

Süsses und Käse

Dolci e formaggi · Desserts and cheese

Regionaler Käseteller – Trauben – Birnenbrot – Feigensenf

Variazioni di formaggi – uva – pane di pera – senape di fichi
Regional cheese variation – grapes – pear bread – fig mustard



22

Tiramisu – Kirsche – Kaffee – Kakao

Tiramisù – ciliegia – caffè – cacao
Tiramisu – cherry – coffee – cacao

16

Zitronentarte – Himbeere – Meringue – Basilikum

Crostata al limone – lampone – meringue – basilico
Lemon tarte – raspberry – meringue – basil

16

Allergene – Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unser Servicepersonal

Allergeni – Per informazioni sugli allergeni contenuti nelle differenti pietanze si rivolga al nostro personale di sala

Allergens – For information regarding allergens contained in our dishes, please ask our service team

Fleischherkunft // Provenienza della carne // Origin of meat

Rind // manzo // beef – IR
Kalb // vitello // veal – CH
Schwein // maiale // pork – CH
Geflügel // pollame // chicken – FR
Lamm // agnello // lamb – CH
Bündnerfleisch // carne secca grigionese // air-dried beef from Grisons – CH

Fischherkunft // Provenienza del pesce // Origin of fish

Wolfsbarsch // branzino // sea bass – ES (Zucht // coltura // breeding)
Lachs // salmone // salmon – CH, Lostallo (Zucht // coltura // breeding)
Pulpo // polpo // octopus – Eastern central Atlantic Ocean (FAO 34)
Meeresfrüchte // frutti di mare // sea food – Mediterranean Sea (FAO 37)
Miesmuscheln // cozze // mussels – ES (Zucht // coltura // breeding)
Königsgarnele // gamberoni // king prawn – South West Atlantic Ocean (FAO 41)

Preise in CHF inklusive MWST

Prezzi in CHF, IVA inclusa
Prices in CHF including VAT



Vegetarisches Gericht

Piatto vegetariano
Vegetarian dish



Glutenfreies Gericht

Piatto senza glutine
Gluten-free dish



Veganes Gericht

Piatto vegano
Vegan dish



Ayurvedisches Gericht

Piatto ayurvedico
Ayurvedic dish

STIVA

Nur auf der Terrasse

Solo in terrazza
Only on the terrace

Regionale Klassiker

Classici regionali · Local classics

Diese Gerichte servieren wir Ihnen gerne zwischen 12.00 und 13.30 Uhr auf der Terrasse.

Questi piatti vengono serviti tra le ore 12.00 e le 13.30 in terrazza.

These dishes will be served between 12 p.m. and 1.30 p.m. on the terrace.

Capuns – Mangold – Bündnerfleisch – Bergkäse

21 33

Capuns – bietola – carne secca grigionese – formaggio di montagna
Capuns – chard – air-dried beef from Grisons – mountain cheese

Pizzoccheri – Kartoffel – Wirsing – Salbei

19 28

Pizzoccheri – patate – verza – salvia
Pizzoccheri – potatoes – savoy cabbage – sage

Rösti – Hausgebeizter Swiss Alpine Lachs – Sauerrahm – Dill

30

Rösti – salmone marinato in casa – panna acida – aneto
Rösti – home-marinated Swiss Alpine salmon – sour cream – dill

Wienerschnitzel vom Schweizer Kalb – Bratkartoffeln – Preiselbeeren – Zitrone

48

Scaloppina di vitello impanata – patate arrostate – mirtilli rossi – limone
Breaded Swiss veal escalope – fried potatoes – cranberries – lemon

Rindsfilet Stroganoff – Tagliatelle – Paprika – Champignons

54

Filetto di manzo Stroganoff – tagliatelle – peperone – funghi prataioli
Beef fillet Stroganoff – tagliatelle – bell pepper – mushrooms

HIDE & SEEK

RESTAURANT AND BAR
ST. MORITZ

Bar &
Terrasse



Part of Giardino Hotel Group



Part of Giardino Hotel Group

Aperitiv

Aperitivi · Aperitif

Sommerrolle – Mango – Karotte – Sesam Vinaigrette   12
Involtino di estate – mango – carota – vinaigrette di sesamo
Summer roll – mango – carrot – sesame vinaigrette


Erdnusskrokette – Koriander – Erbsenpesto – Minze   11
Crocchette di arachide – coriandolo – pesto ai piselli – menta
Croquettes of peanuts – coriander – pea pesto – mint

Knuspriger Pulpo – Panko – Himbeersenf – Shiso 18
Polpo croccante – pankò – senape di lampone – shiso
Crispy octopus – pankò – raspberry mustard – shiso

