

*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>Humus</b> vegan	<b>8.00</b>
Kichererbsen-Püree mit frischer Petersilie, Olivenöl und Sesam	
<i>Chickpea purée with fresh parsley, olive oil and sesame paste</i>	
<b>Oliven</b> vegan	<b>6.00</b>
mit Harrissa pikant mariniert	
<i>Olives – "spicy" marinated with Harrissa</i>	
<b>Falaffel</b> vegan	<b>9.00</b>
auf Joghurt-Sauce	
<i>Falaffel with yoghurt sauce</i>	
<b>Feta</b> vegi	<b>8.00</b>
mariniert mit Olivenöl und Kräutern	
<i>marinated with olive oil and herbs</i>	
<b>Baba Ganoush</b> vegan	<b>9.00</b>
Auberginen-Paste	
<i>Eggplant paste</i>	
<b>Frisella</b> vegan	<b>9.00</b>
Getrocknete Brotscheiben mit Tomaten und Olivenöl	
<i>Dried slices of bread with tomatoes and olive oil</i>	
<b>Dolmadakta</b> vegan	<b>8.00</b>
mit Reis gefüllte Weinblätter 4 Stück	
<i>vine leaves stuffed with rice</i>	

# Starters

<b>Deli-Salat</b>	<b>12.00</b>
Farbiger und knackiger Salat, Brot Croutons, Minze an Zitronen-Yoghurt-Dressing <i>Colourful and crisp salad, bread croutons, Mint on lemon yoghurt dressing</i>	
<b>The Hide Cäsar</b>	<b>16.00</b>
Cäsar-Salat mit geschmorten Tomaten, Speck, Parmesan und einem Berg Vitaminen <i>Caesar salad with braised tomatoes, bacon, parmesan and load of vitamins</i>	
mit grillierter Pouletbrust <i>with grilled chicken breast</i>	<b>26.00</b>
<b>Dry Age Beef Tatar</b>	<b>24.00</b>
Würziges Rinds-Tatar mit Koriander, Schnittlauch dazu Pinsa-Brot mit Olivenöl <i>Spicy beef tartar with coriander, chives served with Pinsa bread and olive oil</i>	
<b>Randen Taboulé Vegi</b>	<b>16.00</b>
Randen Carpaccio mit Minze-Walnuss-Taboulé Feta, Kreuzkümmel und Labneh (Yoghurt) <i>Beetroot carpaccio with mint and walnut tabouleh Feta, cumin and labneh (yoghurt)</i>	

# The Hide „PINSA“

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

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

**Parma & Amore** **25.00**

Parmaschinken, Guanciale (Speck)

Burrata «a ciuffo», Rosmarin

*Parma Ham, Bacon, Burrata, Rosemary*

**Mare Caprese** **26.00**

Crevetten, Avocado Topping, mariniertes Salat und  
gelbe Tomatensauce

*prawns, avocado topping, marinated salad and  
yellow tomato sauce*

**Verdure** Vegi **24.00**

Frittierte Aubergine, Ricotta, Tomaten und Oregano

*Deep fried aubergine, ricotta, tomatoes and oregano*

**Olio & Rosmarino** **16.00**

Nur bestes Olivenöl, Rosmarin und Meersalz

*The best olive oil, rosemary and seasalt*

# The Hide Classic's

## **Tagliata vom Dry Age Entrecôte** **49.00**

Dünn geschnittenes Schweizer **Entrecôte** aus unserem Dry Age Schrank mit Rucola und Parmesan auf dem Holzbrett serviert – dazu Pommes frites mit Liebe und Leidenschaft grilliert.

*Thinly sliced Swiss Entrecôte from our Dry Ager cabinet with rocket and parmesan on served on a wooden board - with french fries grilled with love and passion.*

## **Dry Age Kibbeh** **28.00**

Spieß aus hausgemachter Rindsbratwurst mit Fleisch aus dem eigenen Dry Ager. Dazu Couscous mit Gemüse und orientalischen Gewürzen

*Skewer of homemade beef sausage with meat from your own Dry Ager. Served with couscous, vegetables and oriental spices*

## **Italian Stallion** **25.00**

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*

## **Pork Ribs "Labneh"** **38.00**

Knusprige Spare Ribs mit orientalischen Gewürzen, Süsskartoffeln und Labneh

*Crispy spare ribs with oriental spices, sweet potatoes and labneh*

### **Chicken „Tajine“**

**25.00**

grillierte Pouletbrust CH serviert in der Tajine mit  
frittierten Auberginen Parmigiani, Tomaten, Minze

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

### **Shish Barak**

**24.00**

Arabische Tortellini mit Fetakäse im Ofen gebacken  
an einer Koriandersauce

*Arabic Tortellini with feta cheese baked in coriander sauce*

### **The Fisch**

**38.00**

Grillierter Schwertfisch Atlantik auf Niçoise Salat mit  
Limetten Aioli und Pommes Frites

*Grilled Atlantic swordfish on Niçoise salad with  
Lime aioli and French fries*

# Sweets

**Mini Dessert : Tirami su semifredo** **7.00**

Mascarpone Parfait mit Bisquit und Kaffeesirup  
*Mascarpone parfait with biscuit and coffee syrup*

**Mini Dessert : Panna Cotta** **7.00**

mit Erdbeer-Rhabarber Kompott  
*with strawberry-rhubarb compote*

**Sweet Pinsa** **11.00**

Knusprige Pinsa mit Nutella und Bananen  
*Crispy Pinsa with Nutella and bananas*

**Kaiserschmarrn ganz klassisch** **12.00**

mit Puderzucker und Apfelkompott  
*with powder sugar and apple compote*

**Profiterol «bianco & nero»** **12.00**

Windbeutel gefüllt mit Rahm und überzogen mit  
Schokolade und weisser Toblerone Sauce  
*Cream puff pastry covered with chocolate and white Toblerone  
sauce*

**So ein Käse** **16.00**

Flimser Bergkäse – Pfirsich Honig – Früchtebrot  
*Mountain Cheese from Flims, peach honey – fruit bread*

**Neu im The Hide – Handgemachte Gasparini Gelati**

Im Cornet : Vanille / Schoggi / Himbber – **5.50**

Am Stängel : Banane & Schoggi / Stracciatella – **4.50**

*Cornet : Vanilla / Chocolate / Raspberry*

*On stem : Banana & Chocolate / Stracciatella*