

*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

The Hide „Hummus“ vegan	8
<i>Kichererbsen, Zitrone, Olivenöl, Tahini, Hausbrot ChickPea puree, Lemon, Olive Oil, Tahini, House bread</i>	
Oliven vegan	6
<i>mariniert mit Chili, Kräuter Olives marinated with Herbs and Chili</i>	
Frisella vegan	8
<i>Hausbrot, Datterini-Tomaten, Basilikum, Olivenöl Frisella - House bread, Tomatoes, Basil, Olive Oil</i>	
Falafel vegan	6
<i>Kichererbsen, Kreuzkümmel Falafel – Chickpeas, Cumin</i>	
Feta vegi	6
<i>mariniert mit Dukkah, Olivenöl Feta marinated with Ducca and Olive Oil</i>	
Labneh vegi	5
<i>Joghurt, orientalische Gewürze, Petersilie Joghurt, oriental Spices, Parsley</i>	
Pita vegi	4
<i>Fladenbrot Pita Flat Bread</i>	

Starters

- The Hide Salad** vegi 14
Knackiger Blattsalat, geröstete Kerne, knackiges Gemüse und Hausdressing
Fresh salad, Kernels, Vegetables and house dressing
- Burratina** vegi 18
Bunte Tomaten, Basilikum, Olivenöl
Burratina, colourful Tomatoes, Basil and Olive Oil
- The Hide Tatar** 70g /140g 22/39
Rindfleisch (CH), pikante Marinade, Salatherzen, Pickles, Belper Chnolle, warmes Pinsa Brot
Beef tartar in spicy marinade, Salad, Pickles, Belper Chnolle, Pinsa Bread
- Swiss Lachs aus Lostallo / Graubünden** 22
Gartengurke, Dill und Buttermilch
Swiss salmon, Cucumber, Dill, Buttermilk
- The Hide Sausage** 12
Hausgemachte "dry aged" Trockenwurst (CH) 50g, Essiggurke, Hausbrot
Homemade "dry aged" Sausage, Pickle, House Bread
- The Hide Plank** 26
Bündner Trockenfleischspezialitäten (Rind & Schwein, CH)
Bergkäse, Essiggemüse, Feigensenf, Hausbrot
Dried Meat from Grison, Mountain Cheese, Pickles, Mostarda, House Bread

The Hide „PINSA“

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

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

The Seasonal One 28

Crème fraîche – Spargel – Parmaschinken - Bärlauch

Crème fraîche – Asparagus – Parma ham – wild Garlic

The Vegan One vegan 24

Tomate – Grillgemüse – Oliven - Rucola

Tomatoes – grilled Veggies – Olives - Rucola

The Spicy One 26

Sugo – N`duja – Burratina - Zucchetti

Sugo – N`duja – Burratina - Zucchetti

The Hide „Burger“

Homemade **dry aged Beef Burger** (CH), 200g 32

Brioche Bun – Raclette – smoky&spicy Burgersauce –
Salat – Speck – Tomate – gepickelte Zwiebeln – Gurke
dazu knusprige Pommes Frites

*Brioche Bun – Raclette Cheese – smoky&spicy Burger sauce –
Salad – Bacon – Tomato – pickled Onions – Cornichons
with French Fries*

The Meat

Schweizer Rindsentrecôte (CH), 220g aus dem hauseigenen Reifeschrank, ca. 21 Tage gereift <i>Swiss beef entrecôte 21 days dry aged from the in-house Dry Age maturing cabinet</i>	54
Irish Hereford Rindsfilet (IRL), 180g <i>Fillet of irish Hereford beef (180gr)</i>	59
Mörschwiler Ribelmais Poulardenbrust (CH), 180g <i>Swiss Corn poulard breast from Mörschwil</i>	38
Schweins Bratwurst, Metzger Gurtner Flims (CH) <i>Porc Sausage, Gurtner Butchery Flims</i>	24
Kotelette vom Biertreber Edelschwein (CH), 350g <i>Swiss Porc Kotelette</i>	39

Zu allen Fleischgerichten servieren wir Pommes Frites,
Ofenröstgemüse, Portwein – Jus, aufgeschlagene
Café de Paris - Butter und hausgemachtes Gewürzsalz
To all our Meat Dishes we serve French Fries, roasted Veggies,
Jus, Café de Paris – Butter and homemade spiced Salt

Beilagen

	Aufpreis / Portion	
Trüffel Fries	4	8
Orzotto (daily special, ask the waiter)	3	7
Gebackene Süsskartoffel & Sour Cream	3	7
Gerösteter Spargel	6	10
Bunter Blattsalat	2	6

Aufpreis bei Beilagenänderung / Portionspreis bei zusätzlicher Bestellung

Aus der Pfanne

Gerösteter Blumenkohl <small>vegan</small>	
Kichererbsen, Ras el Hanout, Tahini-Dip, Petersilie	29
<i>Roasted Cauliflower, Chick Peas, Ras el hanout, Tahini, Parsley</i>	
Cremiger Orzotto <small>vegi</small>	34
Spargel, Bärlauch, Belper Chnolle	
<i>Barley, Asparagus, wild Garlic, Belper Chnolle Cheese</i>	
Steak & Salad	36
Bunte Blattsalate, knackiges Gemüse, gebratene Rindsfiletwürfel <small>(IRL)</small> , 100g	
<i>Mixed salad, Vegetables with cubes of beef fillet</i>	
<h2>Kids</h2>	
Penne , Butter, Parmesan	8
<i>Penne, Butter, Parmesan Cheese</i>	
Penne , Tomatensauce, Parmesan	12
<i>Penne, Tomatosauce, Parmesan Cheese</i>	
Chicken Nuggets , Pommes Frites	16
<i>Chicken Nuggets, French Fries</i>	
Zander Chnusperli , Pommes Frites, Tatarsauce	16
<i>Battered Fish, French Fries, Sauce Tatar</i>	
Kinder Burger , Pommes Frites	18
<i>Kids Burger, French Fries</i>	

Sweets

- Cheesecake "05/22"** 16
Cheesecakecrémé, Rheintaler Rhabarber, Cookies,
For di latte Glacè
Cheesecake Cream, Rhubarb, Cookies, For di latte Ice Cream
- The Hide "Brownie"** 14
Nüsse, Beeren, Salzkaramell
Berries, Nuts, salted Caramell
- Mini Dessert im Glas** 7
Vanillecrémé – Erdbeer – Haferflocken Crumble
Vanilla Cream – Strawberry – Oatmeal Crumble
- 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
Bündner Bergkäse, Schneeflöckli, Jersey blue
mit Bündner Birnbrot & Feigensenf
Three kinds of swiss Cheese, Pear Bread, Fig Mustard