

*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

<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>Baba Ganoush</b> vegan Auberginenpüree, Sesam <i>eggplant puree, sesame</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> (IL) vegan Fladenbrot <i>pita flat bread</i>	4

# Starters

## **The Hide Salad** vegi

Bunte Blattsalate, geröstete Kerne, Radiesli, Sprossen und Hausdressing

*fresh garden salad, kernels, radish, sprouts and house dressing*

CHF 14

## **The Hide Tatar** 70g /140g

Rindfleisch (CH), pikante Marinade, marinierte Kopfsalatherzen, gepickeltes Gemüse, Belper Knolle, geröstetes Focaccia (CH)  
*beef tartar in spicy marinade, lettuce hearts, pickles, belper knolle cheese, roasted focaccia*

CHF 22/39

## **Spargelsalat**

Burratina, Mattonella - Rohschinken, geröstete Haselnüsse  
*asparagus salad, burratina, raw ham from Italy, roasted hazelnuts*

CH 19

## **Spargelcremesuppe** vegan

Kokosmilch, Zitronengras, Thaicurry

*asparagus soup, coconut milk, lemon gras, thaicurry*

CH 12

## **The Hide Plank**

Bündner Trockenfleischspezialitäten (Rind & Schwein,CH)  
Bündner Bergkäse, Essiggemüse, Feigensenf, Birnbrot (CH),  
Hausbrot (CH)

*air dried meat from Grison, mountain cheese, pickles, figs mustard, pear bread, house bread*

CHF 26

# Frühlings – Specials

## **Kalbsrahmgulasch** (CH)

Serviettenknödel, Spitzkohl, Sauerrahm

*veal cream goulash, napkin dumplings, cabbage, sour cream*

CHF 36

## **Wolfsbarschfilet** (160gr/Grie)

Gerstotto, zweierlei Spargel, Frühlingskräuter

*filet of sea bass, barley, asparagus, spring herbs*

CHF 42

## **Casareccia** vegi

Erbsencreme, Erbsen, Burratina, Minze, Zitronen-Pangrattato

*casareccia, pea puree, peas, burratina, mint, lemon-pangrattato*

CHF 28

mit gebratenen Rindsfiletwürfeln (100gr/Irl)

*with roasted cubes of beef filet*

CHF 42

## **Tajine** vegan

mit Kichererbsen, grünem Spargel, gedörrten Aprikosen, Harissa,

Ras el hanout, Koriander und Pitabrot (IL)

*tajine with chickpeas, green asparagus, apricots, harissa, ras el hanout, coriander and pita bread*

CHF 32

## **Frühlingsalat**

Bunte Blattsalate, geröstete Kerne, Radiesli, Sprossen

und Hausdressing mit gebratenen Rindsfiletwürfeln (100gr/Irl)

*fresh garden salad, kernels, radish, sprouts and house dressing with roasted cubes of beef filet*

CHF 36

# Meat & Burger

## The Hide „Burger“

Homemade **100% Beef Burger** (170gr/CH)

Andy`s Brioche Bun (CH), Rindfleisch Pattie, Raclettekäse, Eisbergsalat, zweierlei hausgemachte Burgersaucen (BBQ & Jalapeno-Mayo), Speck, Tomaten, gepickelte Zwiebeln, Gewürzgurke

dazu knusprige Pommes Frites

*Andy`s brioche bun, angus beef pattie, raclette cheese, 2 x homemade Burger sauce (BBQ & jalapeno-mayo), bacon, salad, tomato, pickled onions and cucumber*

*with french fries*

CHF 33

## ...vom Grill

**Biertreber Edelschwein Steak vom Nierstück** (200gr/CH)

*swiss porc steak*

CHF 40

**Ostschweizer Poulardenbrust** (180gr/CH)

*swiss chicken breast*

CHF 36

**Schweizer dry aged Entrecote** (220gr)

*swiss dry aged beef entrecôte*

CHF 55

Unsere Grillstücke servieren wir mit Bärlauch-Pizokel, Frühlingsgemüse, Pfefferrahmsauce und Café de Paris – Butter  
*served with wild garlic pizokel, vegetables, peppersauce, café de paris butter*

# The Hide „PINSA“ (IT)

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

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

### The seasonal One

Crème fraîche, Spargel, italienischer Rohschinken,  
Parmesan, Basilikumöl

*creme fraiche, asparagus, raw ham from italy, parmesan cheese,  
basil oil*

CHF 27

### The vegan One vegan

Tomatensauce, grillierte Zucchini, Auberginenpüree,  
Kalamata Oliven, Rucola

*tomato sauce, grilled zucchini, eggplant puree, kalamata olives, rucola*

CHF 24

### The smoky salmon

Crème fraîche, Rauchlachs, Radieschen, Meerrettich, Schnittlauch  
*crème fraiche, smoked salmon, radish, horseradish, chives*

CHF 26

# Sweets

## **Panna cotta**

Vanille, mariniertes Rhabarber, Jogurt-Glacè

*panna cotta, vanilla, rhubarb, yogurt ice cream*

CHF 15

## **Marinierte Erdbeeren**

Erbeer – Sorbet, Holunderblüte, Jogurt – Espuma,

Oreo - Crumble

*marinated strawberries, strawberry sorbet, elderflower, yogurt espuma, oreo-crumble*

CHF 16

## **Affogato**

Bourbon Vanilleglacè mit frisch gebrühtem Espresso aufgegossen

*bourbon vanilla ice cream, fresh brewed espresso*

CHF 8.5

## **Flimser Gelati Chübeli aus Flims**

Aromen – Schokolade, Vanille, Erdbeer-Minze,

Himbeer-Basilikum, Nutella, Sauerrahm, Limette-Prosecco,

Salty Caramel mit Erdnuss,

*ice cream in a cup, made in Flims: Aromas - chocolate, vanilla, strawberry-mint, raspberry-basil, nutella, sour cream, lime-prosecco, salty caramel-peanut*

CHF 6

## **So ein Käse**

Schweizer Käseauswahl, Bündner Birnbrot (CH) & Feigensenf

*swiss cheese selection, pear bread, figs mustard*

CHF 16