

*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

Alpen Tapas

Erbsen „Humus“ mit Alpenkräuter	9
Erbsen-Püree mit frischen Kräutern und Hausbrot <i>Pea puree with fresh herbs House bread</i>	
Oliven vegan	6
mit Thymian und Chili mariniert <i>Olives marinated with thyme and chili</i>	
Frisella	8
Hausbrot mit Tomaten und Blattpetersilie <i>Frisella - House bread with tomatoes and leaf parsley</i>	
Bündner Bergkäse	9
mit Tomaten-Marmelade <i>Grisons mountain cheese with tomato jam</i>	
Hausgemachte «Dry Age» Trockenwurst	12
vom Rind ^(CH) mit saurer Gurke <i>Homemade "Dry Age" dry sausage of beef with sour cucumber</i>	
The Hide Plank	28
Bünderfleisch ^(CH) – Dry Age Trockenwurst mit schwarzem Pfeffer ^(CH) - Flimser Bergkäse -Tomatenkonfitüre - Gurken - Schalotten <i>Bünderfleisch - Dry Age dry sausage with black pepper Flims mountain cheese - tomato jam - cucumber - shallots</i>	

Starters

The Hide Wildkräutersalat	15
Knackiger Salat mit Hausdressing <i>Wild herbs salad with house dressing</i>	
Landfrauensalat	16
Kartoffeln – Flower Sprouts – Tomaten <i>Countrywoman salad</i> <i>Potatoes - Flower Sprouts - Tomatoes</i>	
Burrata	18
Bunte Tomaten und Basilikum <i>Burrata and Colorful tomatoes and basil</i>	
The Hide Tatar	22
Rindfleisch ^(CH) Tatar an pikanter Marinade <i>Beef tartar in spicy marinade</i>	
Hausgebeitzer Swiss Lachs aus dem Tessin	22
Edamame - Erbse - Boskop <i>Swiss salmon from Ticino - Edamame - Pea - Boskop</i>	
Ceviche von der Königsmakrele	27
Radischen – Chili – Zitronengras – Koriander <i>Ceviche of sea bass Radish - chili - lemongrass - coriander</i>	

The Hide „PINSÄ“

Luftiger Hefe-Sauerteig, knusprig gebacken und anschliessend lauwarm belegt

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

- | | |
|--|----|
| The Swiss one | 26 |
| Hausgebeizter Lachs aus dem Tessin – Gurke - Kräuter
<i>Home pickled salmon from Ticino - cucumber - herbs</i> | |
| The Dry Age one | 28 |
| Dry Age Beef-Würfel ^(CH) – Hüttenkäse – Chimichurri
<i>Dry Age Beef cubes - Cottage cheese - Chimichurri</i> | |
| The Veggie one | 24 |
| Pilze – Salsa – Chili - Nüsse
<i>Mushrooms - Salsa - Chili - Nuts</i> | |
| The cheesy one | 25 |
| Racelettekäse – Schalotten Confit - Gürkli
<i>Racelette cheese - shallot confit - sour cucumber</i> | |

The Grill

Schweizer Rindsentrecôte aus dem hauseigenen Dry Age – Reifeschrank mit Passion und Liebe grilliert! Dazu Pommes Frites und Café de Paris <i>Swiss beef entrecôte from the in-house Dry Age - maturing cabinet, grilled with passion and Love! Served with french fries and Café de Paris</i>	55
Rindsfilet (AUS) Trüffelkartoffelstock und Jus <i>Filet of beef (180gr) Truffle mashed potatoes and jus</i>	59
Maispouardenbrust (FR) Sautierte Flower Sprouts – Nüsse <i>Corn poulard breast - Flower Sprouts – nuts</i>	36
The Hide Beef-Burger (CH) Pommes Frites – Schalotten – Rauchige Chili Käse Sauce <i>French Fries - Shallots - Smoky Chili Cheese sauce</i>	32
Steak & Salad Wildkräutersalat mit Filetwürfel (AUS) <i>Wild herb salad with cubes of fillet</i>	28

Beilagen je 8

Flower Sprouts mit Nüssen
Pommes Frites **mit Trüffel** und Parmesan
Süsskartoffeln mit Koriander und Meersalz
Blumenkohl mit Garam Masala und Panko

Aus der Pfanne

- The Hide **Bone** Marrow 42
Markbein gefüllt mit Ochsenbackenragout (CH)
Lila Kartoffeln – Birne – Maldon Sea Salt
Marrow leg stuffed with ox cheek ragout
Purple potatoes - pear - Maldon Sea Salt
- Conchiglie** vegi 22
Wahlweise – all'arrabiata / Pesto / Tomatensauce
Conchiglie all'arrabiata - Spicy tomato sauce or Pesto
- Bündner **Hirschragout** 39
Sautierte Pilze - Serviettenknödel - Cranberry
Grisons venison ragout Sautéed mushrooms –
napkin dumplings – cranberry

Sweets

- The Hide "Brownie"** 14
mit Beeren und viel zarter Schokolade
with berries and lots of smooth chocolate
- Apfelstrudel** 11
mit Vanillesauce und Nüssen
Apple strudel with nut and vanilla sauce
- Mini Dessert : Panna Cotta** 7
mit dulce de Leche
with dulce de Leche
- Evviva Gelati Chübeli aus Chur** 6
Aromen – Fragen Sie einfach!
Ice cream in a cup, made in Chur: Aromas-ask the staff
- So ein Käse** 16
Flimser Bergkäse – Grüne Tomatenkonfitüre
Mountain Cheese from Flims - Green tomato jam