

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 viva-cizzanti 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 / large



Marinierter Mesclun Salat //

23

Insalata mesclun marinata // Marinated mesclun salad

Kirschdressing – Ananas – Avocado
Salsa di ciliegia – ananas – avocado
Cherry dressing – pineapple – avocado



Marinierter Büffelmozzarella //

27 / 34

Mozzarella di bufala marinata // Marinated buffalo mozzarella

Tamarillo – Gartenkressecreme – schwarzer Quinoa
Tamarillo – crema di crescione – quinoa nera
Tamarillo – garden cress cream – black quinoa



Karotten-Ingwer-Suppe // Zuppa di carote e zenzero // Carrot-ginger-soup

16

Passionsfrucht – Mungobohnen-Praline - Sumach
Frutto della passione – pralina di fagioli mungo verdi – sumach
Passionfruit – praline of mung beans – sumach



Waldpilz-Tortellini // Tortellini ai funghi di bosco // Wild mushroom tortellini

25 / 36

Geröstete Perlzwiebeln – Kräuterseitlinge – Brunnenkresse
Cipolle tostate – cardoncello – crescione d'acqua
Roasted pearl onions – king oyster mushroom – watercress



Geröstete Rote & Gelbe Beete //

23

Barbabietola rossa & gialla tostata // Roasted red & yellow beetroot

Ziegenkäse Panna Cotta – Haselnuss – Zimtblüte
Panna cotta di formagio di capra – nocciola – fiori di cinnamomo
Goat cheese panna cotta – hazelnut – cinnamon flowers



Variation von der Albula Bergkartoffel //

27 / 35

Variazione di patate Albula // Variation of the Albula mountain potato

Lauch – Trüffel – Pommery Senf
Porro – tartufo – senape pommery
Leek – truffle – Pommery mustard

Fisch
Das Zarte

Pesce – La delicatezza
Fish – The gentle

kleiner / grösser
piccolo / grande
smaller / large

Marinierter Lachs // *Salmone marinato* // *Marinated salmon*

28 / 36

Rote Bete – Avocado-creme – Wasabi-Sorbet
Barbabietola – avocado – sorbetto al wasabi
Beetroot – avocado – wasabi-sorbet



Bouillabaisse-Essenz // *Essenza di bouillabaisse* // *Bouillabaisse essence*

19

Kabeljau – Estragon – Safran
Merluzzo – dragoncello – zafferano
Codfish – tarragon – saffron



Gebratene Jakobsmuschel // *Capasanta saltata* // *Sauteed scallop*

35 / 48

Rotkohl – Sellerie & Trüffel – Maroni
Cavolo rosso – sedano & tartufo – castagne
Red cabbage – cellery & truffle – chestnuts



Gebratener Seeteufel // *Rana pescatrice saltata* // *Sauteed monkfish*

38 / 46

Blumenkohl – knuspriger Federkohl – Champagner-Beurre Blanc
Cavolfiore – cavolo nero croccante – beurre blanc
Cauliflower – crispy kale – champagne beurre blanc

Fleisch
Das Kräftige

Carne – Il vigore
Meat – The forceful

kleiner / grösser
piccolo / grande
smaller / large

Konfierte Ente // *Anatra confit* // *Confited duck* 29

Entenlebercreme – Mandarine – Karotte
Crema di fegato di anatra – mandarino – carota
Cream of duck liver – tangerine – carrot



Auf Meersalz gegarte Maispoularde // *Pollo di mais cotto al sale marino* // *Corn poulard cooked on sea salt* 44

Gerösteter Kürbis – Curry – Kakaojus
Zucca tostata – curry – salsa al cacao
Roasted pumpkin – curry – cacao sauce

Gebratenes Rehentrecôte // *Entrecôte di capriolo saltato* // *Sauteed deer entrecôte* 41 / 52

Topinambur – Cassis – Purple Curry
Topinambur – cassis – purple curry
Jerusalem artichoke – cassis – purple curry

Geschmorte Kalbshaxe // *Stinco di vitello brasato* // *Braised knuckle of veal* 47

Petersilienwurzelpüree – Malz – Kardamom
Radice di prezzemolo – malto – cardamomo
Parsley root – malt – cardamom



Gebratenes Rinderfilet // *Filetto di manzo saltato* // *Sauteed beef filet* 54

Sellerie – Röstzwiebeln – Pilze
Sedano – cipolle fritte – funghi
Celery – fried onions – mushrooms

Süsses
Das Sinnliche

Dolci – La sensualità
Sweets – The sensual

kleiner / grösser
piccolo / grande
smaller / larger



Marinierter Apfel // *Mela marinata // Marinated apple*

17

Dulce de leche – Karamell – Zimt
Dulce de leche – caramello – cannella
Dulce de leche – caramel – cinnamon



Kastanie // *Castagna // Chestnut*

17

Americanello Traube – Joghurt – Haselnuss
Uva americana – yogurt – nocciola
Americanello grape – yoghurt – hazelnut



Schokoladen-Variation // *Variazione di cioccolato // Chocolate variation*

17

Fior di latte Eiscreme – Amarant-Crunch – Vanille
Gelato fior di latte – croccanti all'amaranto – vaniglia
Fior di latte ice cream – amarant crunch – vanilla



Mandarinen-Biskuit // *Pan di spagna al mandarino // Tangerine biscuit*

16

Grapefruit – weisse Schokolade – Kürbiskernöl
Pompelmo – cioccolato bianco – olio di semi di zucca
Grapefruit – white chocolate – pumpkin seed oil

Information

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, Irland |
| Kalb | Schweiz |
| Geflügel | Schweiz, Frankreich |
| Ente | Frankreich |
| Reh | Deutschland, Österreich |
| Lachs | Schottland, Norwegen |
| Kabeljau | FAO 27 |
| Seeteufel | FAO 27 |
| Jakobsmuschel | Kanada |

L'origine

| | |
|-----------------|-------------------|
| Manzo | Svizzera, Irlanda |
| Vitello | Svizzera |
| Pollo | Svizzera, Francia |
| Anatra | Francia |
| Capriolo | Germania, Austria |
| Salmone | Scozia, Norvegia |
| Merluzzo | FAO 27 |
| Rana pescatrice | FAO 27 |
| Capasanta | Canada |

The origin

| | |
|----------|----------------------|
| Beef | Switzerland, Ireland |
| Veal | Switzerland |
| Poultry | Switzerland, France |
| Duck | France |
| Deer | Germany, Austria |
| Salmon | Scotland, Norway |
| Codfish | FAO 27 |
| Monkfish | FAO 27 |
| Scallop | Canada |