



Preziau hosp

Seigies cordialmein beinvegnius!

Nus selegrein da vossa viseta e sespruein da far tut il pusseivel per possibilitar in per bialas e bunas uras en canossa. Nossa cuschina offerescha differentas specialitads localas sco era pizzas ord il fuorn da lenna.

La carta da vin ei concepida per tuts giavischs, fetg bugen cussegliein nus vus. Gudi vies temps cheu tier nus.

Viva e bien appetit!

Lieber Gast

Wir heissen Sie herzlich willkommen!

Wir freuen uns sehr über Ihren Besuch und heissen Sie in unserem kleinen aber feinen Haus herzlich willkommen. Wir bemühen uns um einen ehrlichen, aufmerksamen und freundlichen Service.

In unserer Küche bereitet Lucas mit seinem Team verschiedene lokale Spezialitäten, sowie feine Pizzen aus dem Holzofen zu. Hohe Qualität, frische Produkte sowie ein gutes Preis – Leistungsverhältnis sind für uns oberstes Gebot. Auch findet bestimmt jeder Weinliebhaber einen guten Tropfen auf unserer Weinkarte, wir beraten Sie gerne.

Nun wünschen wir Ihnen ein paar schöne und gediegene Stunden bei uns.

Viva e bien appetit!

Ihre Familie Claudia und Lucas Vincenz
mit Gianluca, Luana und Team




Vorspeisen | Prespisas

	Haussalat Salata dalla casa Eisbergsalat gebratenem Speck Thousand Island Dressing Tomatenconcassée Parmesanspähne Sprossen	11
	Grüner Salat Salata verda Blattsalat Ei Dörrfrüchte	9
	Gemischter Salat Salata mischedada Bunt gemischter Salat	9.5
	Italienisches Grillgemüse und Mozzarella di Bufala Verduras d`il grill mozzarella da bufala Mediterranem Grillgemüse Tomaten Büfelmozzarella Feigen Rohschinken feinem Basilikumöl	14
	senza schambun criu <i>ohne Rohschinken</i>	12
	Rindstatar Tatar d`il filet da bov Rindstatar Toast Butter	19 29



Suppen | Suppas

	Kürbiscremesuppe Suppa da zetga Rahmhäubchen Bündnerfleischstatar Blätterteiggebäck	10.5
	Bündner Gerstensuppe Suppa da giutta grischuna dalla casa puolpa nach Art des Hauses	10.5

Bündner Spezialitäten /Spezialitads Grischunas

	Capuns Sursilvans Spätzliteig Landjäger Speck Rahm Mangold Käse	19 24
	Bizochels Feine Quarkbizochels mit Dörrfrüchte Spinat Sauerrahm Cherrytomaten	18 23
	Maluns Kartoffelribel-Bündnerfleisch-Bergkäse-Apfelmus	23
	Senza puolpa, ohne Bündnerfleisch	21

Pasta

	Spaghetti Aglio Olio Peperoncini Spaghettis cun agl, ieli e peperoncini Olivenöl Knoblauch Chilly Schnittlauch	15 19
	Spaghetti nach Rezept der Chefin Spaghetti alla patruna Hausgemachte Tomatensauce	15 19
	Spaghetti Filetto Quadrels da filet bov bulius peiver verd jus Rindsfiletwürfel Kräuter Champignons grüner Pfeffer	26 31
	Spaghetti Chef Carn bov manizzata Rindshackfleisch	19 24

Vincenz Classic

Bündner Kalbsgeschnetzeltes	35
Carn stagiada da vadi alla moda Grischunesa Pilzrahmsauce Rösti	
Kalbsleber	33
Dir da vadi Rötelijus-Rösti	
Cordonbleu	33
Cordonbleu Schweinsnierstück Schinken Raclettkäse grüner Pfeffer Pommes-frites Marktgemüse	
Vincenzpfännli	36
Cazzetta Vincenz Entrecôte Schweinssteak Kalbsschnitzel Kräuterbutter marktfresches Gemüse Bratkartoffeln in der Pfanne serviert	

Spezialitads da la casa

Seesaibling aus dem Lugnez		37
Lumerin da la val Lumnezia		
Gebraten Marktgemüse Rosmarinkartoffeln		
Kalbshacktätschli		27
Ruclas da carn		
Pilzrahmsauce Nudeln Cherrytomaten		
Entrecôte	Ladies Cut 160g	36
D`entercostas da bov	Gentlemens Cut 220g	44
Kräuter Knoblauchkruste Safranrisotto Marktgemüse		
Weichgeschmortes Rindsgoulasch		31
Gulasch da bov		
Safranrisotto Cherrytomaten		

Reservieren Sie Ihren Fondue Abend in unserem Iglu

Speisen Sie romantisch zu zweit oder gesellig mit bis zu vier Freunden
Auf kuscheligen Fellen unter den Brigelser Sternenhimmel.

