

*Wir kochen mit Herz, essen weil's Spass macht und trinken
nicht immer nur gegen den Durst...*

The Hide Team



FLIMS · SWITZERLAND

THE HIDE
DELI

Mezze

The Hide „Hummus“ vegan Kichererbsenpüree, Zitrone, Olivenöl, Tahini, Kreuzkümmel <i>chickpea puree, lemon, olive oil, tahini, cumin</i>	8
Oliven vegan mariniert mit Chili, Kräuter <i>olives marinated with herbs and chili</i>	6
Dolmades vegan Weinblätter, Reis, Kräuter <i>wine leaves, Rice, herbs</i>	8
Falafel vegan Kichererbsen, Kreuzkümmel <i>falafel – chickpeas, cumin</i>	6
Feta vegi mariniert mit Gewürzen & Olivenöl <i>feta cheese marinated with spices and olive oil</i>	7
Labneh vegi Joghurt, orientalische Gewürze, Petersilie <i>yoghurt, oriental spices, parsley</i>	5
Mini-Pita vegan Fladenbrot <i>pita flat bread</i>	4

Starters

- The Hide Salad** vegi 14
Winterliche Blattsalate, geröstete Kerne, Radieschen, Sprossen und Hausdressing
fresh salad, kernels, radish, sprouts and house dressing
- Marinierter Label Rouge Lachs** (Sco) 19
Stracciatella di Burrata, Erbsen, Limette
marinated salmon, stracciatella di burrata, peas, lime
- The Hide Tatar** 70g /140g 22/39
Rindfleisch (CH), pikante Marinade, Röstzwiebeln, Belper Chnolle, gepickelter Spargel, warmes Pinsa Brot
beef tartar in spicy marinade, roasted onions, belper chnolle cheese, pickled asparagus, pinsa bread
- Bündner Riesling-Silvanersuppe** vegi 14
Bärlauchöl, Croutons, Wurzelgemüse
whitewine-soup from grison, wild garlic oil, croutons, vegetables
- The Hide Sausage** 12
Hausgemachte "dry aged" Trockenwurst (CH) 50g, Essiggurke, Hausbrot
homemade "dry aged" sausage, pickle, house bread
- The Hide Plank** 26
Bündner Trockenfleischspezialitäten (Rind & Schwein, CH)
Bündnder Bergkäse, Essiggemüse, Feigensenf, Hausbrot
dried meat from Grison, mountain cheese, pickles, mostarda, house bread

The Meat

Schweizer **Rindsentrecôte** (CH), 220g 54
aus dem hauseigenen Reifeschrank, mind. 21 Tage gereift
*Swiss beef entrecôte 21 days dry aged from the in-house
dry age maturing cabinet*

Appenzeller Schweinsrückensteak (CH), 220g 36
porc loin steak from appenzell

Alpstein - Poulardenbrust (CH), 180g 38
swiss poulard breast from Alpstein

Zu diesen Gerichten servieren wir Röstkartoffeln, saisonales Gemüse, hausgemachte Kräuterbutter und Pfeffersauce
to all our meat dishes we serve roasted potatos, vegetables, churned herb butter and peppercorn sauce

The Hide „Burger“

Homemade **Angus Beef Burger** (CH), 160g 32
Andy`s Soft Bun, Angus Rindfleisch Pattie, Raclettekäse, Eisbergsalat, hausgemachte BURGERSAUCE, Speck, Tomaten, gepickelte Zwiebeln, Jalapenos
dazu knusprige Pommes Frites
Andy`s soft Bun, angus beef pattie, raclette cheese, homemade Burger sauce, bacon, salad, tomato, pickled onions, jalapenos with french fries

zur Wahl für alle Fleischgerichte & Burger
mit Trüffel – Parmesan Fries +4.5
with truffle – parmesan fries

Frühlings – Special

Chäs – Spätzli «primavera» 30
Hausgemachte Quarkspätzli, Bündner Bergkäse, Röstzwiebeln,
Bündnerfleischstreifen, Frühlingskräuter
*spätzle, grison mountain cheese, roasted onions, spring herbs, grison
dried beef*

Steinbuttfilet (NL) 42
Rahmsauerkraut, konfierte Kartoffeln, Rieslingsauce, Speck
turbot, creamy sauerkraut, potatoes, rieslingsauce, bacon

Orecchiette mediterranea vegan 22
Tomatensauce, Peperoncini, Oliven, Kapern, Blattpetersilie,
Green Mountain Balls
orecchiette, peperoncini, olives, capers, parsley, green mountain balls

mit gebratenen Rindsfiletwürfeln (100gr/Irl.) 34
with cubes of beef filet

Spargel vegan 32
Gerösteter Spargel auf Kichererbsen-Blattspinat mit
orientalischen Gewürzen, Tahinisauce und Falafel
roasted asparagus, spinach, chickpeas, spices, falafel, tahinisauce

Frühlings – Salat 35
Bunte Blattsalate, Radieschen, Sprossen, geröstete Kerne,
gebratene Rindsfiletwürfel (IRL / 100gr)
mixed winter salad, radish, sprouts, kernels, cubes of beef filet

The Hide „PINSA“

Luftiger Hefe Sauerteig, knusprig gebacken und anschliessend lauwarm belegt

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

The classy One

26

Crème fraîche, gekochter Schinken, Donauspargel,

Rucola, Parmesan

creme fraiche, cooked ham, asparagus, rucola, parmesan cheese

The vegan One vegan

24

Tomatensauce, grillierte Zucchini, Oliven, getrocknete Tomaten,
Rucola, Basilikum

tomato, zucchini, olives, dried tomatos, basil, rucola

The smoky Salmon

26

Crème fraîche, Rauchlachs, Frühlingszwiebel, Meerrettich,
Radieschen

crème fraiche, smoked salmon, spring onion, horseradish, radish

Sweets

- Cheesecake "02/23"** 16
Tartelette, Cheesecakecrémé, Rhabarber, Meringue,
Joghurt – Mocca - Glacè
Tartelette, cheesecake cream, citrus fruits, meringue, grapefruit sorbet
- Chocolate** 16
Schokoladenkuchen, Ananas, Karamell, Rum,
Bourbon - Vanille - Glacè
Chocolate cake, pineapple, caramell, rum, Vanilla – ice cream
- Bündner Nusstorten-Trifle** (Mini Dessert im Glas) 8.5
Quarkcrémé, karamellisierte Baumnüsse, Mürbteig Crumble
Curd cream, caramelised walnuts, shortcrust crumble
- Flimser Gelati Chübeli aus Flims** 6
Aromen – Schokolade, Vanille, Joghurt, Pistazie, Kaffee,
Passionsfrucht, Erdbeer-Minze, Himbeer-Basilikum
Ice cream in a cup, made in Flims: Aromas-Chocolate, Vanilla, For di latte, Hazelnut, Mango, Strawberry-Mint, Raspberry-Basil
- So ein Käse** 16
Schweizer Käseauswahl, Bündner Birnbrot & Feigensenf
Swiss cheese selection, pear bread, fig mustard