

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

To Share

Cutting Crew **14.00**

Bündner Trockenwurst (CH/EU) zum selbst schneiden. Hausgemachte Pickels
Bündner dried sausage to cut yourself. Homemade pickles

The Hide Plank **28.00**

Bündner Platte (CH/EU) mit Wurst, Trockenfleisch und Käse.
Hausgemachten Pickels und Brot
Grisons plate with sausage, dried meat and cheese. Homemade pickles

Crostini The Hide **18.00**

Geröstete Brotscheiben mit 3 Dip's - Tomaten:Käse:Rauchlachs (NOR)
Toasted bread slices with 3 dips - tomatoes:cheese:Salmon

Starters

The Hide Signature **Beef Tatar** **22.00**

Würziges Beef Tatar (CH/AUS) mit The Hide Marinade und rosa Pfefferbutter
Spicy Beef Tatar with The Hide Marinade and pink pepper butter

Vitamin-Bombe **14.00**

Bunter Salat an Hausdressing mit viel Gemüse,
knusprigen Brotwürfeln und Kräutern
*Colorful salad with house dressing and lots of vegetables,
crispy bread cubes and herbs*

Pastinake in the bowl (Vegan) **13.00**

Geröstete Pastinakensuppe mit Mandelöl
Roasted parsnip soup with almond oil

Thunfisch Tataki **24.00**

Kurz gebratener Thunfisch mit Apfel-Meerrettichstaub,
Wakame-Gurkensalat, Yuzu-Mayonaise (FAO 51.71.57.77)
*Short fried tuna with Apple-Horseradish dust, wakame
cucumber salad Yuzu mayonnaise*

Cashew-Humus (Vegan) **18.00**

Eingelegte Rande mit Cashew-Humus auf knackigen
Salatblättern mit Brotchips
Pickled edge with Cashew-Humus on crisp Salad leaves with bread chips

The Hide Grill

The Hide Signature

Dry Age Beef 54.00

Schweizer **Rindsentrecôte** (220gr) aus dem hauseigenen
Dry Age – Reifeschrank, grilliert mit Liebe und Passion
*Swiss **Beef Entrecôte** (220gr) from our
in-house dry aging cabinet grilled with love and passion*

Zartes **Rinderfilet** (AUS) **56.00**
mit Alpensalz & Pfeffer gewürzt
*Tender **Beef Fillet** (180gr) seasoned with
mountain Salt & Pepper*

Maispoularde (FR) **32.00**
gefüllt mit Datteln und Safran-Mandeln
Corn poulard filled with dates and saffron almonds

Grillierter **Seeteufel** **44.00**
mit grüner Beurre-Blanc (FAO 27)
grilled monkfish with green Beurre Blanc

Grill Beilagen / Side Dishes

Pommes **Frites mit Trüffel** und Käse
French fries with truffle and cheese

Kartoffelstock mit Nussbutter
Potato mash with nut butter

Parmesanrisotto
Risotto wiht Parmigiano

Wintergemüse
Wintervegetables

Hausgemachte **Kräuterbutter**
Homemade Herbbutter

Sauce **Bernaise**
Bernaise Sauce

Chimichurri
Chimichurri

Schwarzer **Pfeffer-Jus**
Black Pepper gravy

Aus der Pfanne und dem Ofen

From the pan and the oven

Zürich vs Bern	48.00
Echtes Zürcher Kalbsgeschnetzeltes (CH) mit Berner Rösti <i>Genuine Zurich veal on a creamy saue with Bernese hash browns</i>	
Geschmorte Lammhaxe (AUS)	46.00
Im Balsamico 24 Stunden geschmort, dazu Parmesanrisotto <i>Lamb shank braised in balsamic vinegar for 24 hours</i>	
Paccheri ai procini (Vegan)	28.00
Italienische Pasta mit gebratenen Steinpilzen Kirschtomaten und Pistazien-Cremolata <i>Italian pasta with roasted porcini mushrooms cherry tomatoes and pistachio cremolata</i>	
The Hide Strudel (Vegan)	26.00
Hausgemachter Strudel mit Spinat und Schwarzwurzel <i>Homemade strudel with spinach and black salsify</i>	

Sweets

- Mini Dessert : Praliné** – Füllung im Glas.... **8.00**
sündhaft gut und ca. 1,3 Mio Kalorien
Praliné - filled in a glass... incredibly good and about 1,3 Mio calories
- Mini Dessert : Vanille Panna Cotta** **8.00**
mit Zwetschgenkompot
Vanilla Panna Cotta with Plums compote
- Oma's hausgemachter «Cheesecake»** **14.00**
Cheesecake mit Feigen-Variation
Cheesecake with fig variation
- Schockolicious !** **16.00**
Warmes Schockoküchlein mit Schocko-Chilisauce
Crème fraîche und Nusscrumble
Hot chocolate cake with chocolate chili sauce
Crème fraîche and nut crumble
- Birnen Tarte «Damian»** Vegan **16.00**
Veganes Birnen Tarte mit Ingwersorbet und Kokos-Passionsauce
Vegan pear tart with ginger sorbet and coconut passion sauce
- Evviva Gelati Chübeli aus Chur** **7.00**
Aromen – Fragen Sie einfach!
Ice cream in a cup, made in Chur: Aromas-ask the staff
- Käse – cheese** **16.00**
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