

*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>Kichererbsenpüree, Zitrone, Olivenöl, Tahini, Kreuzkümmel ChickPea puree, Lemon, Olive Oil, Tahini, Cumin</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, Radiesli, Sprossen und Hausdressing
Fresh salad, Kernels, Radish, sprouts and house dressing
- Burratina** vegi 18
Datterinotomaten, Wassermelone, Basilikum, Olivenöl
Burratina, Tomatoes, Watermelon, Basil and Olive Oil
- The Hide Tatar** 70g /140g 22/39
Rindfleisch (CH), pikante Marinade, gepickelte Gartengurke, Senfkaviar, warmes Pinsa Brot
Beef tartar in spicy marinade, Pickles, Mustard caviar, Pinsa Bread
- Vitello tonnato** 22
Kalbfleisch, Thunfisch-Tataki, Zitronenvinaigrette, Kapern
Veal, Tuna-Tataki, Lemon vinaigrette, Capers
- 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 „PINSÄ“

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

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

The Classy One 28

Creme fraiche – Thunfischfilet – Artischocken - Cipolotti

Creme fraiche – Tuna – Artichokes – spring onion

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

Focaccia Bun – Raclette – hausgemachte Burgersauce –

Salat – Speck – Tomate – gepickelte Zwiebeln – Gurke

dazu knusprige Pommes Frites

Focaccia Bun – Raclette Cheese – homemade 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 Ribelmals - Poulardenbrust (CH), 180g <i>Swiss Corn poulard breast from Mörschwil</i>	38
Saftiger Schweinebauch (CH), 200g <i>Swiss Porc belly</i>	24
Kotelette vom Biertreber Edelschwein (CH), ca.240g <i>Swiss Porc Kotelette</i>	36
Thunfisch-Steak , kurz gebraten (Ind. Ozean), ca. 180g	39

Zu allen Gerichten servieren wir Rosmarinkartoffeln, Gemüse, BBQ-Cremé, geräucherte & aufgeschlagene Butter und hausgemachtes Grillsalz

To all our Meat Dishes we serve Rosmarypotatos, Vegetables, BBQ-Cremé, smoked Butter and homemade spiced Salt

Beilagen

	Aufpreis / Portion	
Trüffel Fries	4	8
Gebackene Süsskartoffel & Sour Cream	4	8
Bunter Blattsalat	-	4

Aufpreis bei Beilagenänderung / Portionspreis bei zusätzlicher Bestellung

Aus der Pfanne

Gerösteter Blumenkohl <small>vegan</small>	29
Kichererbsen, Ras el Hanout, Tahini-Dip, Petersilie <i>Roasted Cauliflower, Chick Peas, Ras el hanout, Tahini, Parsley</i>	
Orecchiette	24
Tomatensauce, Peperoncini, Stracciatella di Burrata, -mit gebratenen Rindsfiletwürfeln <small>(IRL)</small> , 100g	38
<i>Tomatosauce, Peperoncini, Stracciatella di burrata -with cubes of beef fillet</i>	
Steak & Salad	34
Bunte Blattsalate, Radiesli, Sprossen, Tomaten gebratene Rindsfiletwürfel <small>(IRL)</small> , 100g <i>Mixed salad, Vegetables with cubes of beef fillet</i>	

Kids

Orecchiette , Butter, Parmesan	8
<i>Orecchiette, Butter, Parmesan Cheese</i>	
Orecchiette , Tomatensauce, Parmesan	12
<i>Orecchiette, Tomatosauce, Parmesan Cheese</i>	
Chicken Nuggets , Pommes Frites	14
<i>Chicken Nuggets, French Fries</i>	
Zander Chnusperli , Pommes Frites, Tatarsauce	15
<i>Battered Fish, French Fries, Sauce Tatar</i>	
Kinder Burger	15
Ketchup, Käse & Pommes Frites <i>Kids Burger, ketchup, cheese & French Fries</i>	

Sweets

- Cheesecake "07/22"** 16
Cheesecakecrémé, Thurgauer Erdbeeren, Basilikum,
Erdbeersorbet
Cheesecake Cream, Strawberries, Basil, Strawberry - Ice Cream
- Haselnuss & Mais** 15
Haselnusscake, Mascarpone, Aprikosen, Farina bona - Glacè
Hazelnut Cake, Mascarpone, Apricots, Farina bona – ice cream
- Mini Dessert im Glas** 7
Vanillecrémé – Beeren – 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