

Mezze

Humus vegan Kichererbsen-Püree mit frischer Petersilie, Olivenöl und Sesam <i>Chickpea purée with fresh parsley, olive oil and sesame paste</i>	8.00
Oliven vegan mit Harissa pikant mariniert <i>Olives – "spicy" marinated with harissa</i>	6.00
Falaffel auf Joghurt-Sauce <i>Falaffel with yoghurt sauce</i>	9.00
Baba Ganoush vegan Auberginen-Paste <i>Eggplant paste</i>	9.00
Frisella Getrocknete Brotscheiben mit Tomaten und Olivenöl <i>Dried slices of bread with tomatoes and olive oil</i>	9.00
Dolmadakta vegan mit Reis gefüllte Weinblätter 4 Stück <i>Vine leaves stuffed with rice</i>	8.00

Starters

The Hide Plank Bündner Platte (CH) mit: Rohschinken, Trockenfleisch, Salsiz, Bündner Bergkäse und Hausgemachten Pickels auf dem Holzbrett Serviert <i>Air dried meat, Salsiz, Bündner cheese and homemade pickels served on a wooden plank</i>	26.00
Deli-Salat vegan Bunter Salat mit Gemüse und Kräuter-Croutons an Hausdressing <i>Fresh salads, loads of vegetables and croutons served with The Hide dressing</i>	13.00

The Hide Cäsar Cäsar-Salat an Cäsardressing mit Speck (CH), Grana Padano und Kräuter-Croutons <i>Crispy salad, cesar dressing, bacon, parmesan and croutons</i>	16.00
mit gebratenen Pouletstreifen (CH) <i>with roasted slices of chicken</i>	26.00
The Hide Beef Tatar Würziges Rinds-Tatar (CH) an The Hide Marinade dazu Pinsa-Brot und Pfefferbutter <i>Spicy beef tartar on The Hide marinade with Pinsa bread and olive oil</i>	Starter 26.00 Hauptgang 32.00
Lauwarmer Kichererbsen-Gemüsesalat (vegan) an orientalischem Tomatendressing und Tofu <i>lukewarm chickpea-vegetable salad with oriental spiced Tofu</i>	19.00
mit Pouletstreifen (CH) "Marrakesch" <i>with sliced chicken "Marrakech"</i>	22.00

The Hide „PINSA“

Luftiger Hefe-Sauerteig, knusprig gebacken und lauwarm belegt

Fluffy yeast- sourdough, crispy baked and with a warm topping

Parma & Amore Tomate, Mozzarella, Parmaschinken (IT), getrocknete Tomaten Burrata «a ciuffo» <i>Tomato, mozzarella, parma ham, sun dried tomatos and burrata</i>	26.00
Pinsa Elsass Creme Fraiche, Rohesspeck (CH) und Lauchzwiebeln <i>Sour cream, smoked bacon and spring onions</i>	25.00
Verdure Grillierte Zucchini, Rucola, Mascarpone und Balsamico <i>Grilled zucchini, arugula, mascarpone and balsam vinegar</i>	24.00
Pesto Olivenöl, Basilikum, Pinienkerne und Grana Padano <i>Native olive oil, basil, pineseeds and grana padano</i>	18.00



FLIMS · SWITZERLAND
THE HIDE
DELI

The Hide Classic's

Tagliata vom Dry Aged Entrecôte (CH) 54.00 Zartes Entrecôte mit Liebe und Leidenschaft grilliert. Dünn aufgeschnitten und mit Rucola und Parmesan auf dem Tablett serviert - dazu Pommes frites <i>Thinly sliced dry aged Entrecôte with arugula and parmesan – french fries</i>
Saftiges Rinderfilet (AUS) perfekt gebraten!! 56.00 mit buntem Gemüse, Pommes Frites und hausgemachter Café de Paris <i>Tenderloin grilled with perfection with fresh vegetables, French fries and homemade Café de Paris</i>
Dry Age Beef Burger 34.00 Rindfleischburger (CH) im Focacciabrot mit pikanter Tomaten-Konfitüre, Bünder Bergkäse, hausgemachten Gurken und Sweet Potato Fries <i>Dry aged beef burger, spicy tomato jam, swiss mountain cheese, focaccia bread and sweet potato fries</i>
Orientalische Lamm-Rind Hackfleischbällchen (CH) 33.00 mit Joghurt-Minzesauce auf Kartoffel-Tomatengemüse in der Tajine serviert <i>Oriental spiced meatballs with yogurt-mint dip roastet potatoes with tomatos served in a tajine</i>
The Pasta 26.00 Trofie Ligurie mit Zucchini, Tomaten und Spinat an leichter Basilikumsauce und Ziegenfrischkäse <i>Trofie Liguria with zucchini, tomatos, asparagus and spinach creamy basilsauce and goat cheese</i>
The Fisch Hauptgang 47.00 Kurz gebratenens Tuna Tataki im Sesammantel Vorspeise 27.00 Auf Spargelsalat an Erdbeerdressing und Kalamansimayo <i>Tuna tataki with sesame, asparagus salad Marinated in strawberry-dressing and kalamansimayo</i>

Sweets

The Hide Chocolate-Disaster 7.00 Pralinenfüllung im Glas serviert, eine Sünde wert! <i>Chocolates in a glas, if a "truffles" is not enough...</i>
Erdbeer-Schokoladen Panna Cotta 8.00 fruchtig und herber Abschluss... <i>Strawberry-chocolate panna cotta</i>
Lemon Curd Tarte 16.00 erfrischende Zitronencreme im Buttermantel mit frischen Beeren und hausgemachtem Schokoladensorbet <i>Lemon cream, red berries and homemade chocolate ice cream</i>
Orientalisches Rhabarber Tiramisu 12.00 Der Klassiker mit Rhabarber und orientalischen Gewürzen <i>Oriental spiced rhubarb tiramisu</i>
Schokolicious ! (glutenfree) 12.00 lauwarmes Schokoküchlein mit Passionsfruchtespuma hausgemachtem Sauerrahmeis und frische Beeren Lukewarm chocolate cake, passionfruit-espuma, red berries and homemade sour cream ice.
Bananen – Split im Glas serviert! den wollt Ihr doch alle! 9.00 Bananen-Split mit Vanilleeis und Schoggisauce <i>Bananas, vanilla ice cream and chocolate sauce. served in a glas!</i>
Evviva plankis Icecream made in Chur 7.00 Aromen – Fragen Sie einfach! <i>Aromas - ask the staff</i>
So ein Käse 16.00 3erlei Käse aus der Region mit Feigensenf und Früchtebrot three different cheese from the region fig mustard and fruitbread