

*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>Frisella</b> vegan Hausbrot, Tomaten, Basilikum, Olivenöl <i>frisella - house bread, tomatoes, basil, olive oil</i>	8
<b>Falafel</b> vegan Kichererbsen, Kreuzkümmel <i>falafel – chickpeas, cumin</i>	6
<b>Feta</b> vegi mariniert mit Dukkah & Olivenöl <i>feta cheese marinated with dukka and olive oil</i>	7
<b>Labneh</b> vegi Joghurt, orientalische Gewürze, Petersilie <i>joghurt, oriental spices, parsley</i>	5
<b>Pita</b> vegi Fladenbrot <i>pita flat bread</i>	4

# Starters

- The Hide Salad** vegi 14  
Knackiger Blattsalat, geröstete Kerne, Karotten, Sprossen und Hausdressing  
*fresh salad, kernels, carrots, sprouts and house dressing*
- Burratina** vegi 18  
Feigen, Kürbiskernpesto, Balsamico, griechisches Olivenöl  
*burratina, figs, pumpkin seed pesto, balsamic and greek olive oil*
- The Hide Tatar** 70g /140g 22/39  
Rindfleisch (CH), pikante Marinade, Essiggurke, Senfkaviar, warmes Pinsa Brot  
*Beef tartar in spicy marinade, pickles, mustard caviar, pinsa bread*
- Albula Bergkartoffel** 14  
Cremesuppe von Bergkartoffeln aus dem Albulatal, Lauch und Hirschsalsiz  
*cream of potato soup, leek, dried deer sausage*
- 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 Meat

Schweizer **Rindsentrecôte** (CH), 220g 54  
aus dem hauseigenen Reifeschränk, ca. 21 Tage gereift  
*Swiss beef entrecôte 21 days dry aged from the in-house  
dry age maturing cabinet*

**Kalbshohrücken** (CH), 200g 52  
*Veal rib eye*

**Mörschwiler Ribelmais - Poulardenbrust** (CH), 180g 38  
*Swiss corn poulard breast from Mörschwil*

Zu diesen Gerichten servieren wir «Hasselback» Kartoffeln,  
Gemüse, aufgeschlagene Trüffel - Butter und Pfeffersauce  
*to all our meat dishes we serve «Hasselback» Potatos, vegetables,  
churned truffle butter and peppercorn sauce*

Mit Trüffel - Parmesan Fries +4.5  
*with truffle – parmesan fries*

# The Hide „Burger“

Homemade **dry aged Beef Burger** (CH), 180g 32  
Focaccia Bun – Raclette – hausgemachte Burgersauce –  
Salat – Speck – Tomate – gepickelte Zwiebeln – Essiggurke  
dazu knusprige Pommes Frites  
*Focaccia Bun – Raclette Cheese – homemade Burger sauce – salad –  
bacon – tomato – pickled onions – cornichons  
with french fries*

mit Trüffel – Parmesan Fries +4.5  
*with truffle – parmesan fries*

# Herbst – Special

- Geschmorte Reh - Haxe** 38  
karamellisiertes Rotkraut, glasierte Maroni, Polentaschnitte  
*braised venison shank, red cabbage, chestnuts, polenta*
- Zanderfilet** (KZ) 42  
Kartoffelstampf aus Albulatal – Bergkartoffeln  
mit Sauerrahm & Dill, Weisswein - Gemüse - Nage  
*pike perch, potato mash with sour cream & dill,  
white wine – vegetable sauce*
- Kartoffelgnocchi** vegetarisch 29  
Kürbis, Gorgonzola, Baumnüsse, Amaretti  
*Potatognocchis, pumpkin, gorgonzola, amaretti*
- Tajine** vegan 32  
Kichererbsen – Auberginen Tajine mit getrockneten Aprikosen,  
Harissa, Koriander und Pita  
*chickpea – aubergine – tajine, dried apricots, harissa, coriander, pita*
- Herbst – Salat** 35  
Bunte Blattsalate, Karotten, Sprossen, geröstete Kerne,  
gebratene Rindsfiletwürfel (IRL / 100gr)  
*mixed salad, carrots, sprouts, kernels with cubes of beef fillet*

# The Hide „PINSA“

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

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

<b>The classy One</b>	29
Creme fraiche – Berner Trüffel – Trüffelöl - Mortadella – Cipolotti <i>creme fraiche – truffle from Bern – mortadella – spring onion</i>	
<b>The vegan One</b> vegan	24
Tomate – Hokkaidokürbis – geröstete Nüsse - Kernöl <i>tomatoes – Hokkaido pumpkin – roasted nuts</i>	
<b>The trouty One</b>	26
Creme fraiche – Rauchforelle (DK) – Randen - Meerrettich <i>crème fraiche – smoked trout – beetroot - horseradish</i>	

## Kids

<b>Penne</b> , Butter, Parmesan	8
<i>Penne, Butter, Parmesan Cheese</i>	
<b>Penne</b> , Tomatensauce, Parmesan	12
<i>Penne, Tomatosauce, Parmesan Cheese</i>	
<b>Chicken Nuggets</b> , Pommes Frites	15
<i>Chicken Nuggets, French Fries</i>	
<b>Zander Chnusperli</b> , Pommes Frites, Tatarsauce	15
<i>Battered Fish, French Fries, Sauce Tatar</i>	
<b>Kinder Burger</b>	16
Ketchup, Käse & Pommes Frites <i>Kids Burger, ketchup, cheese &amp; French Fries</i>	

# Sweets

## **Cheesecake "10/22"** 16

Tartelette, Cheesecakecremè, Feigen,  
weisses Schokoladen - Glacè

*Tartelette, Cheesecake Cream, Figs, White Chocolate Ice Cream*

## **Chocolate** 16

Schokoladenkuchen, Drambuie – Zwetschgen, Vanille - Glacè

*Chocolate Cake, Drumbuie - Plums, Vanilla – ice cream*

## **Mini Dessert im Glas** 8

Vanillecremè – Beerenragout – Haferflocken Crumble

*Vanilla Cream – Berries – Oatmeal Crumble*

## **Flimser Gelati Chübeli aus Flims** 6

Aromen – Fragen Sie einfach!

*Ice cream in a cup, made in Flims: 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*