

Mezze

Humus vegan Kichererbsen-Püree mit frischer Petersilie, Olivenöl und Sesam <i>Chickpea purée with fresh parsley, olive oil and sesame paste</i>	8.00
Oliven vegan mit Harrissa pikant mariniert <i>Olives – "spicy" marinated with Harrissa</i>	7.00
Falafel vegan auf Joghurt-Sauce <i>Falafel with yoghurt sauce</i>	9.00
Baba Ganoush vegan Auberginen-Paste <i>Eggplant paste</i>	9.00
Frisella Getrocknete Brotscheiben mit Tomaten und Olivenöl <i>Dried slices of bread with tomatoes and olive oil</i>	8.00
Dolmadakta vegan mit Reis gefüllte Weinblätter 4 Stück <i>vine leaves stuffed with rice</i>	8.00

Starters

The Hide Plank Bündner Platte (CH) mit Rohschinken, Trockenfleisch, Salsiz, Bergkäse und hausgemachten Pickels <i>Grisons platter (CH) with raw ham, dried meat, Salsiz mountain cheese and homemade pickles</i>	26.00
Deli-Salat vegan Bunter Salat mit Gemüse und Kräuter-Croutons an Hausdressing <i>Colourful and crisp salad, bread croutons, Hide Dressing</i>	14.00

The Hide Cäsar Cäsar-Salat an Cäsardressing mit Speck (EU), Parmesan und Kräuter-Croutons <i>Caesar salad with braised tomatoes, bacon, parmesan and load of vitamins</i>	16.00
mit grillierter Pouletbrust (CH) <i>with grilled chicken breast</i>	28.00
The Hide Beef Tatar Würziges Rinds-Tatar (CH) an The Hide Marinade dazu Pinsa-Brot und Pfefferbutter <i>Spicy beef tartar on The Hide marinade with Pinsa bread and pepperbutter</i>	22.00
Grosse Portion <i>Large Portion</i>	32.00
Randencarpaccio Mit orientalischem Quinoasalat und Fetakäse <i>Beetroot carpaccio with oriental quinoa salad and feta cheese</i>	17.00

The Hide „PINSA“

Luftiger Hefe-Sauerteig, knusprig gebacken und lauwarm belegt

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

Parma & Amore Parmaschinken (IT), getrocknete Tomaten Burrata «a ciuffo» und Basilikum <i>Parma Ham, dried Tomatoes, Burrata, Basil</i>	25.00
Pinsa Elsass Crème fraîche, Speck (EU) und Frühlingszwiebeln Sour cream, smoked bacon and spring onions	25.00
Verdure Vegi Frittierte Aubergine, Ricotta, Tomaten und Oregano <i>Deep fried aubergine, ricotta, tomatoes and oregano</i>	24.00
Salmone Rauchlachs, Crème fraîche, Zwiebeln, Meerrettich <i>Smoked salmon, crème fraiche, onions, horseradish</i>	25.00

The Hide Classic's

«Italion Stallion» The Burger

Rindfleischburger ^(CH) aus bestem Schweizer Fleisch mit pikanter Tomaten-Konfitüre, Bündler Bergkäse im Focaccibrötli und Pommes

Beef burger with piquant tomato jam,

Bündler mountain cheese in Focaccia-Bun with french fries

29.00

Lauwarmer **Kichererbsen-Gemüsesalat** ^(vegan) an orientalischem Tomatendressing und mariniertem Tofu

lukewarm chickpea-vegetable salad with oriental spiced Tofu

22.00

The Pasta

Raviolo gefüllt mit Hüttenkäse und Hanf an orientalischer Rahmsauce mit Karotten, Spinat und Cashewkernen

Raviolo stuffed with cottage cheese and hemp on

oriental cream sauce with carrots, spinach and cashew

27.00

The Grill

Perfekt grilliert von unserem «Azado» Grill und serviert mit Gemüse, einer Beilage und Sauce nach Wahl

Perfectly grilled from our Azado grill and served with vegetables, a side dish and sauce of your choice

Dry Aged Rindsentrecôte ^(CH)

Dry Aged Beef Tenderloin

54.00

Mariniertes Schweinskotelette ^(CH)

Oriental spiced porc chop

36.00

Poulet Gemüsespiess «Marrakkesch» ^(CH)

Chicen vegetable skewer "Marrakkesch"

37.00

Kräuter-Zitronen Haloumi (vegi)

Herb lemon haloumi cheese (vegi)

28.00

Lachstranche im Bananenblatt ^(FAO)

Salmonsteak in bananaleaf

38.00

Kalbsbratwurst (CH) vom Metzger Gurtner

Veal sausage (CH) from the butcher Gurtner

29.00

Beilagen

Pommes mit Thymian und Käse

Tabouleh

Oriental Mac & Cheese

Süsskartoffelpommes mit Labneh

Saucen

Café de Paris

Chimichurri

Melonenchutney

Oriental BBQ



The Hide guilty pleasure's

Mini Dessert: The Hide Chocolate-Disaster	8.00
Pralinenfüllung im Glas serviert mit etwas Deko... <i>Praline filling served in a glass with some decoration...</i>	
Mini Dessert: Panna Cotta	8.00
Holunderblüten Panna Cotta mit Beersauce <i>Elderflower panna cotta with berry sauce</i>	
Grillierte Ananas	13.00
Mit hausgemachtem Kokoseis und Ingwer-Plätzchen <i>Grilled pineapple with homemade coconut ice cream and ginger cookies</i>	
Orientalisches Erdbeer-Tiramisu	13.00
Der Klassiker mit Erdbeeren und orientalischen Gewürzen <i>Tiramisu - the classic with strawberries and oriental spices</i>	
Luftiges Zitronenküchlein	13.00
Mit Schokoladen-Fudge und Brombeersorbet <i>Lemon cake with chocolate fudge and blackberry sorbet</i>	
Evviva Gelati Chübeli aus Chur	7.00
Aromen – Fragen Sie einfach! <i>Ice cream in a cup, made in Chur: Aromas-ask the staff</i>	
So ein Käse	16.00
3erlei Bergkäse aus der Region – Pfirsichhonig – Früchtebrot <i>Three different types of Mountain Cheese from the region With peach honey and fruit bread</i>	