

HIDE & SEEK

RESTAURANT AND BAR
ST. MORITZ

Gesucht, gefunden.

Chi cerca trova.

Look no further.

Modern, international und dazu noch überraschend ungewöhnlich. Denn im Hide & Seek geht es sowohl zeitgemäss als auch ayurvedisch inspiriert zur Sache. Alle Gerichte besitzen salzige, süsse, bittere, saure, scharfe und auch herbe Komponenten, die in einem harmonischen Einklang wohltuend auf Geschmack und Körper wirken. Einheimische Kräuter und belebende Gewürze sorgen für besondere Bekömmlichkeit, verschiedenste Aromen und Texturen für sinnliche Erlebnisse. Essen, das einfach guttut – auch ohne danach zu suchen.

Moderno, internazionale e sorprendentemente in-solito, l'Hide & Seek è il connubio perfetto tra la cucina contemporanea a quella d'ispirazione ayurvedica. I piatti abbinano sapientemente ingredienti salati, dolci, amari, acidi, piccanti e aspri. Il risultato è una pietanza armonica gra-devole al gusto e benefica per il corpo. Le erbe aromatiche locali e le spezie dagli effetti vivacizzanti rendono i piatti ben digeribili, mentre gli aromi e le consistenze più diverse regalano un'esperienza sensoriale davvero unica. Per gustare pietanze benefiche senza dover cercare a lungo.

Modern, international and surprisingly out of the ordinary. Hide & Seek draws its inspiration both from contemporary sources and from Ayurveda. Each dish incorporates salty, sweet, bitter, sour, spicy and tart components in harmonious unison, tantalising your taste buds and nourishing your body. Local herbs and invigorating spices ensure that your meal is easily digested, while the different flavours and textures offer a rich sensual experience. Enjoy food that simply does you good – without having to look too hard.



Gemüse

Das Harmonische

*Verdure – L'armoniosità
Vegetables – The harmonious*

kleiner / grösser
*piccolo / grande
smaller / larger*



Ziegenkäse // Goat cheese // Formaggio di capra

25 / 34

Chicorée – Apfel – Dörrfrüchte
*Chicory – apple – dried fruit
Insalata belga – mela – frutta secca*



Karotten Dashi // Carrot dashi // Dashi alle carote

18

Zitrus – Sesam – Alge
*Citric fruit – sesame – alga
Agrumi – sesamo – alga*



Topinambur Suppe // Jerusalem artichoke soup // Zuppa al topinambur

19

Haselnuss – Trüffel – Kerbel
*Hazelnut – truffle – chervil
Nocciola – tartufo – cerfoglio*



Bergkartoffel vom Albulatal // Potato from the Albula valley // Patata della valle di Albula

26 / 36

Lauch – Senf – Liebstöckel
*Leek – mustard – lovage
Porro – senape – levistico*



Kürbis Tortelloni // Pumpkin tortelloni // Tortelloni alla zucca

23 / 32

Maroni – Mandarine – Kurkuma
*Chestnuts – tangerine – curcuma
Castagne – mandarino – curcuma*

Fisch
Das Zarte

Pesce – La delicatezza
Fish – The gentle

kleiner / grösser
piccolo / grande
smaller / larger

Garnelen Ceviche // Prawn ceviche // Ceviche di gamberi

26 / 39

Avocado – Zitrus – Koriander
Avocado – citric fruit – coriander
Avocado – agrumi – coriandolo



Chili Crab Suppe // Chili crab soup // Zuppa di chili crab

19 / -

Garnelen Krokette – Ingwer – Zitronengras
Prawn croquette – ginger – lemongrass
Crocchetta di gambero – zenzero – citronella



Jakobsmuschel // Scallop // Capasanta

28 / 39

Blumenkohl – Mango – Purple Curry
Cauliflower – mango – purple curry
Cavolfiore – mango – purple curry

Stör // Sturgeon // Storione

38 / 51

Mungobohne – Fenchel – Passionsfrucht
Mung bean – fennel – passion fruit
Fagiolo mungo – finocchio – frutto della passione



Heilbutt // Halibut // Ippoglosso

36 / 49

Edamame – Brokkoli – Kokos
Edamame – broccoli – coconut
Edamame – broccoli – cocco

Fleisch
Das Kräftige

Carne – Il vigore
Meat – The forceful

kleiner / grösser
piccolo / grande
smaller / larger



Wachtel // Quail // Quaglia

28 / 38

Sellerie – Birne – Baumnuss
Celery – pear – walnut
Sedano – pera – noce



Reh // Venison // Capriolo

39 / 52

Quinoa – Petersilienwurzel – Anis
Quinoa – parsley root – aniseed
Quinoa – radice di prezzemolo – anice



