

*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 Kichererbsenpüree, Zitrone, Olivenöl, Tahini, Kreuzkümmel <i>chickpea puree, lemon, olive oil, tahini, cumin</i>	8
Oliven vegan mariniert mit Chili, Kräuter <i>olives marinated with herbs and chili</i>	6
Dolmades vegan Weinblätter, Reis, Kräuter <i>wine leaves, Rice, herbs</i>	8
Falafel vegan Kichererbsen, Kreuzkümmel <i>falafel – chickpeas, cumin</i>	6
Feta vegi mariniert mit Dukkah & Olivenöl <i>feta cheese marinated with dukka and olive oil</i>	7
Labneh vegi Joghurt, orientalische Gewürze, Petersilie <i>joghurt, oriental spices, parsley</i>	5
Pita vegi Fladenbrot <i>pita flat bread</i>	4

Starters

- The Hide Salad** vegi 14
Winterliche Blattsalate, geröstete Kerne, Karotten, Kresse und Hausdressing
fresh salad, kernels, carrots, cress and house dressing
- Coucous** vegi 18
Couscous-Salat, Gemüse, Zitrone, Kräuter, Ras el hanout, Granatapfelkerne, Harissacrème
Couscous salad, vegetable, lemon, herbs, ras el hanout, pomegranate
- The Hide Tatar** 70g /140g 22/39
Rindfleisch (CH), pikante Marinade, Röstzwiebeln, Belper Chnolle, warmes Pinsa Brot
Beef tartar in spicy marinade, roasted onions, belper chnolle cheese, pinsa bread
- Meerrettichsuppe** 14
Tafelspitz, Wurzelgemüse
horseradish soup, poaches beef, vegetables
- 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 Meat

Schweizer Rindsentrecôte (CH), 220g	54
aus dem hauseigenen Reifeschrank, mind. 21 Tage gereift <i>Swiss beef entrecôte 21 days dry aged from the in-house dry age maturing cabinet</i>	
Appenzeller Schweinrückensteak (CH), 220g	34
<i>porc loin steak from appenzell</i>	
Alpstein - Poulardenbrust (CH), 180g	38
<i>Swiss poulard breast from Alpstein</i>	

Zu diesen Gerichten servieren wir kleine Röstkartoffeln, Gemüse, aufgeschlagene Kräuterbutter und Pfeffersauce
to all our meat dishes we serve roasted potatos, vegetables, churned herb butter and peppercorn sauce

Mit Trüffel - Parmesan Fries +4.5
with truffle – parmesan fries

The Hide „Burger“

Homemade dry aged Beef Burger (CH), 180g	32
Andy`s Soft Bun – Raclette – hausgemachte Burgersauce – Salat – Speck – Tomate – gepickelte Zwiebeln – Essiggurke dazu knusprige Pommes Frites <i>Andy`s soft Bun – raclette cheese – homemade Burger sauce – salad – bacon – tomato – pickled onions – cornichons with french fries</i>	
mit Trüffel – Parmesan Fries	+4.5
<i>with truffle – parmesan fries</i>	

Winter – Special

- Hörnli & Ghackets** 26
...vom Weiderind, Thurgauer Apfelmus, Bündner Bergkäse
Swiss hörnli pasta, beef sauce, apple puree, grison mountain cheese
- Skreifilet** (Winterkabeljau von den Lofoten, NOR) 38
in Mandarinenöl gegart
Orzotto, Randen, Portulak, Weissweinsauce
Winter cod, barley, beetroot, portulak, whitewine sauce
- Penne mediterranea** vegan 22
Tomatensauce, Peperoncini, Oliven, Kapern, Blattpetersilie,
Green Mountain Balls
Penne, pepperoncini, olives, capers, parsley, green mountain balls
- mit gebratenen Rindsfiletwürfeln (100gr/Irl.) 34
with cubes of beef filet
- Tajine** vegan 32
Kichererbsen – Auberginen Tajine mit Harissa, getrockneten
Aprikosen, Koriander und Pita
chickpea – aubergine – tajine, dried apricots, harissa, coriander, pita
- Winter – Salat** 35
Bunte Blattsalate, Karotten, Kresse, geröstete Kerne,
gebratene Rindsfiletwürfel (IRL / 100gr)
mixed winter salad, carrots, cress, kernels, cubes of beef fillet

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 26

Tomate – Dry aged Trockenwurst – Büffelmozzarella –
Champignons

Tomato - dry aged sausage - mozzarella di bufala - mushrooms

The vegan One vegan 24

Tomate – Hokkaidokürbis – geröstete Nüsse - Kürbiskernöl
tomato – hokkaido pumpkin – roasted nuts – pumpkin seed oil

The Cheese One 25

Hüttenkäse – Raclette - Cipolotti - Feigensenf

cottage cheese – raclette – spring onion – figs mustard

The smoky Salmon 26

Hüttenkäse – Rauchlachs – Frühlingszwiebel - Meerrettich

cottage cheese – smoked salmon – spring onion - horseradish

Sweets

- Cheesecake "12/22"** 16
Tartelette, Cheesecakecremé, Zitrusfrüchte, Meringue
Grapefruit - Sorbet
Tartelette, cheesecake cream, citrus fruits, meringue, grapefruit sorbet
- Chocolate** 16
Schokoladenkuchen, Ananas, Karamell, Rum,
Bourbon - Vanille - Glacè
Chocolate cake, pineapple, caramel, rum, Vanilla – ice cream
- Bündner Nusstorten-Trifle** (Mini Dessert im Glas) 9.5
Quarkcremé, karamellisierte Baumnüsse, Mürbteig Crumble
Curd cream, caramelised walnuts, shortcrust crumble
- Flimser Gelati Chübeli aus Flims** 6
Aromen: Schoggi, Vanille, Fior di latte, Haselnuss, Mango,
Erdbeer-Minze, Himbeer-Basilikum
Ice cream in a cup, made in Flims, Flavours: Chocolate, Vanilla, Fior di latte, Hazelnut, Mango, Strawberry-Mint, Raspberry-Basil
- So ein Käse** 16
Schweizer Käseauswahl, Bündner Birnbrot & Feigensenf
Swiss cheese selection, pear bread, fig mustard