

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 Harrissa pikant mariniert <i>Olives – "spicy" marinated with Harrissa</i>	6.00
Falaffel vegan auf Joghurt-Sauce <i>Falaffel with yoghurt sauce</i>	9.00
Baba Ganoush vegan Auberginen-Paste <i>Eggplant paste</i>	9.00
Frisella vegan 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

Deli-Salat Farbiger und knackiger Salat, Brot Croutons, Minze an Zitronen-Yoghurt-Dressing <i>Colourful and crisp salad, bread croutons, Mint on lemon yoghurt dressing</i>	13.00
---	--------------

The Hide Cäsar Cäsar-Salat mit geschmorten Tomaten, Speck, Paresan und einem Berg Vitaminen <i>Caesar salad with braised tomatoes, bacon, parmesan and load of vitamins</i>	16.00
mit grillierter Pouletbrust <i>with grilled chicken breast</i>	26.00
Dry Age Beef Tatar Würziges Rinds-Tatar an The Hide Marinade dazu Pinsa-Brot mit Olivenöl <i>Spicy beef tartar on The Hide marinade with Pinsa bread and olive oil</i>	26.00
Randen Taboulé Vegi Randen Carpaccio mit Minze-Walnuss-Taboulé Feta, Kreuzkümmel und Labneh (Yoghurt) <i>Beetroot carpaccio with mint and walnut tabouleh Feta, cumin and labneh (yoghurt)</i>	18.00

The Hide „PINSA“

Luftiger Hefe-Sauerteig, knusprig gebacken und anschliessend lauwarm belegt

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

Parma & Amore Parmaschinken, Guanciale (Speck) Burrata «a ciuffo», Rosmarin <i>Parma Ham, Bacon, Burrata, Rosemary</i>	25.00
Mare Caprese Crevetten, Avocado Topping, marinierter Salat und gelbe Tomatensauce <i>prawns, avocado topping, marinated salad and yellow tomato sauce</i>	26.00
Verdure Vegi Frittierte Aubergine, Ricotta, Tomaten und Oregano <i>Deep fried aubergine, ricotta, tomatoes and oregano</i>	24.00
Olio & Rosmarino Nur bestes Olivenöl, Rosmarin und Meersalz <i>The best olive oil, rosemary and seasalt</i>	16.00

The Hide Classic's



Tagliata vom Entrecôte Schweizer Entrecôte mit Liebe und Leidenschaft grilliert. Dünn aufgeschnitten und mit Rucola und Parmesan auf dem Tablett serviert - dazu Pommes frites <i>Thinly sliced Swiss Entrecôte with rocket and parmesan – French fries</i>	49.00
Dry Age Kibbeh Spiess aus hausgemachter Rindsbratwurst mit Fleisch aus dem eigenen Dry Ager. Dazu Couscous mit Gemüse und orientalischen Gewürzen <i>Skewer of homemade beef sausage with meat from your own Dry Ager. Served with couscous, vegetables and oriental spices</i>	29.00
Italian Stallion Beef-Burger ^{CH} im Focacciabrot mit Rucola, Scamorza und Pancetta – dazu Pommes <i>Beef Burger in a Focaccia bun with rocket, Scamorza and Pancetta served with French Fries</i>	28.00
Pork Ribs "Labneh" Knusprige Spare Ribs mit orientalischen Gewürzen, Süskartoffeln und Labneh <i>Crispy spare ribs with oriental spices, sweet potatoes and labneh</i>	38.00
Chicken „Tajine“ grillierte Pouletbrust ^{CH} serviert in der Tajine mit frittierten Auberginen Parmigiani, Tomaten, Minze <i>Grilled chicken breast served in the Tajine with fried eggplants, Parmigiani, tomatoes and mint</i>	27.00
Shish Barak Arabische Tortellini mit Fetakäse im Ofen gebacken an einer Koriandersauce <i>Arabic Tortellini with feta cheese baked in coriander sauce</i>	24.00
The Fisch Grillierter Schwertfisch ^{Atlantik} auf Niçoise Salat mit Limetten Aioli und Pommes Frites <i>Grilled Atlantic swordfish on Niçoise salad with Lime aioli and French fries</i>	38.00

Sweets

The Hide Chocolate-Disaster Leckerer Schokoladenkuchen mit Sour-cream & Caramel <i>Chocolat Cake with cream and Caramelsauce</i>	15.00
Mini Dessert : Panna Cotta mit Erdbeer-Rhabarber Kompott <i>with strawberry-rhubarb compote</i>	7.00
Sweet Pinsa Knusprige Pinsa mit Nutella und Bananen <i>Crispy Pinsa with Nutella and bananas</i>	11.00
Kaiserschmarrn ganz klassisch mit Puderzucker und Apfelkompott <i>with powder sugar and apple compote</i>	12.00
Profiterol «bianco & nero» Windbeutel gefüllt mit Rahm und überzogen mit Schokolade und weisser Toblerone Sauce <i>Cream puff pastry with chocolate and white Toblerone sauce</i>	12.00
So ein Käse Flimser Bergkäse – Pfirsich Honig – Früchtebrot <i>Mountain Cheese from Flims, peach honey – fruit bread</i>	16.00
Neu im The Hide – Handgemachte Gasparini Gelati	
Im Cornet : Vanille / Schoggi / Himbeer	5.50
Am Stängel : Banane & Schoggi / Stracciatella	4.50
Im Chübeli : Rahm-Tafeli / Citro-Mandarine Haselnuss-Pistache / Vanille-Erdbeer <i>Cornet : Vanilla / Chocolate / Raspberry On stem : Banana & Chocolate / Stracciatella In a cup : Caramel / Citro-Tangerine Hazelnut-Pistachio / Vanilla-Strawberry</i>	6.00