

HIDE & SEEK

RESTAURANT AND BAR
ST. MORITZ



Part of Giardino Hotel Group

Kalte Vorspeisen

Antipasti freddi · Cold starters

Rande, orientalische Gewürze, Macadamia-Nüsse und Petersilie

Barbabietola, spezie orientali, noci macadamia e prezzemolo
Beetroot, oriental spices, macadamia nuts and parsley



mit Ziegenkäse

con caprino
with goat cheese



Ceviche von Jakobsmuscheln mit Avocado, Mango, Zitronengras, Koriander und Rettich

Ceviche di capasanta con avocado, mango, lemongrass, coriandolo e ravanello
Scallop ceviche with avocado, mango, lemongrass, coriander and radish



Rinder-Tartar mit Taggiasca Oliven, Kapern- und Zitronenpulver, Senf und Eigelbcreme

Tartare di manzo con olive taggiasche, polvere di capperi e limone, senape e crema al tuorlo d'uovo
Beef tartare with taggiasca olives, caper and lemon powder, mustard and egg yolk cream

80g/160g 32/39

Kalbs-Carpaccio, Parmesanspäne, Artischocken und schwarzer Trüffel

Carpaccio di vitello, scaglie di parmigiano, carciofi e tartufo nero
Veal carpaccio, parmesan shavings, artichoke and black truffle



Warme Vorspeisen

Antipasti caldi · Hot starters

Confiertes Eigelb, Kartoffelschaum und schwarzer Trüffel

Tuorlo d'uovo confit, spuma di patate e tartufo nero
Confit egg yolk, potato foam and black truffle



Blumenkohl, Soja, geröstete Mandeln, schwarzer Sesam und vegane Joghurt

Cavolfiore, soia, mandorle tostate, sesamo nero e yogurt vegano
Cauliflower, soy, roasted almonds, black sesame and vegan yogurt



Suppen

Zuppe · Soups

Pastinakencreme, geröstete Haselnüsse und Kerbel

Crema di pastinaca, nocciole tostate e cerfoglio
Parsnip cream, roasted hazelnuts and chervil



Bouillabaisse mit Miesmuscheln, Venusmuscheln, Rotbarbe, Riesengarnele und Seeteufel, Safran und Basilikum, serviert mit Crouton und Sauce Rouille

Bouillabaisse con cozze, vongole, triglia, gambero rosso e coda di rospo allo zafferano e basilico, servita con crostino di pane e salsa rouille
Bouillabaisse with mussels, clams, red mullet, red shrimp and monkfish, saffron and basil, served with crouton and rouille sauce

46

Pasta und Risotto

Pasta e risotto · Pasta and risotto

Kalbsravioli, Sellerie, Artischocken und schwarzer Trüffel

Raviolo di vitello, sedano rapa, carciofi e tartufo nero
Veal ravioli, celery, artichokes and black truffle

34

Spaghettoni Gagnano mit Hummer, Chili, Basilikum und Zitrone

Spaghettoni di Gagnano all'astice con peperoncino, basilico e limone
Spaghettoni from Gagnano with lobster, chili, basil and lemon

52

Safranrisotto mit Parmesanfondue und gerösteten Haselnüssen

Risotto allo zafferano con fonduta al parmigiano e nocciole tostate
Saffron risotto with Parmesan fondue and roasted hazelnuts



Fisch

Pesce · Fish

Wolfsbarsch, Topinambur, Beurre Blanc und Wildkräuter

Branzino, topinambur, beurre blanc ed erbette selvatiche
Seabass, Jerusalem artichoke, beurre blanc and wild herbs

 49

Seezunge gefüllt mit Spinat, Karotten und Zitronensauce

Sogliola farcita con spinacino, carote e salsa al limone
Sole stuffed with spinach, carrots and lemon sauce

 58

Kabeljau, Tomaten, Kapern, Taggiasca Oliven und Brotstreusel

Merluzzo, pomodoro, capperi, olive taggiasche e crumble di pane
Cod, tomatoes, capers, taggiasca olives and bread crumble

46

Fleisch

Carne · Meat

Hirschfilet, Polentastrudel, Preiselbeerkompott und Portweinjus

54

Filetto di cervo, strudel di polenta, composta di mirtilli rossi e jus al Porto
Venison fillet, polenta strudel, cranberries compote and Port wine jus

Entenbrust, Pastinake und Rande



49

Petto di anatra, pastinaca e barbabietola
Duck breast, parsnip and beetroot

Rinderfilet, confierte Schalotte, Kartoffelpüree mit Dijon-Senf und schwarzer Trüffel



58

Filetto di manzo, scalogno confit, purea di patate alla senape di Dijon e tartufo nero
Beef fillet, confit shallot, potato purée with Dijon mustard and black truffle

Zum Teilen

für 2 oder mehr Personen

Da dividere per 2 o più persone · To share for 2 or more people

Chateaubriand am Tisch tranchiert mit Kartoffelpüree, mediterranem Gemüse und Sauce Béarnaise



p. P. 65

Chateaubriand tagliato al tavolo con purea di patate, verdure alla mediterranea e salsa bernese

Chateaubriand sliced at the table with mashed potatoes, mediterranean vegetables and Béarnaise sauce

Süßes

Dolci · Sweets

Paris-Brest mit Haselnuss-Namelaka und Schokoladensauce mit Grue

Paris-Brest con namelaka alla nocciola e salsa al cioccolato profumata al grué
Paris-Brest with hazelnut namelaka and chocolate sauce scented with grue



Millefeuille mit Vanillecreme und Himbeeren

Millefoglie con crema alla vaniglia e lamponi
Millefeuille with vanilla cream and raspberries



Zitronentarte mit Zitronencreme, Yuzu, Mandeln und Granny Smith Apfelsorbet mit Basilikum

Lemon Tart, cremoso al limone, yuzu, mandorle e sorbetto alla mela verde Granny Smith e basilico
Lemon tart with lemon creme, yuzu, almonds and Granny Smith apple sorbet with basil



Montblanc mit Marroncreme, Baiser und Cassis-Sorbet

Montblanc con crema di marroni, meringhe e sorbetto al cassis
Montblanc with chestnut cream, meringue and blackcurrant sorbet



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 – CH, IT
Kalb // vitello // veal – CH
Hirsch // cervo // venison – CH, ES, NZ, AU
Ente // anatra // duck – FR

Fischerherkunft // Provenienza del pesce // Origin of fish

Seezunge // sogliola // sole – NL // FR
Wolfsbarsch // branzino // sea bass – GR
Kabeljau // merluzzo // cod – IS FAO 27
Rotbarbe // triglia // red mullet – PT, NL
Garnele // gambero // prawn – AR
Seeteufel // coda di rospo // monkfish – IS FAO 27, FR
Jakobsmuscheln // capesante // scallops – CA, EN, JP
Muscheln // cozze // mussels – IT, FR
Venusmuscheln // vongole // clams – IT
Garnele // gambero // prawn – IT
Hummer // astice // lobster – FR, US, CA

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



Laktosefreies Gericht

Piatto senza lattosio
Lactose-free dish



Veganes Gericht

Piatto vegano
Vegan dish

