

*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
Chickpea puree with fresh parsley, olive oil and sesame paste
- Oliven** vegan **6.00**
mit Harrissa pikant mariniert
Olives – "spicy" marinated with Harrissa
- Falaffel** vegan **9.00**
auf Joghurt-Sauce
Falaffel with yoghurt sauce
- Feta** vegi **8.00**
mariniert mit Olivenöl und Kräutern
marinated with olive oil and herbs
- Baba Ganoush** vegan **9.00**
Auberginen-Paste
Eggplant paste
- Dolmadakta** vegan **8.00**
mit Reis gefüllte Weinblätter 4 Stück
vine leaves stuffed with rice

Starters

Deli-Salat

12.00

Farbiger und knackiger Salat, Pita Croutons

Granatapfelkerne, Minze und Rote Beete-Himbeerdressing

Colourful Salad, pita croutons, pomegranate seeds, mint and beetroot-raspberry-dressing

The Hide Cäsar

16.00

Cäsar-Salat mit geschmorten Tomaten, Speck, Parmesan
und einem Berg Vitaminen

Caesar salad with braised tomatoes, bacon, parmesan and load of vitamins

mit grillierter Pouletbrust

26.00

with grilled chicken breast

Shakshuka Soup

12.00

Kichererbsen-Tomaten-Paprikasuppe mit
überbackenem Ei

Chickpeas-tomato-paprika soup with poached egg

Samak Makali

16.00

Frittierter Fisch und Wintergemüse mit Aioli

Fried fish, with winter vegetables and aioli

The Hide „PINSÄ“

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

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

Mortezza **25.00**

Mortadella IT, Pistazien, Burrata « a ciuffo »

Mortadella, pitachios, Burrata « a ciuffo »

Tuna **26.00**

Geräuchertes Thunfisch-Filet, mariniertes Spinat,
eingelegten Gurken, marokkanischen Oliven, Tomaten und Lauch

*Smoked Tunafilet, marinated spinach, pickled cucumber, maroccan
olives, tomato and leek*

Parmigiana Vegi **24.00**

Frittierte Aubergine, Ricotta, Tomaten und Minze

Deep fried aubergine, ricotta, tomatoes and mint

Olio & Rosmarino **16.00**

Nur bestes Olivenöl, Rosmarin und Meersalz

The best olive oil, rosemary and seasalt

The Hide Classic's

Paillard vom Rind **42.00**

Dünn geschnittenes **Rindssteak** aus der Schweiz mit Liebe und Leidenschaft grilliert.

Swiss beef Paillard : thin cutted beef, grilled with love and passion

dazu **Pommes** und Gemüse

*With **French Fries** and Winter Vegetables*

Dry Age Rinds Salsiccia **28.00**

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

homemade beef sausage with meat from our Dry Age cabinet, served with oriental spiced couscous and vegetables

Italian Stallion **27.00**

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

Filet von der Dorade Atlantik, mediterranes Gemüse mit
Kartoffeln, Taggiasca-Oliven, Kapern und Thymian

*Sea bream, mediterranean vegetables, potatoes, Taggiasca-olives,
capers and thyme*

Sweets

| | |
|---|--------------|
| Tirami su semifredo Mascarpone Parfait mit Bisquit und Kaffeesirup <i>Mascarpone parfait with biscuit and coffee syrup</i> | 14.00 |
| 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 |
| Evviva Gelati Chübeli aus Chur Aromen – Fragen Sie einfach! <i>Ice cream in a cup, made in Chur: Aromas-ask the staff</i> | 6.00 |
| Profiterol «bianco & nero» Windbeutel gefüllt mit Rahm und überzogen mit Schokolade und weisser Toblerone Sauce <i>Cream puff pastry covered with chocolate and white Toblerone sauce</i> | 16.00 |
| So ein Käse Flimser Bergkäse – Pfirsich Honig – Früchtebrot <i>Mountain Cheese from Flims, peach honey – fruit bread</i> | 16.00 |