

*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, süss-saurer Kürbis, Sprossen und Hausdressing

*fresh garden salad, kernels, sweet&sour pumpkin, sprouts and house dressing*

CHF 14

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

Rindfleisch (CH), pikante Marinade, Pilz-Crème, Röstzwiebeln, Champignons, hausgemachtes Focaccia (CH)

*beef tartar in spicy marinade, mushroom-crème, champignons, roasted onions, homemade focaccia*

CHF 22/39

## **Geräucherte Forelle** (DK)

Marinierte Randen, Meerrettich, Dill

*Smoked trout, marinated beetroot, horseradish, dill*

CH 18

## **Kürbiscremesuppe**

Entenkeulen<sup>(FR)</sup>-Raviolo, Amaretti-Crumble

*pumpkin soup, duck leg raviolo, amaretti crumble*

CH 14

## **The Hide Plank**

Bündner Trockenfleischspezialitäten (Rind & Schwein,<sup>CH</sup>)

Bündner Bergkäse, Essiggemüse, Feigensenf, Birnbrot (CH),

Hausbrot (CH)

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

CHF 26

# Herbst – Specials

## **Wildschwein – Ragout** (AT/D)

Rosmarin-Polenta, gerösteter Rosenkohl, Perlzwiebeln

*wild boar ragout, rosemary polenta, roasted brussels sprouts, pearl onion*

CHF 38

## **Hirsch – Entrecote** (180gr/AT) – rosa gebraten

Preiselbeer – Rotkohl, Mohn – Pizzokel, Röteli - Rahmsauce

*venison entrecote, lingonberry red cabbage, poppy seeds pizzokel, rösti cream sauce*

CHF 44

## **Zanderfilet** (160gr/EST)

Bergkartoffel-Paprikagulasch, Crème fraiche, Petersilie, Kartoffelschale

*filet of pike perch, mountain potato goulash with paprika, cream fraiche, parsley*

CHF 40

## **Tortiglioni** vegi

Pikante Tomatensauce, Auberginen, Taggiasca Oliven, Burrata, Basilikum

*tortiglioni, spicy tomatosauce, eggplants, olives, burrata, basil*

CHF 30

## **Kichererbsen – Kürbis - Curry** vegan

Falafel, veganer Dipp, Koriander und Pitabrot (IL)

*chickpeas – pumpkin – curry, falafel, vegan dipp, coriander and pita bread*

CHF 32

# Meat & Burger

## The Hide „Burger“

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

Andy`s Brioche Bun (CH), Rindfleisch Pattie, Raclettekäse, Eisbergsalat, zweierlei hausgemachte Burgersaucen (BBQ & Chimmichurri-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 & chimmichurri-mayo), bacon, salad, tomato, pickled onions and cucumber*

*with french fries*

CHF 33

## ...vom Grill

**Schweizer Royal Rinds - Entrecôte** (210gr)

vom Schrofenhof Kreuzlingen

Getrüffeltes Lauch – Tartelette, Selleriepüree, Portweinjus

*swiss royal beef entrecote, truffled leek tartelette, cellery puree, portwine jus*

CHF 56

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

Karamellierter Rotkohl, Mohn – Pizzokel, Portweinjus

*swiss chicken breast, caramelised red cabbage, poppy seed pizzokel, portwine jus*

CHF 38

## **The Hide „PINSA“** (IT)

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

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

#### **“Alsazia”**

Sauerrahm, luftgetrockneter Speck<sup>(CH)</sup>, Cipollotti

*Sour cream, airdried bacon, spring onion*

CHF 26

#### **“Vegano”** vegan

Tomatensauce, Federkohl, marinierte Birnen, Cremini

Champignons

*tomato sauce, kale, marinated pears, champignon mushrooms*

CHF 24

#### **“Salmone”**

Crème fraiche, Rauchlachs<sup>(NO)</sup>, Randen, Jungzwiebel, Meerrettich

*crème fraiche, smoked salmon, beetroot, horseradish, spring onions*

CHF 27

# Sweets

## **Marroniküchlein**

Karamellisierte Marroni, Vanilleglacé

*chestnut cake, caramelised chestnuts, vanilla ice cream*

CHF 15

## **Frischkäsecremé**

Rotwein-Zwetschgen, Zwetschgensorbet, Meringue

*fresh cheese créme, redwine plums, plum sorbet, meringue*

CHF 14

## **Affogato "Pistacchio"**

Pistazienglacé mit frisch gebrühtem Espresso aufgegossen

*pistachios ice cream, fresh brewed espresso*

CHF 8.5

## **Flimser Gelati Chübeli aus Flims**

Aromen – Schokolade, Vanille, Erdbeer-Minze,

Zwetschge, Nutella, Sauerrahm, Haselnuss,

Salty Caramel mit Erdnuss,

*ice cream in a cup, made in Flims: Aromas - chocolate, vanilla,*

*strawberry-mint, plum, nutella, sour cream, hazelnut, salty caramel-peanut*

CHF 6.5

## **So ein Käse**

3 x Schweizer Käse, Bündner Birnbrot<sup>(CH)</sup> & Feigensenf

*swiss cheese selection, pear bread, figs mustard*

CHF 16

Bezüglich Unverträglichkeiten, Allergenen oder weiteren Fragen wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal