



FLIMS · SWITZERLAND
THE HIDE
SUSHI

Starters

Misoshiru 9
Japanische Suppe mit Tofu
Japanese soup with Tofu

Edamame 9
Sojabohnen

Wakame 11
Algensalat

Sashimi (Roher Fisch) 27
Tuna, salmon, kingfish & shrimp

Uramaki (Sushi im Reismantel 8 St.)
California Krabbe, Avocado, Gurke 26
Spicy Tuna Tuna, Gurke, Kaiware 23
Crispy Salmon Lachs gekocht, Gemüse 24
Alaska Lachs, Spargel 22
Baja California Tuna, Avocado 23
Veggi Gemüse, Zucchini 20

Hosomaki (Sushi im Algenblatt 6 St)
Maguro Tuna 12
Sake Salmon 12
Kappa Gurke 9
Avocado Avocado 9
Tamago Omelette 9

Nigiri (Roher Fisch auf Reis 2 St)
Sake Salmon 13
Maguro Tuna 15
Ebi Shrimp 12
Hamachi King Fish 15
Schneekrabbe Snowcrab 13
Tamago Omelette 10

Main – Die Hauptspeise

Tam's Signatur Dishes

Tuna Tataki 36
Leicht angebratener Thunisch an
Zitrus Ponzu marinade mit Wasabi Salsa

Tam's Nigiri 38
10 Stück Nigiri mit verschiedenen
Toppings

Combo's

Chef Sashimi 13 Stück 39
Chef Sashimi 20 Stück 56
Variation Flims 10 Stück 38
Variation The Hide mit Sashimi 14 Stück 48
Portion Reis 8

Weinempfehlung

SP 68 Bianco : Occhipinti Sizilien
dieser Orange Wine wird ohne Zusätze wie Hefe
gekeltert und passt hervorragend zu Sushi : 1dl Fr.
9.00

Japanischer Pflaumenwein : 40cl Fr. 6.00

Japanischer Rhum : 40cl Fr. 9.00

SAKE

Kimoto Junmai 1,0 dl 8.50
Geschmackvoller Junmai 1,8 dl 16.00
Warm oder kalt

Shirayuki Akafuji 1,0dl 11.00
Der Klassiker mit leicht süsslicher 7,5dl 64.00
und schöner Zitrusfrucht, eher trocken

Gekkeikan Dajinjo 3dl 33.00
Blumig in der Nase überrascht er mit
Einer frischen Geschmacksexplosion am
Gaumen

Ootegara 5dl 58.00
Der Ootegara ist einladend und exotisch

Inatahime Junmai Daiginjo 7,5dl 85.00
Dieser Sake ist mittelkräftig, fruchtig,
elegant mit einer weichen Säure und
samtigem Abgang

Wein

Weiss

Lindorna : **The Hide Hauswein** : Emil Bauer
Scheurebe 8.50

Jeninser : Von Salis : Bündler Herrschaft
Riesling Sylvaner 8.60

Goru el Blanco : Ego Bodegas : Spanien
Chardonnay, Moscatel 7.50

The blubber ..

Adoro **Prosecco** Conegliano Valdobbiadene 9.00

Molto Negre **Cava Brut Rosé** : Barcelona 12.00

Champagne **Laurent Perrier Brut** 16.00

Pink

Haru : Casa Roja : Jumilla : **Garnacha** 9.00

Rot

Die Entdeckung des Winters..!
"Whole Lotta Love" : L'epicorieux : Brouilly
Gamay : Nature Wine....eine Bombe 9.60

La Gianitscha : **The Hide Hauswein**
Molinara : Veneto 7.90

Maienfelder **Pinot Noir** : Von Salis 8.70

Baglio di Grisi : Sizilien : **Nero d'Avola** 7.80

Gómez Grzado Reserva : Rioja

Tempranillo 11.50

Tafelwasser in Flaschen

Cola & Cola Zero	33cl	4.80
Sinalco	33cl	4.80
Rivella rot & blau	33cl	4.80
Schweppes Tonic, Lemon	20cl	4.80
Sanbitter	10cl	4.50
Rhazünser	50cl	5.50
Rhazünser	1Lit	9.50
Arkina	50cl	5.50

Bier

The Hide Beer / Flaschengärung	33cl	6.00
Kirin Ichiban	33cl	6.00

Länggass – Tee

5.00

Assam Halmari

Der kräftige Indian-Black Tea – der verträgt auch mal
ein bisschen Milch oder Rahm

Menth du Maroc

Die traditionelle Minze aus Nordafrika ergibt einen
hellen und erfrischenden Tee.

Sencha Yamato

Japanischer Grüntee aus der Frühlingsernte.
Er hat einen reichen Geschmack, eine tiefgrüne
Färbung und wirkt erfrischend.

Rooibos Bourbon

Fermentierter Rooibos und Vanille- was für eine
Kombination – dieser süssliche Karamellgeschmack im
Mund ist wunderbar, um den Abend ausklingen zu
lassen.

Ginger Lemon

Der perfekte Tee um in einen erfolgreichen Tag zu
starten, das Zitronengras und Ingwer bringt den
Körper sofort auf Betriebstemperatur.

Jasmin

Chinesischer Grüntee, der in einem aufwändigen
Verfahren mit Jasminblüten beduftet wird. Er ist
leicht, frisch und wirkt stimmungsaufhellend.

Espresso

Hauseigene Mischung aus unserer italienischen Dampfzentrale	4.00
--	------