

HIDE & SEEK

RESTAURANT AND BAR
ZÜRICH

Gesucht, gefunden.

Look no further.

Modern, international und dazu noch überraschend ungewöhnlich. Denn im Hide & Seek geht es sowohl zeitgemäss als auch ayurvedisch inspiriert zur Sache. Alle Gerichte besitzen salzige, süsse, bittere, saure, scharfe und auch herbe Komponenten, die in einem harmonischen Einklang wohltuend auf Geschmack und Körper wirken. Einheimische Kräuter und belebende Gewürze sorgen für besondere Bekömmlichkeit, verschiedenste Aromen und Texturen für sinnliche Erlebnisse. Essen, das einfach guttut – auch ohne danach zu suchen.

Modern, international and surprisingly out of the ordinary. Hide & Seek draws its inspiration both from contemporary sources and from Ayurveda. Each dish incorporates salty, sweet, bitter, sour, spicy and tart components in harmonious unison, tantalising your taste buds and nourishing your body. Local herbs and invigorating spices ensure that your meal is easily digested, while the different flavours and textures offer a rich sensual experience. Enjoy food that simply does you good – without having to look too hard.



Gemüse
Das Harmonische

Vegetables – The harmonious

kleiner / grösser
smaller / larger



Geschmorte Aubergine // Braised aubergine

18 / 27

Miso – Baba Ghanoush – Shiitake Pilze – Koriander
Miso – baba ghanoush – shiitake mushrooms – coriander



Marinierte Rande mit Ziegenkäse // Marinated beetroot with goat cheese

19 / 29

Zwetschge – Thymian – Amaranth – Süssholz
Plum – thyme – amaranth – liquorice



Couscous Salat // Couscous salad

18 / 26

Karamellierte Feigen – Orange – Peperonisalsa – Kichererbse – Kreuzkümmel
Caramelized figs – orange – bell pepper salsa – chickpea – cumin



Bananensuppe // Banana soup

17 / –

Kurkuma – Chili – Kokosnuss
Turmeric – chili – coconut



Rollgerstenrisotto // Pearl barley risotto

29 / 44

Artischocke – Belper Knolle – Brunnenkresse – Waldpilze
Artichoke – “Belper Knolle” – watercress – mushrooms

Fisch
Das Zarte

Fish – The gentle

kleiner / grösser
smaller / larger



Geräucherter Thunfisch // Smoked tuna

23 / 34

Mango – grüne Papaya – Apfel – Avocado
Mango – green papaya – apple – avocado



Chili Garnelen Suppe // Chili prawn soup

19 / –

Patagonische Königsgarnele – Kefen – Frühlingszwiebeln
Patagonian king prawn – sugar peas – spring onions



Pulpo // Octopus

28 / 39

Brokkoli – Panaeng Curry – Pilawreis – Kokosnuss
Broccoli – Panaeng curry – pilaf rice – coconut



Zander // Pike perch

27 / 41

Linsen-Dal – Blumenkohl – Staudensellerie – Koriander
Lentil dal – cauliflower – celery – coriander

*kleine Portion 80g / grosse Portion 160g, *small portion 80g / large portion 160g*

Fleisch
Das Kräftige
Meat – The forceful

kleiner / grösser
smaller / larger



Maispouardenbrust // *Corn fed chicken*

– / 47

Thai Massaman Curry – Maniok – Gemüsepotpourri
Thai massaman curry – manioc – vegetable potpourri

Rehmedallion // *Venison medallion*

43 / 64*

Selleriecreme – Pfifferlinge – Thymian – Rotkraut – Cassis-Spätzle
Celery cream – chanterelle – thyme – red cabbage – cassis spaetzle



Black Angus Entrecôte // *Black Angus Entrecôte*

49 / 72*

Brauner Reis – Romesco – Zucchetti – verkohlter Lauch – Chimichurri
Brown rice – romesco – courgette – charred leek – chimichurri

Rindstatar // *Beef tatar*

24 / 36

Rettich – mariniertes Salat – Tomate
Radish – marinated salad – tomato

*kleine Portion 120g / grosse Portion 180g, *small portion 120g / large portion 180g*

Süßes
Das Sinnliche

Sweets – The sensual

kleiner / grösser
smaller / larger



Matcha // *Matcha*

– / 16

Himbeersorbet – Matcha Crumble – Beeren – Cassisgel
Raspberry sorbet – matcha crumble – berries – black currant gel



Sanddorn Aprikosen Cannelloni // *Sea buckthorn apricot cannelloni*

– / 16

Honigparfait – Quinoa – Kurkuma Crumble
Honey parfait – quinoa – turmeric crumble



Buchweizen-Blaubeer Küchlein // *Buckwheat blueberry cake*

– / 16

Pflaume – Kaffeeglace – Jasmin – weisse Schokolade
Plum – coffee ice cream – jasmine – white chocolate

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/USA Creekstone Farm
Geflügel	Frankreich
Reh	Österreich
Zander	Polen
Wolfsbarsch	Griechenland
Bio Garnelen	Nordwestpazifik FAO-Gebiet 61
Pulpo	Nordostatlantik FAO-Gebiet 27
Lachs	Norwegen

The origin

<i>Beef</i>	<i>Switzerland/USA Creekstone Farm</i>
<i>Poultry</i>	<i>France</i>
<i>Venison</i>	<i>Austria</i>
<i>Pike perch</i>	<i>Poland</i>
<i>Sea bass</i>	<i>Greece</i>
<i>Organic prawn</i>	<i>North-east pacific FAO-region 61</i>
<i>Octopus</i>	<i>North-east atlantic FAO-region 27</i>
<i>Salmon</i>	<i>Norway</i>

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter.

For information about allergenics in our dishes please ask our team members.