

*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

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

Starters

Deli-Salat	12.00
Farbiger und knackiger Salat, Brot Croutons, Minze an Zitronen-Yoghurt-Dressing <i>Colourful and crisp salad, bread croutons, Mint on lemon yoghurt dressing</i>	
The Hide Cäsar	16.00
Cäsar-Salat mit geschmorten Tomaten, Speck, Parmesan und einem Berg Vitaminen <i>Caesar salad with braised tomatoes, bacon, parmesan and load of vitamins</i>	
mit grillierter Pouletbrust <i>with grilled chicken breast</i>	26.00
Dry Age Beef Tatar	24.00
Würziges Rinds-Tatar mit Koriander, Schnittlauch dazu Pinsa-Brot mit Olivenöl <i>Spicy beef tartar with coriander, chives served with Pinsa bread and olive oil</i>	
Randen Taboulé Vegi	16.00
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>	

The Hide „PINSÄ“

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

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

Parma & Amore **25.00**

Parmaschinken, Guanciale (Speck)

Burrata «a ciuffo», Rosmarin

Parma Ham, Bacon, Burrata, Rosemary

Mare Caprese **26.00**

Crevetten, Avocado Topping, mariniertes Salat und
gelbe Tomatensauce

*prawns, avocado topping, marinated salad and
yellow tomato sauce*

Verdure Vegi **24.00**

Frittierte Aubergine, Ricotta, Tomaten und Oregano

Deep fried aubergine, ricotta, tomatoes and oregano

Olio & Rosmarino **16.00**

Nur bestes Olivenöl, Rosmarin und Meersalz

The best olive oil, rosemary and seasalt

The Hide Classic's

Tagliata vom Dry Age Entrecôte 49.00

Dünn geschnittenes Schweizer **Entrecôte** aus unserem Dry Age Schrank mit Rucola und Parmesan auf dem Holzbrett serviert – dazu Pommes frites mit Liebe und Leidenschaft grilliert.

Thinly sliced Swiss Entrecôte from our Dry Ager cabinet with rocket and parmesan on served on a wooden board - with french fries grilled with love and passion.

Dry Age Kibbeh 28.00

Spieß aus hausgemachter Rindsbratwurst mit Fleisch aus dem eigenen Dry Ager. Dazu Couscous mit Gemüse und orientalischen Gewürzen

Skewer of homemade beef sausage with meat from your own Dry Ager. Served with couscous, vegetables and oriental spices

Italian Stallion 25.00

Beef-Burger CH im Focacciabrot mit Rucola, Scamorza und Pancetta – dazu Pommes

Beef Burger in a Focaccia bun with rocket, Scamorza and Pancetta served with French Fries

Pork Ribs "Labneh" 38.00

Knusprige Spare Ribs mit orientalischen Gewürzen, Süsskartoffeln und Labneh

Crispy spare ribs with oriental spices, sweet potatoes and labneh

Chicken „Tajine“

25.00

grillierte Pouletbrust CH serviert in der Tajine mit
frittierten Auberginen Parmigiani, Tomaten, Minze

*Grilled chicken breast served in the Tajine with fried eggplants,
Parmigiani, tomatoes and mint*

Shish Barak

24.00

Arabische Tortellini mit Fetakäse im Ofen gebacken
an einer Koriandersauce

Arabic Tortellini with feta cheese baked in coriander sauce

The Fisch

38.00

Grillierter Schwertfisch Atlantik auf Niçoise Salat mit
Limetten Aioli und Pommes Frites

*Grilled Atlantic swordfish on Niçoise salad with
Lime aioli and French fries*

Sweets

Mini Dessert : Tirami su semifredo 7.00

Mascarpone Parfait mit Bisquit und Kaffeesirup
Mascarpone parfait with biscuit and coffee syrup

Mini Dessert : Panna Cotta 7.00

mit Erdbeer-Rhabarber Kompott
with strawberry-rhubarb compote

Sweet Pinsa 11.00

Knusprige Pinsa mit Nutella und Bananen
Crispy Pinsa with Nutella and bananas

Kaiserschmarrn ganz klassisch 12.00

mit Puderzucker und Apfelkompott
with powder sugar and apple compote

Profiterol «bianco & nero» 12.00

Windbeutel gefüllt mit Rahm und überzogen mit
Schokolade und weisser Toblerone Sauce
Cream puff pastry with chocolate and white Toblerone sauce

So ein Käse 16.00

Flimser Bergkäse – Pfirsich Honig – Früchtebrot
Mountain Cheese from Flims, peach honey – fruit bread

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 / Vanielle-Erdbeer **6.00**

Cornet : Vanilla / Chocolate / Raspberry

On stem : Banana & Chocolate / Stracciatella

In a cup : Caramel / Citro-Tangerine

Hazelnut-Pistachio / Vanilla-Strawberry