

*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

# Chef`s Choice Menu

## *Unsere Lieblingsgerichte und Empfehlung als Menü*

### **Burratina** vegi

Bunte Tomaten, Basilikum, Olivenöl, hausgemachte Focaccia  
*burrata, colorful tomatos, basil, oliveoil, homemade focaccia*

### **Schweizer Poulardenbrust**<sup>(CH)</sup>, ca.180gr

getruffelt mit Berner Sommertrüffel, Gemüse der Saison,  
Rosmarinkartoffeln, Portweinjus  
*chicken breast from alpstein, summer truffle, seasonal vegetable,  
rosmary potatos, port wine jus*

### **Cheesecakecrème**

Pfeffer - Erdbeeren, Erdbeer-Gazpacho, Zitronen-Biskuit  
*Cheesecakecream, pepper-strawberries, strawberry gazpacho, lemon  
biscuit*

Ganzes Menü	68
Vorspeise	18
Hauptgang	38
Dessert	15

# Mezze

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

# Starters

- The Hide Salad** vegi 14  
Bunte Blattsalate, geröstete Kerne, Radieschen, Sprossen  
und Hausdressing  
*fresh garden salad, kernels, radish, sprouts and house dressing*
- Geräucherter Bio Lachs** (NOR) 21  
Buttermilch, Kohlrabi, Schnittlauchöl  
*smoked organic salmon, buttermilk, kohlrabi, chives oil*
- The Hide Tatar** 70g /140g 22/39  
Rindfleisch (CH), pikante Marinade, Salatherzen, getrocknete  
Tomaten, Grana Padano, geröstetes hausgemachtes Rosmarin-  
Focaccia  
*beef tartar in spicy marinade, salad hearts, dried tomatoes, grana  
padano, roasted homemade rosemary focaccia*
- The Hide Sausage** 12  
Hausgemachte "dry aged" Trockenwurst (CH) 50g,  
Essiggemüse, Hausbrot  
*homemade "dry aged" sausage, pickles, house bread*
- The Hide Plank** 26  
Bündner Trockenfleischspezialitäten (Rind & Schwein, CH)  
Bündner Bergkäse, Essiggemüse, Feigensenf, Hausbrot  
*dried meat from Grison, mountain cheese, pickles, figs mustard,  
house bread*

# Sommer – Specials

- Schweizer **Rindsentrecôte** (CH), 220g 54  
aus dem hauseigenen Reifeschrank, mind. 21 Tage gereift  
knusprige Pommes Frites, Sommergemüse, BBQ Sauce  
*Swiss beef entrecôte 21 days dry aged from the in-house  
dry age maturing cabinet, crispy fries, vegetable, BBQ sauce*
- Irishes Lammentrecôte** (IE), 180g 42  
Kräuter-Gerstotto, Zucchini, Feta-Cremé, Olivenbutter  
*irish lamb loin, barley, zucchini, feta-cream, olive butter*
- Wolfsbarschfilet** (Aquakultur It/Grie) 42  
Röstkartoffeln, Ratatouille, Sauce Pistou  
*sea bass, potatoes, ratatouille, sauce pistou*
- Pasta e piselli** vegi 24  
Orecchiette, Erbsencreme, Erbsen, Burrata, Zitronen-Pancrattato  
*orecchiette, peas, burrata, lemon pancrattato*
- mit gebratenen Rindsfiletwürfeln (100gr/Irl.) 36  
*with cubes of beef filet*
- Blumenkohl** vegan 32  
Gerösteter Blumenkohl auf Kichererbsen-Blattspinat mit  
orientalischen Gewürzen, Tahinisauce und Falafel  
*roasted cauliflower, spinach, chickpeas, spices, falafel, tahinisauce*
- Sommer – Salat** 35  
Bunte Blattsalate, Radieschen, Sprossen, geröstete Kerne,  
gebratene Rindsfiletwürfel (IRL / 100gr)  
*mixed garden salad, radish, sprouts, kernels, cubes of beef filet*

# The Hide „Burger“

Homemade **Angus Beef Burger** <sup>(CH)</sup>, 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*

# The Hide „PINSA“

**Luftiger Hefe Sauerteig, knusprig gebacken  
und anschliessend lauwarm belegt**

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

**The spicy One** 25

Tomatensauce, Chorizo, Oliven, Parmesan  
*tomato sauce, chorizo, olives, parmesan cheese*

**The vegan One** <sup>vegan</sup> 24

Tomatensauce, grillierte Zucchetti, getrocknete Tomaten, Rucola  
*tomato, zucchini, dried tomatoes, rucola*

**The smoky Salmon** 26

Crème fraiche, Rauchlachs, Cipolloti, Meerrettich, Radieschen  
*crème fraiche, smoked salmon, spring onion, horseradish, radish*

# Sweets

## **Himbeer-Tartelette** 16

Philadelphiacremé, Vanille, Joghurt – Glacé

*raspberry tartelette, philadelphia cream, vanilla, jogurt ice cream*

## **Chocolate** 14

Schokoladenkuchen, Kirschragout, Bourbon - Vanille - Glacé

*chocolate cake, cherry compote, vanilla ice cream*

## **Panna cotta** (Mini Dessert im Glas) 8.5

Vanille, Beeren, Mürbteigcrumble

*panna cotta, berries, shortcrust crumble*

## **Flimser Gelati Chübeli aus Flims** 6

Aromen – Schokolade, Vanille, Joghurt, Pistazie, Kaffee, Maracuja, Erdbeer-Minze, Himbeer-Basilikum

*Ice cream in a cup, made in Flims: Aromas - Chocolate, Vanilla, Jogurt, Pistachio, Maracuja, Mocca, Strawberry-Mint, Raspberry-Basil*

## **So ein Käse** 16

Schweizer Käseauswahl, Bündner Birnbrot & Feigensenf

*swiss cheese selection, pear bread, figs mustard*