



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
Falaffel vegan auf Joghurt-Sauce <i>Falaffel 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

Bündner Gerstensuppe Der Klassiker : Feinste Gerste, viel Gemüse und Trockenfleisch (CH) The Classic : Grison Barley soup with vegetables, air dried beef	13.00
Deli-Salat vegan Bunter Salat mit Gemüse und Kräuter-Croutons an Hausdressing <i>Colourful and crisp salad, bread croutons,</i>	14.00

The Hide Cäsar Cäsar-Salat an Cäsardressing mit Speck (EU), Paresan und Kräuter-Croutons <i>Caesar salad with braised tomatoes, bacon, parmesan and load of vitamins</i>	16.00
mit grillierter Pouletbrust (FR) <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
Gerösteter Blumenkohl Orientalisch gewürzter Blumenkohl mit Zitronen-Safran Mayo, Granatapfel und Pitabrot <i>Oriental spiced cauliflower with lemon-saffron Mayo, pomegranate and pita bread</i>	18.00

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
Trüffel In Portwein eingelegte Trüffel aus dem Berner Oberland mit Crème fraîche und einem Hauch mariniertem Olivenöl Swiss Truffles pickled in Port wine with crème fraîche and a touch of marinated olive oil	28.00
Verdure Vegi Frittierte Aubergine, Ricotta, Tomaten und Oregano <i>Deep fried aubergine, ricotta, tomatoes and oregano</i>	24.00
Olio & Rosmarino Nur bestes Olivenöl, Rosmarin und Meersalz <i>The best olive oil, rosemary and seasalt</i>	16.00



The Hide Classic's

Tagliata vom Entrecôte	48.00
Zartes Entrecôte (AUS) mit Liebe und Leidenschaft grilliert. Dünne aufgeschnitten und mit Rucola und Parmesan auf dem Tablett serviert - dazu Pommes frites <i>Thinly sliced Entrecôte with rocket and parmesan – French fries</i>	
Dry Age Beef Burger	34.00
Rindfleischburger (CH) aus dem eigenen Reifeschrank mit pikanter Tomaten-Konfitüre, Bündler Bergkäse im Focaccibrötli und Pommes <i>Beef burger with piquant tomato jam, Bündler mountain cheese in Focaccia-Bun with french fries</i>	
Gemüse Kichererbsen Tajine	28.00
Geschmortes Gemüse an würziger Sauce mit Taboule und Joghurt-Dip und grillierter Maispoulardenbrust (FR) <i>Braised vegetables in a spicy sauce with taboule and yoghurt dip and grilled corn poulard breast</i>	
Vegan ohne Maispoularde und Feta	24.00
<i>Vegan without Chicken and Yogurt</i>	
“Kefta” Libanesischer Hackfleischspies	34.00
Hackfleisch (CH) vom Rind und Lamm mit libanesischen Gewürzen Süsskartoffeln und Harissa BBQ Dip <i>Skewers of beef and lamb with Lebanese spicessweet potatoes and BBQ Dip</i>	
The Pasta	26.00
Radiatori (Pasta) an leichter Safransauce mit Fenchelsamen, Koriander, Kirschtomaten und Feta <i>Garganelli (rolled pasta) with light saffron sauce with fennel seeds, coriander, cherry tomatoes and feta</i>	
The Fisch	38.00
Rosa gebratener Schwertfisch mit Ras el Hanout mariniert. Auf würzigem Gemüse mit Taboule und Joghurt Dip serviert <i>Pink roasted swordfish marinated with Ras el Hanout on spicy vegetables with taboule and yoghurt dip</i>	

Sweets

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
mit Zwetschgen Kompott <i>with plums compote</i>	
Vegane Birnen Tarte	16.00
Birnen-Tarte mit Ingwersorbet und Kokos-Passionsauce <i>Pear tart with ginger sorbet and coconut-passion sauce</i>	
Orangen – Kardamom Tiramisu	14.00
Der Klassiker mit orientalischen Einflüssen <i>Oranges - Cardamom Tiramisu</i>	
Schockolicious !	13.00
Warmes Schockoküchlein mit Schocko-Chilisauce Crème fraîche und Nusscrumble <i>Warm chocolate cake with chocolate-chili sauce Crème fraîche and nut crumble</i>	
Bananen – Split....den wollt Ihr doch alle!	14.00
Korrekt angerichteter Bananen-Split mit Vanilleeis und Schoggisauce <i>Correctly arranged banana split with vanilla ice cream and chocolate sauce</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 6 : 12 : 24 Monate Alt	16.00
Flimser Bergkäse – Pfirsich Honig – Früchtebrot <i>Mountain Cheese from Flims, peach honey – fruit bread</i>	