

HIDE & SEEK

RESTAURANT AND BAR
ZÜRICH

Gesucht, gefunden.

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.

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.



Vorspeisen

Starters



Bananensuppe // *Banana soup*

17

Kurkuma – Chili – Kokosnuss
Turmeric – chili – coconut



Gazpacho von der Charentais Melone // *Charentais melon gazpacho*

17

Zitronenmelissensorbet – Chipotle
Lemon balm sorbet – chipotle



Good Life Salad // *Good Life Salad*

26

Quinoa – Randenhummus – Brokkoli – Tofu – Avocado – Gurke – Tomate
Süßkartoffeln – Wildkräutersalat – Cashewkerne – Atlantis Passionsfrucht vinaigrette
Quinoa – beetroot hummus – broccoli – tofu – avocado – cucumber – tomato
sweet potatoes – wild herb salad – cashew nuts – Atlantis passion fruit vinaigrette



Pulpo Carpaccio // *Octopus carpaccio*

28

Peperoni – Kapern – Salicorn – Granatapfel – Frisée
Bell pepper – capers – salicorn – pomegranate – frisée



Mezze // *Mezze*

29

Baba Ghanoush – Randenhummus – Oliventapenade – Falafel – Couscous – Joghurt
Baba Ghanoush – beetroot hummus – olive tapenade – falafel – couscous – yoghurt



Burrata // *Burrata*

29

Tomatillo – Avocado – Basilikum
Tomatillo – avocado – basil



Pochiertes Bio Ei // *Poached bio egg*

29

Grüner Spargel – Quinoa – Hefeflocken
Green asparagus – quinoa – yeast flakes











Fisch und Fleisch

Fish and meat

	Lachsforelle – Tomaten – Kapern – Koriander // <i>Salmon trout – tomatoes – capers – coriander</i>	38
	Dorade – Tom Kha // <i>Gilthead – tom kha</i>	39
	Heilbutt aus dem Rauch // <i>Smoked halibut</i>	44
	Patagonische Königsgarnele – Panaeng Curry – Kokosnuss // <i>Patagonian king prawn – Panaeng curry – coconut</i>	45
	Maispouardenbrust – Curry – Kurkuma – Chili – Kokosnuss // <i>Corn fed chicken breast – curry – turmeric – chili – coconut</i>	34
	Kalbsonglet // <i>Hanger veal steak</i>	39
	Lammentrecôte – Chimichurri // <i>Lamb entrecôte – chimichurri</i>	54
	US Rindsentrecôte GOP // <i>US beef entrecôte GOP</i>	69

Beilagen

Sides

	Gegrillter Pak Choi // <i>Grilled pak choi</i>	6
	Gebratener Brokkoli mit Okra und Sojasauce // <i>Sauteed broccoli with okra and soya sauce</i>	6
	Pfifferlinge // <i>Chanterelles</i>	6
	Gebratene Petersilienwurzel // <i>Sauteed parsley root</i>	6
	Geschmorte Aubergine // <i>Braised aubergine</i>	6
	Mangold // <i>Swiss chard</i>	6
	Linsen Dal // <i>Lentil dhal</i>	6
	Cajun Süsskartoffel // <i>Cajun sweet potato</i>	6
	Kitchari Reis // <i>Kitchari rice</i>	6
	Kräuterrisotto // <i>Herb risotto</i>	6

Vegetarisch

Vegetarian



Pakoras // Pakoras

34

Kardamom Linsen Dhal – Karotten Mangopüree – Koriander
Cardamom lentil dal – carrot mango puree – coriander



Kräuterrisotto // Herb risotto

36

Gebratene Pfifferlinge – Artischocke – Belper Knolle
Sauteed chanterelles – artichoke – “Belper Knolle” cheese



Gemüsecurry // Vegetable curry

38

Gebratener Tofu – Kokosnuss – Kitchari
Fried tofu – coconut – kitchari



Aubergine // Aubergine

39

Baba Ghanoush – Shiitake Pilze – Miso
Baba ghanoush – shiitake mushrooms – miso

Süßes

Sweets

	Süsse Kleinigkeit // Frozen candy	8
	Cassis – Holunder – Minze <i>Cassis – elderflower – mint</i>	
	Mandelsablé // Almond sablé	16
	Erdbeere – Gurke – Basilikumsorbet <i>Strawberry – cucumber – basil sorbet</i>	
	Schokolade // Chocolate	16
	Waldmeister – Himbeere – Granité <i>Woodruff – raspberry – granité</i>	
	Karottenmousse // Carrot mousse	16
	Honig – Sesam – Atsina Kresse – Kardamom <i>Honey – sesame – atsina cress – cardamom</i>	
	Dessertvariation // Dessert variation	28

Details

Details

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

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

Symbole



vegetarisch



glutenfrei



vegan



laktosefrei

Symbols



vegetarian



gluten free



vegan



dairy free

Herkunft

Rindsentrecôte (kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein)	USA
Maispoularde	Frankreich
Lammentrecôte	Schottland
Lachsforelle	Italien
Pulpo	Nordost Atlantik
Garnele Wildfang	FAO 41 Südwestatlantik
Dorade	Griechenland
Kalbsonglet	Schweiz
Heilbutt	Niederlande

Origin

Beef entrecôte (may have been produced with non-hormonal performance enhancers such as antibiotics)	USA
Corn fed chicken	France
Lamb entrecôte	Scotland
Salmon trout	Italy
Octopus	Northeast Atlantic
Wild Prawn	FAO 41 South west atlantic
Gilthead	Greece
Hanger veal steak	Switzerland
Halibut	Netherlands

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter.

For information about allergenic in our dishes please ask our team members.