Our veal and lamb are also exclusively sourced from producers in Switzerland.