

*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>mini 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, Brombeer-Chutney,

Mini-Gurken, Eigelbcreme, Rauch-Crème fraiche,

geröstetes Focaccia (CH)

*beef tartar in spicy marinade, blackberry chutney, mini cucumber, egg yolk cream, smoky crème fraiche, roasted focaccia*

CHF 22/39

## **Burratina**

Bunte Tomaten, Wassermelone, Basilikum, Brot-Chips

*burratina, datterino tomatoes, watermelon, basil, bread chips*

CH 16

## **Geflämmtter Thunfisch**

Gekühlte Himbeer - Gazpacho, Avocado, Ajo blanco, Croutons

*flamed tuna, raspberry gazpacho, avocado, ajo blanco, croutons*

CH 19

## **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

# Sommer – Specials

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

Pommes frites, Eierschwämmli à la crème

*swiss dry aged entrecote, pommes frites, creamy chanterelles*

CHF 56

## **Saiblingsfilet** (160gr/IS)

Cremiges Gerstotto, Dill - Öl, Brokkoli

*filet of char, barley, dill – oil, broccoli*

CHF 40

## **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

## **Linsen-Dal** vegan

mit gebackenen Süsskartoffeln, veganem Dipp, Koriander und

Pitabrot (IL)

*lentil dal, baked sweet potato, vegan jogurt, coriander and pita bread*

CHF 32

## **Sommersalat**

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, 100% 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

**Entrecote double vom Irish Hereford Rind** (450gr/ IE)

*Entrecôte double from irish hereford beef*

Für 2 Personen – Zubereitungszeit ca. 30 min

CHF 55 / Person

Unsere Grillstücke servieren wir mit kleinen Rosmarinkartoffeln, Sommergemüse, BBQ - Jus und Limetten - Harissa – Butter  
*served with rosemary potatoes, vegetables, bbq jus and lime-harissa-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**

Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Mortadella,  
Cherrytomaten, Rucola

*tomato sauce, mozzarella fior di latte, mortadella,  
cherry tomatoes, rocket*

CHF 26

### **The vegan One** vegan

Tomatensauce, grillierte Zucchini, Auberginenpüree,  
Kalamata Oliven, Rucola

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

CHF 24

### **The mediterranean One**

Crème fraiche, Thunfischfilet, Ajvar, rote Zwiebeln  
*crème fraiche, tuna filet, ajvar, red onions*

CHF 27

# Sweets

## **Crème brulee**

Waldbeeren, Erdbeersorbet

*crème brulee, wild berries, strawberry sorbet*

CHF 15

## **Jogurt-Parfait**

Zitronen-Biskuit, marinierte Aprikosen, Granola

*jogurt parfait, lemon biskuit, marinated apricots, granola*

CHF 14

## **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