



FLIMS · SWITZERLAND
THE HIDE
SUSHI

Starters

Misoshiru Japanische Suppe mit Tofu Japanese soup with Tofu	9
Edamame Sojabohnen	9
Wakame Algensalat	11
Sashimi (Roher Fisch) Tuna, salmon, kingfish & shrimp	27
Uramaki (Sushi im Reismantel 8 St.) California Krabbe, Avocado, Gurke 26 Spicy Tuna Tuna, Gurke 23 Crispy Salmon Lachs gekocht, Gemüse 24 Alaska Lachs, Spargel 22 Baja California Tuna, Avocado 23 Veggi Gemüse, Zucchini 20	
Hosomaki (Sushi im Algenblatt 6 St) Maguro Tuna 12 Sake Salmon 12 Kappa Gurke 9 Avocado Avocado 9 Tamago Omelette 9	
Nigiri (Roher Fisch auf Reis 2 St) Sake Salmon 13 Maguro Tuna 13 Ebi Shrimp 12 Hamachi King Fish 13 Schneekrabbe Snowcrab 13 Tamago Omelette 10	

Main – Die Hauptspeise

Arpad's Signatur Dishes

Sashimi Salat Asia Salat mit Hamachi, Lachs und Tuna mit roten Zwiebeln und Avocado an Yuzu-Dressing	32
Tuna Tataki Leicht angebratener Thunisch an Zitrus Ponzu marinade mit Wasabi Salsa	36
Arpad's Nigiri 10 Stück Nigiri verschieden nach Art unseres Sushimeister's	38

Combo's

Chef Sashimi 13 Stück	39
Chef Sashimi 20 Stück	56
Variation Flims 10 Stück	38
Variation The Hide mit Sashimi 14 Stück	48
Portion Reis	8

Weinempfehlung

Pouilly AC Fumé : Baron de Ladoucette:
Loire: Sauvignon Blanc
89.00

Japanischer Pflaumenwein: 4cl Fr. 6.00

Japanischer Rum: 4cl Fr. 9.00



SAKE

Kimoto Junmai	1,0 dl 8.50
Geschmackvoller Junmai	1,8 dl 16.00
Warm oder kalt	
Shirayuki Akafuji	1,0dl 11.00
Der Klassiker mit leicht süsslicher	7,5dl 64.00
und schöner Zitrusfrucht, eher trocken	
Gekkeikan Dajinjo 3dl	33.00
Blumig in der Nase überrascht er mit	
Einer frischen Geschmacksexplosion am	
Gaumen	
Ootegara 5dl	58.00
Der Ootegara ist einladend und exotisch	
Inatahime Junmai Daiginjo 7,5dl	85.00
Dieser Sake ist mittelkräftig, fruchtig,	
elegant mit einer weichen Säure und	
samtigem Abgang	

Wein

Weiss

Lindorna : The Hide Hauswein : Emil Bauer	
Scheurebe	8.50
Jeninser : Von Salis : Bündler Herrschaft	
Riesling Sylvaner	8.60
Goru el Blanco : Ego Bodegas : Spanien	
Chardonnay, Moscatel	7.50
The blubber ..	
Adoro Prosecco Conegliano Valdobbiadene	9.00
Molto Negre Cava Brut Rosé : Barcelona	12.00
Champagne Laurent Perrier Brut	16.00
Pink	
Haru : Casa Roja : Jumilla : Garnacha	9.00
Rot	
La Gianitscha : The Hide Hauswein	
Molinara : Veneto	7.90
Maienfelder Pinot Noir : Von Salis	8.70
Baglio di Grisi : Sizilien : Nero d'Avola	7.80
Rioja Asua : Reserva : Rioja	
Tempranillo	9.80
Barolo «Camila»Bruna Grimaldi : Nebiole	12.50

Tafelwasser in Flaschen

Cola & Cola Zero	33cl	4.80
Sinalco	33cl	4.80
Rivella rot & blau	33cl	4.80
Schweppes Tonic, Lemon	20cl	4.80
Sanbitter	10cl	4.50
Rhazünser	50cl	5.50
Rhazünser	1Lit	9.50
Arkina	50cl	5.50

Bier

The Hide Beer / Flaschengärung	33cl	6.00
Kirin Ichiban	33cl	6.00

Länggass – Tee

5.00

Assam Halmari

Der kräftige Indian-Black Tea – der verträgt auch mal ein bisschen Milch oder Rahm

Menth du Maroc

Die traditionelle Minze aus Nordafrika ergibt einen hellen und erfrischenden Tee.

Sencha Yamato

Japanischer Grüntee aus der Frühlingsernte. Er hat einen reichen Geschmack, eine tiefgrüne Färbung und wirkt erfrischend.

Rooibos Bourbon

Fermentierter Rooibos und Vanille- was für eine Kombination – dieser süssliche Karamellgeschmack im Mund ist wunderbar, um den Abend ausklingen zu lassen.

Ginger Lemon

Der perfekte Tee um in einen erfolgreichen Tag zu starten, das Zitronengras und Ingwer bringt den Körper sofort auf Betriebstemperatur.

Jasmin

Chinesischer Grüntee, der in einem aufwändigen Verfahren mit Jasminblüten beduftet wird. Er ist leicht, frisch und wirkt stimmungsaufhellend.