Salate und Suppen

Insalate e zuppe · Salads and soups

Rucola Salat – Goldhirse – Blaubeeren – Orangendressing   23
Insalata di rucola – miglio – mirtilli – condimento d'arancia
Rocket salad – millet – blueberries – orange dressing




Gerösteter Blumenkohlsalat – Tschliner Ziegenkäse – Traube – Haselnuss   27
Insalata di cavolfiore arrosto – formaggio di capra di Tschlin – uva – nocciola
Roasted cauliflower salad – goat cheese from Tschlin – grape – hazelnut

Giardino Salat – gemischtes Gemüse – Croûtons – karamellisierte Nüsse   17
Insalata Giardino – verdura mista – crostino – noci caramellate
Giardino salad – mixed vegetables – croûtons – caramelized nuts

+ Französische Maispoularde + 16
Pollastrello di mais francese
French corn fed poulard

+ Patagonische Königsgarnelen + 19
Gamberoni di Patagonia
Patagonian king prawns



Engadiner Gerstensuppe – Bündnerfleisch – Wurzelgemüse – Birnenbrot 14
Zuppa d'orzo engadinese – carne secca grigionese – tuberi – pane di pera
Barley soup from Engadine – air-dried beef from Grisons – root vegetable – pear bread



Kalter Karotten Mandel Lassi – Rooibos – Ingwer – Mungobohnen Praline    16
Lassi freddo di carota mandorla – rooibos – zenzero – pralina di fagioli mungo verde
Cold carrot almond lassi – rooibos – ginger – mung bean praline

Pasta und Risotto

Pasta e Risotto · Pasta and Risotto

Tagliatelle – Rahm – Trüffel – Petersilie   28 36
Tagliatelle – panna – tartufo – prezzemolo
Tagliatelle – cream – truffle – parsley

Pipe Rigate – Aubergine – Zitrone – Cashew Pesto – Portulak – Pecorino   22 32
Pipe Rigate – melanzana – limone – pesto di anacardi – portulaca – pecorino
Pipe Rigate – aubergine – lemon – cashew pesto – purslane – pecorino

Risotto – Erbsen – Limette – Wilder Brokkoli – Minze   21 27
Risotto – piselli – lime – broccoli selvatici – menta
Risotto – peas – lime – wild broccoli – mint



+ mit Salsiccia + 14
con Salsiccia
with Salsiccia

+ mit Meeresfrüchte + 19
con Frutti di mare
with Seafood

Hauptgerichte

Piatti principali · Main courses

Mountain Beef Burger – Angus Beef – Speck – Barbecue Sauce – Wedges 32
Mountain Beef Burger – Angus Beef – lardo – salsa barbecue – wedges
Mountain Beef Burger – Angus Beef – bacon – barbecue sauce – wedges

Veggie Burger – Rote Beete – Apfelchutney – Guacamole – Minze – Gemüsechips   29
Burger vegetariano – barbabietole – chutney di mela – guacamole – menta – chips di verdura
Vegetarian burger – beetroot – apple chutney – guacamole – mint – vegetable chips

Clubsandwich – Maispoularde – Coleslaw Salat – Pommes frites 32
Clubsandwich – pollastrello di mais – coleslaw – patate fritte
Clubsandwich – corn fed poulard – coleslaw salad – french fries

Kalbpaillard – Spinat – Beluga Linsen – Parmesan  44
Paillard di vitello – spinaci – lenticchie beluga – parmigiano
Veal paillard – spinach – beluga lentils – parmesan

Steak Tatar vom Rind – Kartoffelcreme – Brunnenkresse – Tomaten Trüffel Vinaigrette 28 38
Tartara di manzo – crema di patate – crescione – vinaigrette di pomodoro e tartufo
Beef steak tataro – potatoe cream – watercress – tomatoe truffle vinaigrette

Hide & Seek ist der Reiz des Unentdeckten. Inspiriert von saisonalen Zutaten, belebenden Gewürzen oder ayurvedischen Grundsätzen, entstehen ungeahnte Geschmackserlebnisse mit verspielter Einfachheit. Authentisch, ungezwungen und immer auch lokal. Gesucht, gefunden.

Hide & Seek è il fascino dell'inesplorato. Traendo spunto da ingredienti di stagione, spezie dagli effetti vivacizzanti o principi ayurvedici, nascono con la massima semplicità inaspettate esperienze organolettiche dalla graziosa semplicità. Piatti autentici, veloci e comunque solo con ingredienti locali. L'avete trovato!

Hide & Seek epitomises the lure of the undiscovered. Seasonal ingredients, invigorating spices and the principles of Ayurveda inspire new and exciting flavours with delightful simplicity. Authentic, casual, and always local. Look no further.

