

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



Aubergine // Aubergine

18 / 27

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

Ziegenkäse // Goat cheese

19 / 28

Bunte Bete – Rhabarber – Thymian – Granola – Kräuter
Beetroot – rhubarb – thyme – granola – herbs



Cous Cous Salat // Cous Cous salad

16 / 24

Marinierter Spargel – Avocado – Granatapfel – Blutampfer
Marinated asparagus – avocado – pomegranate – redvein dock



Wassermelonensuppe süss-sauer// Watermelon soup sweet sour

16 / –

Wassermelone – Basilikumsorbet – Zitronenmelisse
Watermelon – basil sherbet – lemon balm



Bananensuppe // Banana soup

17 / –

Kurkuma – Chili – Kokosnuss
Turmeric – chili – coconut



Ravioli // Ravioli

24/ 36

Junger Spinat – Romescocreme – Hausgemachter geräucherter Panir
Young spinach – romesco cream – homemade smoked paneer

Kräutersrisotto // Herb risotto

29/ 43

Grüner Spargel – Belper Knolle – Pfifferlige – Karotte
Green asparagus – Belper Knolle – chanterelles – carrot

Fisch
Das Zarte

Fish – The gentle

kleiner / grösser
smaller / larger



Mojito gebeizter Lachs // *Mojito marinated salmon*

23 / 34

Grüner Apfel – Minze – Limette – Gurke – Wasabi
Green apple – mint – lime – cucumber – wasabi



Chili Garnelen Suppe // *Chili prawn soup*

19 / –

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



Pulpo // *Octopus*

26 / 39

Brokkoli – Panaeng Curry – Basmati Reis
Broccoli – panaeng curry – basmati rice



Zander // *Pike perch*

30 / 45

Linsen- Dahl – Blumenkohl – Staudensellerie – Koriander
Lentil dahl – cauliflower – celery – coriander

Steinbutt // *Turbot*

59 / 70

Zuckerschote – Petersilienwurzel – Erbsen – Limetten Soja Velouté – Fenchel
Sugar snap – parsley root – pea – lime soya velouté – fennel

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

Fleisch
Das Kräftige
Meat – The forceful

kleiner / grösser
smaller / larger



Rinds Pastrami // *Beef pastrami*

24 / 38

Tomate – Avocado – Granatapfel – Blutampfer
Tomato – avocado – pomegranate – redvein dock



Maispouardenbrust // *Corn fed chicken*

– / 45

Korma – grüner Spargel – Minze – Peperoni – Shirataki Nudeln
Korma – green asparagus – mint – pepper – shirataki noodles



Kalbsfilet // *Veal filet*

60 / 78*

Sellerie Tonkabohnen Creme – Pfifferlinge – Brokkoli – Tasmanischer Bergpfeffer
Celery tonka bean creme – chanterelle – broccoli – Tasmanian mountain pepper



Entrecôte // *Entrecôte*

56 / 75*

Brauner Reis – Romesco – Zucchetti – Frühlingslauch – Pinienkern Pesto
Brown rice – romesco – courgette – pine nut pesto

*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 – Cassigel
Raspberry sorbet – matcha crumble – berries – black currant gel



Gepfeffertes Schokoladenmousse // *Peppery chocolate mousse*

– / 16

Tonkabohne – Aprikose – Rosmarin
Tonka bean – apricot – rosemary



Joghurt Parfait // *Yoghurt parfait*

– / 16

Rhabarber – Milchschaum – Amaranth Crumble
Rhubarb – milk foam – cranberry – amaranth crumble

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/Polen
Lachsforelle	Schweiz
Heilbutt	Nordostatlantik FAO-Gebiet 27
Bio Garnelen	Nordwestpazifik FAO-Gebiet 61
Pulpo	Nordostatlantik FAO-Gebiet 27
Seeteufel	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/Poland</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>
<i>Monkfish</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.