

Unsere „Wohlfühlküche“
Eine Mischung aus Herzklopfen, Glücksgefühlen und vollem
Geschmack

Our "feel-good kitchen"
A mixture of heart beating, feelings of happiness and full taste.



FLIMS · SWITZERLAND

THE HIDE
DINING

The Marco "The Menu"

Unser Küchenchef aus Kalabrien kreiert für Sie
jeden Tag ein grandioses Menu

*Our chef from Calabria creates for you
every day a superb menu*

Lächeln aus der Küche

Smiling from the Kitchen

* * *

Ein Gang zum Neugierig werden

A Course to Arouse Curiosity

* * *

Ein Gang zum Geniessen

A Course to be Savoured

* * *

Das süsse Finale

The Sweet Ending

*

Pro Person/Per Person Fr. 75.00

Starters

- Hide and Seek (Vegi)** **16.00**
Marinierte Salatblätter, Himbeer Dressing dazu
Randen, geriebenes Eigelb und Senfsaat
*Marinated Lettuce leaves with Raspberry Dressing
Beetroots, Grated Egg Yolk and Mustard Seeds*
- Alpen – Tatar** **22.00**
Tatar vom Saibling, Gurke, Burrata
Char Tartar, Cucumber, Burrata
- Ramen-Tagliolino** **18.00**
Trüffel-Tagliolino mit Parmesankäse und Dashi
sud pochierterm Wachtelei und braunen Champignons
*Truffle Tagliolino served with Parmesan Cheese
Dashi, Poached Quail Egg and Brown Mushrooms*
- Orientalisches Carpaccio** **26.00**
Carpaccio vom Rind mit Orangen und Arganöl
Beef Carpaccio served with Oranges and Argan oil
- Radicchio (Vegan)** **17.00**
Geschmorter Radicchio serviert mit Mandelcrème
und veganem Jus
*Stewed Radicchio with Almond Crème and
Vegan Jus*
- Foie Gras Panino** **36.00**
Hefezopf-Panino mit Butter, gefüllt mit
Foie Gras Terrine, Gel von Vin Santo
Feigensenf, Marmelade und Gemüsechips
*Butter braided yeast bun style "Panino" filled with
Foie Gras terrine, vin santo Gel
Fig Mustard Jam and Vegetable Chips*

The Grill

The Grill servieren wir mit Wintergemüse und Risotto al Salto mit Safran und brauner Butter

The Grill is served with winter vegetables, saffron risotto al Salto and brown butter

Dry Age Beef **56.00**

Schweizer **Rindsentrecôte** (220gr) aus dem hauseigenen Dry Aged – Reifeschrank grilliert mit Liebe und Passion

*Swiss **Beef Entrecôte** (220gr) from our in-house dry aging cabinet grilled with love and passion*

Zartes **Rinderfilet** (180gr) **58.00**

mit Küstensalz & Pfeffer gewürzt

*Tender **Beef Fillet** (180gr) seasoned with coastal Salt & Pepper*

Saftig gebratene Brust von der **Maispoularde** **39.00**

*Juicy roasted **Corn Poulard** breast*

Saibling **42.00**

Saiblingsfilet aus den Schweizer Alpen

Char fillet from the Swiss Alps

The Hide signature side order

Pommes Frites mit Parmesankäse und Trüffel **9.00**

French Fries with Parmesan Cheese and Truffles

Saucen – Sauces

Café de Paris „**De Marco**“ - **Jus de Viande** - **Beurre blanc**

More than Lecker...

Zuccheria (vegi) Gebratenes Kürbis Steak, fermentierte Beurre-Blanc vom Kürbis, Zitronenöl und frittierte Kombu-Algen <i>Roasted Pumpkin Steak, Fermented Pumpkin Beurre-Blanc, Lemon Oil and fried Kombu Algae</i>	32.00
mit grilliertem Hummerschwanz <i>with grilled Lobster Tail</i>	42.00
Blumenkohl - Tofu – Zitrone (vegi) Karamelisierter Tofu, geschmorter Blumenkohl und Zitroneschale <i>Caramelised Tofu, Braised Cauliflower and Lemon Zest</i>	39.00
Lamm – Kohlrabi - Haselnuss Gebratener Lammrücken, Butter-Kohlrabi, geröstete Haselnüsse, überbackene Pommes Frites <i>Roasted saddle of Lamb, Butter Cabbage roasted Hazelnuts, gratinated French fries</i>	49.00
Wild Brasato vom Hirsch, Walnuss-Schupfnudeln Randensalat und Sauerrahm <i>Brasato of Deer, Walnut Potato Noodles Beetroot Salad and Sour Cream</i>	47.00
“Milanese” per due.. Saftiges, paniertes Kalbskotolette mit Risotto al Salto und Gemüse – Zubereitet in 30 Minuten <i>Juicy, breaded Veal Cutlet with Risotto al Salto and Vegetables - prepared in 30 minutes..</i>	62.00

Sweets

Nusstorte 2019

16.00

Walnusseis, Schaum von der gebrannten
Crème, Vanillecrumble, karamalisierte Walnüsse
Walnut Ice Cream, Crème Brûlée foam
Vanilla Crumble, Caramelised Walnuts

Latte

14.00

Fior di Latte Eis, Joghurtschaum, Apfelgel
Randenreduktion
Fior di Latte Ice Cream, Yoghurt foam, Apple Gel
Beetroot reduction

Klassiker "French Toast"

12.00

Gebackener Hefezopf in Zimt und Zucker
gewälzt, Spekulatiusglace
Baked Braided yeast Bun rolled in Cinnamon
and Sugar, Spekulatius Ice Cream

Sgroppino Orient

14.00

Yuzu-Sorbet, Sake, Shiso Sirup
Matcha Tee Pulver
Yuzu Sorbet, Sake, Shiso Syrup
Matcha Tea Powder

Käse – cheese

19.00

Flimser Bergkäse 6 – 12 – 24 Monate alt
hausgemachtes Früchtebrot, Pfirsichblütenhonig
Mountain Cheese from Flims 6 - 12 - 24 months old
homemade Fruit Bread, Peach Blossom Honey