Lamm // Lamb // Agnello

38 / 49

Bohnen – Karotten – Aprikosen
Beans – carrots – apricots
Fagioli – carote – albicocche



Rind // Beef // Manzo

56

Pastinake – Federkohl – schwarzer Knoblauch
Parsnip – green cabbage – black garlic
Pastinaca – cavolo nero – aglio nero

Perlhuhn // Guinea fowl // Faraona

42

Schwarzwurzel – Rosenkohl – Malz
Black salsify – Brussels sprouts – malt
Scorzonera – cavolo di Bruxelles – malto

Süsses
Das Sinnliche

*Dolci – La sensualità
Sweets – The sensual*

kleiner / grösser
*piccolo / grande
smaller / larger*



Rüebli Kuchen // Carrot cake // Torta di carota

– / 17

Ananas – Mascarpone – Muscovado
Pineapple – mascarpone – muscovado
Ananas – mascarpone – muscovado



Mango Parfait // Mango parfait // Parfait al mango

– / 17

Kokos – Cranberry – Chiasamen
Coconut – chia seeds – cranberry
Cocco – semi di chia – mirtilli rossi



Kürbis // Pumpkin // Zucca

– / 17

Samtkuchen – Cassis – Zimt
Velvet cake – cassis – cinnamon
Velvet cake – ribes neri – cannella



Tarte Tatin

– / 17

Apfel – Sauerrahm – Karamell
Apple – sour cream – caramel
Mela – panna acida – caramello



Schokoladen Texturen // Chocolate texture // Testura di cioccolato

– / 17

Panna Cotta – Biskuit – Sorbet
Panna cotta – biscuit – sorbet
Panna cotta – biscotto – sorbetto

Das Hilfreiche

Informazioni – L'utilità
Information – The helpful

Der Anspruch

Persönliche Präferenzen, Unverträglichkeiten oder Allergien müssen im Hide & Seek nicht versteckt werden – sondern werden gern bei der Bestellung und anschließender Zubereitung berücksichtigt.

Le esigenze

Hide & Seek è attento ai vostri gusti personali, come pure a eventuali intolleranze o allergie. Segnalate le vostre preferenze al momento dell'ordinazione. Ne terremo conto durante la preparazione del vostro piatto.

The expectation

At Hide & Seek we are happy to accommodate your personal preferences– intolerances and allergies – both when taking your order and preparing your meal.

Die Zeichen



vegetarisch



glutenfrei



vegan

Le icone



vegetariano



senza glutine



vegano

The icons



vegetarian



gluten-free



vegan

Die Herkunft

Rind	Schweiz
Kalb	Schweiz
Geflügel	Schweiz
Schwein	Schweiz
Lamm	Schweiz

L'origine

Manzo Svizzera
Vitello Svizzera
Pollo Svizzera
Maiale Svizzera
Agnello Svizzera

The origin

Beef Switzerland
Veal Switzerland
Poultry Switzerland
Pork Switzerland
Lamb Switzerland

Die Gemüse beziehen wir vom Gemüsebauer Good-Lindenhof aus dem Sarganserland, Schweiz.

Le nostre verdure provengono dalla fattoria Good-Lindenhof, nel Sarganserland, Svizzera

Origin of vegetable: Good Lindenhof Sarganserland, Switzerland.

Brüggliforelle oder Saibling kommt von der Familie Reichmuth vom Sattel, Schweiz. Frisches Bergquellwasser, Nahrung, Pflege und Erfahrung sorgen dafür, dass der Fisch gesund heranwächst.

Trote e salmerini provengono dall'allevamento della famiglia Reichmuth, a Sattel, Svizzera. Acqua fresca di sorgente, nutrimento, cura ed esperienza garantiscono un sano sviluppo dei pesci.

Origin of fish: Brüggli trout and char, Family Reichmuth Sattel, Switzerland. Fresh mountain spring water, nutrition, nature and expert knowledge provide a healthy evolution of the fish.

Käse beziehen wir von Peter und Chatina Maier, Käserei Che Chaschöl in Tschlin, Schweiz.

I formaggi sono prodotti da Peter e Chatina Maier, caseificio Che Chaschöl a Tschlin, Svizzera.

Origin of cheese: Peter and Chatina Maier, Tschlin, Switzerland.