

Vorspeisen

Antipasti · Starters

Büffelmozzarella – Baumtomaten – Rucola – Quinoa 26
Mozzarella di bufala – tamarillo – rucola – quinoa
Buffalo mozzarella – tamarillos – rocket – quinoa

Vietnamesische Sommerrolle – mariniertes Gemüse – Minze – Thai Basilikum 25
Involtino estate vietnamita – verdura marinata – menta – basilico Thai
Vietnamese summer roll – marinated vegetables – mint – Thai basil

Patagonische Königsgarnelen – Avocado – Pfirsich – Dill 28
Gamberoni di Patagonia – avocado – pesca – aneto
Patagonian king prawns – avocado – peach – dill

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 tataré – potatoe cream – watercress – tomatoe truffle vinaigrette

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 – karamellierte Nüsse 17
Insalata Giardino – verdura mista – crostino – noci caramellati
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

Asiatische Hummersuppe – Kokosmilch – Zitronengras – Garnelen Krokette 20
Zuppa d'astice asiatica – latte di cocco – citronella – crocchetta di gamberetto
Asian lobster soup – coconut milk – lemongrass – prawn croquette

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

Süsses und Käse

Dolci e formaggi · Desserts and cheese

Regionaler Käseteller – Trauben – Birnenbrot – Feigensenf 22
Variazioni di formaggi – uva – pane di pera – senape di fichi
Regional cheese variation – grapes – pear bread – fig mustard

Grillierte Wassermelone – Mandel – Rosmarin – Rosenblüten 17
Anguria grigliata – mandorla – rosmarino – fiore di rosa
Grilled watermelon – almond – rosemary – rose flowers

Walderdbeermousse – Joghurt – Zitronenverbene – Erdbeer Sud 17
Mousse di fragolina di bosco – yogurt – verbena odorosa – brodo di fragola
Wild strawberry mousse – yoghurt – lemon verbena – strawberry brew

Schokoladen Biskuit – grillierte Aprikose – Eukalyptus – Lavendel 17
Pan di spagna al cioccolato – albicocca grigliata – eucalipto – lavanda
Chocolate biscuit – grilled apricot – eucalyptus – lavender

Zitronentarte – Himbeere – Meringue – Basilikum 16
Crostata al limone – lampone – meringue – basilico
Lemon tarte – raspberry – meringue – basil

HIDE & SEEK

RESTAURANT AND BAR
ST. MORITZ



Part of Giardino Hotel Group

Mix & Match

zum kombinieren · da combinare · to combine

Lauch vom Green Egg – lauwarmer Stangensellerie Salat – grüner Apfel – Bulgur

Porro di Green Egg – insalata di sedano tiepida – mela verde – bulgur
Leek from the Green Egg – lukewarm celery salad – green apple – bulgur



33

Geröstete Aubergine – Caponata – Granatapfel – Minze

Melanzana arrostita – caponata – melograno – menta
Roasted aubergine – caponata – pomegranate – mint



33

Blumenkohlstrudel – Avocado – Lila Blumenkohl – Cashewkerne

Strudel di cavolfiore – avocado – cavolfiore viola – anacardi
Cauliflower strudel – avocado – purple cauliflower – cashew seeds



33

Tarte Tatin von der Tomate – Quinoa – Ziegenkäse – Zimtblüte

Tarte tatin di pomodoro – quinoa – formaggio di capra – fiore di cannella
Tarte Tatin from tomatoe – quinoa – goat cheese – cinnamon flower



33

+ mit
con · with

Irisches Rindsfilet vom Grill

Filetto di manzo irlandese alla griglia
Irish beef fillet from the grill

150 gr  32

Schweizer Lamm-Entrecôte vom Grill

Costata di agnello svizzero alla griglia
Swiss lamb entrecôte from the grill

150 gr  21

Kotelett vom Zürcher Biertreber Edelschwein vom Grill

Cotoletta di maiale nobile Biertreber da Zurigo alla griglia
Chop from a Zurich's Biertreber noble pork from the grill

240 gr  19

Französische Maispoularde vom Grill

Pollastrello di mais francese alla griglia
French corn fed poulard from the grill

 15

Erdnusskroketten

Crocchette di arachide
Croquettes of peanuts

 11

Fisch

Pesce · Fish

Wolfsbarsch – Kartoffelstampf – Wilder Brokkoli – Rauchfisch Beurre blanc

Branzino – purè di patate – broccoli selvatici – salsa di burro di pesce affumicato
Sea bass – mashed potatoes – wild broccoli – smoked fish butter sauce

 52

Pulpo vom Grill – Piquillo Peperoni – Ananas – Romesco Sauce

Polpo alla griglia – piquillo peperoni – anans – salsa di romesco
Octopus from the grill – piquillo sweet peppers – pineapple – romesco sauce

 43

Stüva Klassiker

I classici della Stüva · Stüva Classics

Capuns – Mangold – Bündnerfleisch – Bergkäse

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

21  33

Pizzoccheri – Kartoffel – Wirsing – Salbei

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

 19 28

Rösti – Hausgebeizter Swiss Alpine Lachs – Sauerrahm – Dill

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

 30

Wienerschnitzel vom Schweizer Kalb – Bratkartoffeln – Preiselbeeren – Zitrone

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

48

Rindsfilet Stroganoff – Tagliatelle – Paprika – Champignons

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

54

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, Lostalio (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

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.



giardino.ch