

*Wir kochen mit Herz, essen weil's Spass macht und trinken
nicht immer nur gegen den Durst...*

The Hide Team



FLIMS · SWITZERLAND

THE HIDE
DELI

Mezze

The Hide „Hummus“ vegan Kichererbsenpüree, Zitrone, Olivenöl, Tahini, Kreuzkümmel <i>Chickpea puree, lemon, olive oil, tahini, cumin</i>	8
Oliven vegan mariniert mit Chili, Kräuter <i>Olives marinated with herbs and chili</i>	6
Baba Ganoush vegan Auberginenpüree, Sesam <i>Eggplant puree, sesame</i>	8
Falafel vegan Kichererbsen, Kreuzkümmel <i>Falafel – chickpeas, cumin</i>	6
Feta vegi mariniert mit Gewürzen & Olivenöl <i>Feta cheese marinated with spices and olive oil</i>	7
Labneh vegi Joghurt, orientalische Gewürze, Petersilie <i>Joghurt, oriental spices, parsley</i>	5
Mini-Pita vegan Fladenbrot <i>Pita flat bread</i>	4

Starters

The Hide Salad vegi

Bunte Blattsalate, geröstete Kerne, Randen, Sprossen
und Hausdressing

Fresh garden salad, kernels, beetroot, sprouts and house dressing
CHF 14

The Hide Tatar 70g /140g

Rindfleisch (CH), pikante Marinade, Trüffelmayo, Röstzwiebeln,
Belper Knolle, geröstetes Focaccia

*Beef tartar in spicy marinade, truffle mayo, roasted onions, belper
knolle cheese, roasted focaccia*
CHF 22/39

Burratina

Fenchelsalat, Orangen, Oliven

Burratina, fennel salad, oranges, olives
CH 18

Rote Linsensuppe vegan

Garam Masala, Kokosmilch, Cashew-Kräuterpesto

Red lentil soup, coconut, garam masala, cashew-herb-pesto
CH 12

The Hide Plank

Bündner Trockenfleischspezialitäten (Rind & Schwein,CH)

Bündner Bergkäse, Essiggemüse, Feigensenf, Birnbrot, Hausbrot

*Air dried meat from Grison, mountain cheese, pickles, figs mustard,
pear bread, house bread*

CHF 26

Winter – Specials

Dry aged Entrecôte

«Zwiebelrostbraten» vom Schweizer dry aged Rindsentrecôte
(220gr/CH)

Portwein-Jus, geschmolzene Zwiebeln, knusprige Pommes Frites
*Swiss beef entrecôte 21 days dry aged from the in-house
dry age maturing cabinet, portwine jus, melted onions, crispy fries*
CHF 54

Kabeljaufilet (160gr/Nor)

Grüne Berglinsen, Bergkartoffeln aus dem Albulatal,
Räucherforellen – Velouté

Filet of cod, green lentils, mountain potatoes, smoked trout velouté
CHF 42

Äpler Maggronen "deluxe" vegi

Makkaroni, rote Emmalie, Bündner Bergkäse, Trüffel,
Röstzwiebeln, Schnittlauch, Apfelmus

*Macaroni, red potatoes, grison mountain cheese, truffle, roasted
onions, chives, apple puree*

CHF 29

mit Bündner Rohessspeck

with air dried bacon from grison

CHF 32

Chili sin Carne vegan

Soja, Kidneybohnen, Mais, geröstete Süsskartoffel,
vegane Crème fraiche, Koriander

*Soy, kidney beans, corn, roasted sweet potato, vegan crème fraiche,
coriander*

CHF 32

Meat & Burger

The Hide „Burger“

Homemade **100% Beef Burger** (170gr/CH)

Andy`s Brioche Bun, Rindfleisch Pattie, Raclettekäse, Eisbergsalat, zweierlei hausgemachte Burgersaucen (BBQ & Jalapeno-Mayo), Speck, Tomaten, gepickelte Zwiebeln, Gewürzgurke

dazu knusprige Pommes Frites

Andy`s brioche bun, angus beef pattie, raclette cheese, 2 x homemade Burger sauce (BBQ & jalapeno-mayo), bacon, salad, tomato, pickled onions and cucumber

with french fries

CHF 33

...vom Grill

Tomahawk vom Schweizer Schwein (250gr/CH)

Swiss porc tomahawk

CHF 42

Schweizer Poulardenbrust (180gr/CH)

Swiss chicken breast

CHF 36

Entrecote double vom Irish Hereford (450gr/IE)

Für zwei Personen, Zubereitungszeit 30 min

Irish hereford entrecote double for two, aprox. 30 min

CHF 55 / Pers

Unsere Grillstücke servieren wir mit Jameson-Pfeffersauce, Café de Paris Butter, gerösteten Kartoffeln & Gemüse der Saison

The Hide „PINSA“

Luftiger Hefe Sauerteig, knusprig gebacken und anschliessend lauwarm belegt

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

The spicy One

Tomatensauce, N`duja, Oliven, Parmesan

Tomato sauce, n`duja, olives, parmesan cheese

CHF 25

The vegan One vegan

Tomatensauce, pflanzliches Kebab, Sumach, Nüsslissalat

Tomato sauce, planted kebab, sumach, lamb`s lettuce

CHF 25

The Home Hotel

Miso, Soja, mariniertes Lachs & Thunfisch, Nori, Wasabi-Tobiko

Miso, marinated salmon & tuna, soja, nori, wasabi-tobiko

CHF 27

The cheesy One

Raclettekäse, Feigensenf, gepickelte Zwiebeln, Gewürzgurke

Raclette cheese, figs mustard, pickled onions & pickles

CHF 25

Sweets

Panna cotta

Lebkuchen, marinierte Zitrusfrüchte, Mocca-Glacè

Panna cotta- gingerbread, marinated citrus fruits, mocca ice cream

CHF 15

Chocolate

Brownie, Cashew, Dulce de leche, Bourbon - Vanille - Glacè

Chocolate brownie, cashew, dulce de leche, bourbon vanilla ice cream

CHF 16

Jogurtmousse (Mini Dessert im Glas)

Karamell, karamellisierte Nüsse, Bretzeli

Jogurt mousse, caramel, caramelised nuts, "bretzeli"

CHF 8.5

Flimser Gelati Chübeli aus Flims

Aromen – Schokolade, Vanille, Erdbeer-Minze,

Himbeer-Basilikum, Mandarine, Sauerrahm, Apfelstrudel,

Salty Caramel mit Erdnuss,

Ice cream in a cup, made in Flims- Flavours: Chocolate, Vanilla,

Strawberry-Mint, Raspberry-Basil, mandarin, sour cream, apple strudel,

salty caramel-peanut

CHF 6

So ein Käse

Schweizer Käseauswahl, Bündner Birnbrot & Feigensenf

Swiss cheese selection, pear bread, figs mustard

CHF 16