

# 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, den Geschmack des Nervenkitzels. Die Gerichte werden nach Hauptzutat unterschieden und können in kleineren und grösseren Portionen gewohnt oder ungewöhnlich kombiniert werden. Jeder nach seinem Geschmack oder gleich für alle zum Teilen am gemeinsamen Tisch. Die Suche kann beginnen.

*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, for flavours that inspire. The dishes are organised according to their main ingredient and can be ordered as a smaller or larger portion to create standard combinations or something a little out of the ordinary. Each person can order their own dishes or everyone can share their dishes at the table. Seek out something delicious.*



Gemüse

# Das Harmonische

*Vegetables – The harmonious*

kleiner / grösser  
*smaller / larger*



## **Atlantis Ceasar Salat // Atlantis Ceasar salad**

18 / 24

Baby Lattich – Croûtons – Caesar Dressing

*Baby lettuce – croutons – Caesar dressing*

- *mit Hühnchen // with chicken*

– / 31

- *mit Garnelen // with prawns*

24 / 35



## **Schweizer Alpen Salat // Swiss alps salad**

16 / –

Feigen – Nüsse

*Figs – nuts*

- **mit Bündnerfleisch // with dry cured beef from Grisons**

20 / –



## **Thai Style Salat // Thai style salad**

16 / 24

Baby Lattich – Gurke – Papaya – Chilidressing

*Baby lettuce – cucumber – papaya – chili dressing*

- *Mit Rindsfiletstreifen / with beef strips*

24 / 36

- *Mit Garnelen / with prawns*

23 / 34



## **Cremige Gartenkräuter-Suppe // Creamy garden herb soup**

16 / –

Sauerampfer – Rosmarin – Kardamom

*Sorrel – rosemary – cardamom*



## **Frikassee von grünem Spargel // Fricassee of green asparagus**

24 / 36

Buchenpilze – Parmesan – Panko Ei

*Beech mushrooms – parmesan – panko egg*



## **Dinkel Risotto // spelt risotto**

23 / 33

Bärlauch – Morcheln – junge Belperknolle

*Wild garlic – morels – young Belperknolle*



## **Gemüsecurry // vegetable curry**

22 / 34

Tofu – Papaya – Kefen – Basmatireis

*Tofu – papaya – sugar peas – basmati rice*

Fisch  
**Das Zarte**  
*Fish – The gentle*

kleiner / grösser  
*smaller / larger*



**Brüggli-Forellen Carpaccio // Brüggli-trout carpaccio**

24 / –

Roter Rucola – grüner Apfel – Basilikum  
*Red rocket – green apple – basil*



**Kingfish Tatar // Kingfish tartar**

27 / 40

Kohlrabi – Sepia-Mayonnaise – Tapioka  
*Turnip cabbage – sepia-mayonnaise – tapioca*

**Chili Garnelen Suppe // Chili prawn soup**

19 / –

Ingwer – Zitronengras – Garnelen cake  
*Ginger – lemon grass – prawn cake*



**Seeteufel // Monkfish**

28 / 42

Miesmuscheln – Fenchel – Kurkuma  
*Mussels – fennel – turmeric*

**Felchen Filet // Whitefish fillet**

24 / 36

Mandeln – Randen – Spinat  
*Almonds – beetroot – spinach*

**Zander // Pikeperch**

26 / 38

Lauch-Creme – Frühlingslauch – Sesam-Crunch  
*Leek cream – spring leek – sesame crunch*

Fleisch

# Das Kräftige

*Meat – The forceful*

kleiner / grösser  
*smaller / larger*

**Rindstatar // *Beef tartare***

24 / 36

Himbeer-Senf – eingelegtes Gemüse – confiertes Ei  
*Raspberry mustard – marinated vegetables – confit egg*



**Lamm Entrecôte // *Lamb entrecote***

30 / 48

Artischocken – Rhabarber-Chutney – Polenta  
*Artichokes – rhubarb chutney – polenta*



**Alpstein Poularde // *Alpstein poulard***

– / 36

Grünes Curry – Sellerie – Basmatireis  
*Green curry – celery – Basmati rice*

**Schweizer Kalbstafelspitz // *Swiss veal Tafelspitz***

– / 54

Erbsen – junge Karotten – Kalbsfond  
*Peas – carrots – veal broth*



**Schweizer Rindsfilet // *Swiss beef fillet***

– / 72

Gartengemüse – Kräuter – Kartoffeln  
*Vegetables – herbs – potatoes*

Süsses  
**Das Sinnliche**

*Sweets – The sensual*

kleiner / grösser  
*smaller / larger*



**Zitronen Soufflé für zwei // *Lemon soufflé for two***

– / 24

Grapefruit Ragout – Orangenblüten Gelee – Koriander Sorbet

*Ragout of pomelo – orange flower jelly – koriander sorbet*

30 Minuten Zubereitungszeit

*30 minutes preparation time*



**Rhabarber Süss-Sauer // *Rhubarb sweet sour***

– / 15

Rhabarber-Crunch – Miso-Schaum – Muscovado-Eis

*Rhubarb crunch – miso froth – muscovado ice-cream*



**Sancho Pfeffer Kugel // *Sancho pepper scoop***

– / 15

Erdbeer-Yuzu-Sorbet – Zitronengras-Crème – Erdbeer-Consommé

*Strawberry-yuzu-sorbet – lemongrass cream – strawberry consommé*



**Felchlin Gateaux 70% // *Felchlin cake 70%***

– / 16

Gojibeeren Sorbet – Mango Gelee – gebrannter Roggen

*Gojiberry sorbet – mango gel – burned rye*



**Himbeer-Kräutertopf // *Selection of raspberries and herbs***

– / 15

Sauerampfer-Crème – Löwenzahn – Topfenschaum

*Sorrel cream – dandelion – quark froth*

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
Kalb	Schweiz
Geflügel	Schweiz
Schwein	Schweiz
Lamm	Schweiz

## The origin

Beef	Switzerland
Veal	Switzerland
Poultry	Switzerland
Pork	Switzerland
Lamb	Switzerland

Die Gemüse beziehen wir vom Gemüsebauer Good-Lindenhof aus dem Sarganserland, Schweiz.

*Origin of vegetable: Good Lindenhof Sarganserland, Switzerland.*

Brüggliforelle oder Saibling kommt von der Familie Reichmuth vom Sattel, Schweiz. Frisches Bergquellwasser, Nahrung, Pflege und Erfahrung sorgen dafür, dass der Fisch gesund heranwächst.

*Origin of fish: Brüggli trout and char, Family Reichmuth Sattel, Switzerland. Fresh mountain spring water, nutrition, nature and expert knowledge provide a healthy evolution of the fish.*

Käse beziehen wir von Peter und Chatina Maier, Käserei Che Chaschöl in Tschlin, Schweiz.

*Origin of cheese: Peter and Chatina Maier Tschlin, Switzerland.*