

*Wir kochen mit Herz, essen weil's Spass macht und trinken
nicht immer nur gegen den Durst...*

De Marco & Team



FLIMS · SWITZERLAND

THE HIDE
DELI

Mezze

- Labneh** Vegi **9.00**
Hausgemachtes Labneh mit
Olivenöl und Zatar, dazu Honigtomaten
Homemade Labneh with olive oil, Zatar and honeyed tomatoes
- Humus** Vegan **8.00**
Kichererbsen-Püree mit frischer Petersilie,
Olivenöl und Sesam
Chickpea puree with fresh parsley, olive oil and sesame paste
- Oliven** Vegan **6.00**
Mit Harrissa pikant mariniert
Olives – spicy marinated with Harrissa
- Falaffel** Vegan **9.00**
Auf Joghurt-Sauce
Falaffel with yoghurt sauce
- Feta** Vegi **8.00**
Mariniert mit Olivenöl und Kräutern
Marinated with olive oil and herbs
- Baba Ganoush** Vegan **8.00**
Auberginen-Paste
Eggplant paste

Starters

Deli-Salad **12.00**

Farbiger und knackiger Salat, Pita Würfel Croutons
Minze, Sesam und Zitronen-Buttermilchdressing

Colourful Salad, Pita cubes croutons, mint, sesame and lemon-buttermilk dressing

The Hide Cäsar **14.00**

Cäsar-Salat mit geschmorten Tomaten, Speck, Parmesan
und einem Berg Vitaminen

Caesar salad with braised tomatoes, bacon, parmesan and loads of vitamins

Vitello Tonnato **18.00**

Dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch CH mit Thonsauce und
Sardellen-Essenz

Thin sliced Veal breast with tuna sauce and anchovy essence

Meer – Fattouch **16.00**

Libanesisches Tuna-Tatar Pazifik mit Artischocken
und Labneh (Yoghurt)

Lebanese tuna tartar with artichokes and Labneh (yoghurt)

The Hide „PINSA“

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

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

Mortezza **23.00**

Mortadella IT, Pistazien, Burrata « a ciuffo »

Mortadella, pitachios, Burrata « a ciuffo »

Salsiccia **24.00**

Gelbe Tomatensalsa, Anis Salsiccia ch , geschmorte
Cima di Rapa (Brokkoli)

Yellow tomato salsa, anise Salsiccia, braised Cima di Rapa (broccoli)

Laax **22.00**

Geräucherter Lachs, mariniertes Spinat, gepickelter
Fenchel und Sesam

Smoked salmon, marinated spinach, pickled fennel and sesame

Vegi **18.00**

Frittierte Aubergine, Ricotta, Oregano, Basilikum
und Minze

Fried eggplant, ricotta, oregano, basil and mint

The Hide Classic's

The Hide Dry Age Experience **49.00**

Schweizer **Rindsentrecôte** (220gr) aus dem hauseigenen Dry Age Reifeschrank: Ein kerniges, echtes Stück Fleisch mit Liebe und Leidenschaft grilliert.

Swiss beef Entrecôte from our dry ager : a genuine piece of meat, grilled with love and passion

Zartes **Rindsfilet** IRL(180gr) **46.00**

Tender beef fillet

Dazu **Pommes** und « Cima di Rapa » (Brokkoli)

*With **French Fries** and « Cima di Rapa » (Broccoli)*

Italian Stallion **24.00**

Beef-Burger CH im Focacciabrot mit Rucola, Scamorza und Pancetta – dazu Pommes

Beef Burger in a Focaccia bun with rocket, Scamorza and Pancetta served with French Fries

Chicken „Tahine“ **23.00**

Grillierte Pouletbrust CH serviert in der Tahine mit frittierten Auberginen Parmigiani, Tomaten, Minze

Grilled chicken breast served in the Tahine with fried eggplants, Parmigiani, tomatoes and mint

Lamm Rack „Baba Ganoush“

42.00

Koteletten vom Lamm IRL mit Auberginenpaste
auf einer knusprigen Pinsa mit Gemüse serviert

*Lamb chops with eggplant paste, served on a crispy Pinsa with
vegetables*

Shakshuka „Tahine“ Vegi

22.00

Überbackenes Ei vom Freilandhuhn CH mit
Kichererbsen an Tomaten-Paprikasauce
in der Tahine serviert – Pita Brot

*Gratinated egg with chickpeas, tomato-pepper salsa served in the
Tahine with pita bread*

The Fisch

38.00

Ganze Dorade Atlantik, mediterranes Gemüse mit
Kartoffeln, Taggiasca-Oliven, Kapern und Thymian

*Sea bream, Mediterranean vegetables, potatoes, Taggiasca-olives,
capers and thyme*

Sweets

Gebrannte Crème **11.00**

Schaum aus gebrannter Crème, Rhabarber Kompott
Erdbeereis und Vanille-Crumble

*Caramel creme foam, rhubarb compote,
strawberry ice cream and vanilla crumble*

Sweet Pinsa **11.00**

Knusprige Pinsa mit Nutella und Bananen

Crispy Pinsa with Nutella and bananas

Toblerone **12.00**

Toblerone Parfait wunderhübsch angerichtet

Toblerone parfait...

Evviva Gelati Chübeli aus Chur **6.00**

Aromen – Fragen Sie einfach!

Ice cream in a cup, made in Chur : Aromas-ask the staff

So ein Käse **16.00**

Flimser Bergkäse – Pfirsich Honig – Früchtebrot

Mountain Cheese from Flims, peach honey – fruit bread