

HIDE & SEEK

RESTAURANT AND BAR
ZÜRICH

Gesucht, gefunden.

Look no further.

Verstecken war einmal. Heute gilt: authentisch, ungezwungen und lokal. Dennoch bewahrt sich das Hide & Seek den Reiz des Unentdeckten. Inspiriert von ayurvedischen Grundsätzen treffen hier süß, salzig, bitter, scharf und sauer wie Urkräfte aufeinander. Zusammen mit lokalen Zutaten, einheimischen Kräutern und belebenden Gewürzen entstehen so ungeahnte Geschmackserlebnisse mit verspielter Einfachheit. Einmal entdeckt, braucht man: mehr. Mehr von der Verführung durch Aromen und Texturen – knusprig, weich und zart, pur, gesund und dabei auch noch sexy. Das Geheimnis ganzheitlichen Glücks auf einem Teller? Gesucht, gefunden.

The time for hiding is over. Modern cuisine is authentic, unpretentious and local. But at Hide & Seek, we still have a zest for the new and exotic. Inspired by the principles of Ayurveda, our menu combines sweet, salty, bitter, spicy and sour as the basic elements of cuisine. Local ingredients, regional herbs and invigorating spices create new and exciting flavours with delightful simplicity, and once you have discovered this unique approach to dining, nothing else will do. You need more. More enchanting aromas and textures – crispy, soft and tender, pure, healthy and ever so slightly sexy. Those seeking the key to complete and utter happiness on a plate need look no further.



Gemüse

Das Harmonische

Vegetables – The harmonious

kleiner / grösser
smaller / larger



Aubergine // Aubergine

Miso – Baba Ghanoush – Enoki Pilze
Miso – baba ghanoush – enoki mushrooms

18 / 26



Kürbis Panna Cotta // Pumpkin panna cotta

Gepickelter Butternuss Kürbis – Granola – Birne
Pickled butternut squash – granola – pear

19 / –



Maissuppe // Corn soup

Zitronengras – Polenta Chip – Avocado
Lemon grass – polenta chip – avocado

17 / –



Bananensuppe // Banana soup

Kurkuma – Chili – Kokosnuss
Turmeric – chili – coconut

17 / –



Ravioli // Ravioli

Hausgemachter Ziegenmilch Panir – Romesco-Creme – Mangold
Homemade goat milk paneer – romesco cream – Swiss chard

24 / 36



Hokkaido Kürbis // Hokkaido pumpkin

Zitronen Reis – gelbes Curry – Randen
Lemon rice – yellow curry – beet root

22 / 34

Fisch
Das Zarte

Fish – The gentle

kleiner / grösser
smaller / larger



Geräucherte Lachsforelle // *Smoked salmon trout*

24 / 36

Avocado – Leinsamen-Cracker – Apfel
Avocado – Linseed cracker – apple



Chili Garnelen Suppe // *Chili prawn soup*

19 / –

Garnelenkrokette – Kefen – Frühlingszwiebeln
Prawn croquette – sugar peas – spring onions



Pulpo // *Octopus*

26 / 38

Wilder Broccoli – Panaeng Curry – Basmati Reis
Wild broccoli – panaeng curry – basmati rice



Zander // *Pike perch*

30 / 45

Pak Choi – Spinat-Mandelpüree – Edamame
Pak choi – spinach almond puree – edamame



Heilbutt // *Halibut*

34 / 51

Sellerie – Rosenkohl – Quitte
Celeriac – Brussels sprout – quince

Fleisch

Das Kräftige

Meat – The forceful

kleiner / grösser
smaller / larger



Hirsch Pastrami // Venison pastrami

24 / 36

Rotkohl – Topinambur – Apfel
Red cabbage – Jerusalem artichoke – apple



Hirsch Entrecôte // Venison entrecôte

– / 45

Kerbelknolle – Kirsch-Chutney – Wirsing
Chervil tuber – cherry chutney – savoy cabbage



Rinds Short Rib // Beef short rib

– / 41

Federkohl – Kürbis – Pflaume
Kale – pumpkin – plum



Mistkratzerli // Baby chicken

– / 36

Venere Reis – grünes Curry – Stängelkohl
Venere rice – green curry – turnip top



Entenbrust // Duck breast

– / 38

Wurzelgemüse – Fond süss-sauer – Shiitake
Root vegetables – sweet and sour broth – shiitake

Süßes
Das Sinnliche

Sweets – The sensual

kleiner / grösser
smaller / larger



Kürbiskernmousse // Pumpkin seed mousse

– / 16

Ricottacreme – Birne – Rosmarin
Ricotta cream – pear – rosemary



Quittengelee // Quince jelly

– / 16

Dattelkuchen – Pekannüsse – Mascarpone
Date cake – pecans – mascarpone



Schokoladen-Ganache // Chocolate ganache

– / 16

Feige – salzige Erdnuss – Sauerrahm
Fig – salty peanut – sour cream



Felchlin Panna Cotta 70% // Felchlin panna cotta 70%

– / 16

Goji Beeren Sorbet – Mangogelee – gebrannter Roggen
Goji berry sorbet – mango jelly – burned rye

Information

Das Hilfreiche

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.

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

The icons



vegetarian



gluten-free



vegan

Die Herkunft

Rind	Schweiz/Irland
Kalb	Schweiz
Geflügel	Schweiz/Frankreich
Hirsch	Schweiz/Österreich
Zander	Schweiz
Lachsforelle	Schweiz
Heilbutt	Nordostatlantik FAO-Gebiet 27
Bio Garnelen	Nordwestpazifik FAO-Gebiet 61
Pulpo	Nordostatlantik FAO-Gebiet 27

The origin

<i>Beef</i>	<i>Switzerland/Ireland</i>
<i>Veal</i>	<i>Switzerland</i>
<i>Poultry</i>	<i>Switzerland/France</i>
<i>Venison</i>	<i>Switzerland/Austria</i>
<i>Pick-perch</i>	<i>Switzerland</i>
<i>Salmon trout</i>	<i>Switzerland</i>
<i>Halibut</i>	<i>North-east atlantic FAO-region 27</i>
<i>Organic prawn</i>	<i>North-east pacific FAO-region 61</i>
<i>Octopus</i>	<i>North-east atlantic FAO-region 27</i>

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.