* Vincenzplättli

Bündner Trockenfleisch- und Wurstspezialitäten | Brot | Butter

* Brigelser Käsefondue Natur oder mit Kräutern

Serviert mit Mixed Pickels | Brotwürfeli | Tomaten | Ananas | Gschwällti

pro Person 39

Das Iglu ist beheizt, wir empfehlen trotzdem warme Kleidung!

Kinderkarte

Spaghetti mit Tomatensauce	10
Hörnli mit Gehacktes und Apfelmus	12
Schweinschnitzel paniert mit Pommes	14
Kalbshacktätschli mit Pilzrahmsauce und Nudeln	15
Chicken Nuggets mit Pommes frites	10
Mini Pizza Margerita	9

Deklarationen

Unser Fleisch beziehen wir von der Dorfmetzgerei Schmed

Schweinefleisch	Schweiz Bio Fleisch
Kalbfleisch	Schweiz Bio Fleisch
Rindfleisch	Suisse Garantie

Fisch und Krustentiere

Black Tiger Crevetten	Vietnam
Seesaibling	Fam. Capeder Lugnez



Vegetarisch

Unsere Pommes Frites

Die Pommes frites beziehen wir aus der Region Ostschweiz
100% Ostschwiizer Frites!







Lieber Gast

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen!

Unsere Pizzen aus dem Holzofen

Vegetarische Pizzen

Pizzas vegetarias

	Margerita Basilikum	16
	Vegetaria Artischocken Spinat Peperoni Auberginen	19
	Gorgonzola Gorgonzola Ananas	18
	Pizza Melanzane Auberginen Basilikum Kapern	18
	Marinara Knoblauch Büffelmozzarella Oregano	19.5
	Pugliese Zwiebeln grüner Pfeffer Brigelser Käse rezent	19

Pizzen mit Fleisch

Pizzas cun carn

	Prosciutto Hinterschinken	18
	Prosciutto e funghi Hinterschinken Champignons	19.5
	Millanaise Salami	18
	Piccante Salami piccante Tumpiv Speck Peperoncini	19.5
	Hawaii Hinterschinken Ananas	19.5

Der Teig für unsere Pizzen stellen wir selbst, nach unserem traditionellen Hausrezept her.
Mit Weizenmehl der Mühle Grüninger in Flums.
Die Pizzen werden klassisch mit Tomatensauce und Mozzarella belegt.

Unsere Pizzen aus dem Holzofen

Pizzen mit Fleisch

Pizzas cun carn

Verde Hinterschinken Spinat Spiegelei	19.5
Valentina Hinterschinken Zwiebeln Cherrytomaten Mascarpone Basilikum	20
Quattro Stagioni Hinterschinken Pilzen Artischocken Spinat	20
Paesana Hinterschinken Spinat Champignons Knoblauch	20
Vincenz Hinterschinken Speck Spinat Knoblauch Gorgonzola	20
Calzone Hinterchinken Ei Champignons	20
Pizza Cruda Rohschinken Mascarpone Basilikum	21
Grigionese Bergkäse Bündnerfleisch Baumnüssen	21
Rustica Suisse Garantie Spinat Knoblauch Rindsentrecôte Kräuterbutter	25.5
Stroganoff Rindsfleischwürfel Peperoni Champignons	25.5

Der Teig für unsere Pizzen stellen wir selbst, nach unserem traditionellen Hausrezept her.
Mit Weizenmehl der Mühle Grüninger in Flums.
Die Pizzen werden klassisch mit Tomatensauce und Mozzarella belegt.

Unsere Pizzen aus dem Holzofen

Pizzen mit Fisch | Meeresfrüchte

Pizzas cun pèschs e fretgs da la mar

Napoli Sardellen Kapern Oliven	19
Siciliana Thunfisch Zwiebeln Kapern Knoblauch Sardellen	18.5
Gamberoni Crevetten Knoblauch Zuchetti	24.5

Pizzen ohne Tomatensauce

Pizzas senza sosa da tomatas

Bianca Sauerrahm Speck Zwiebeln Basilikum	19
Luana Rohschinken Feigen Mascarpone	20.5

Der Teig für unsere Pizzen stellen wir selbst, nach unserem traditionellen Hausrezept her.
Mit Weizenmehl der Mühle Grüniger in Flums.
Die Pizzen werden klassisch mit Tomatensauce und Mozzarella belegt.

Wir servieren auch kleinere Pizza's und berechnen CHF 2.5 weniger.
Für eine Pizza auf 2 Teller (bei Erwachsene) verlangen wir einen Aufpreis von CHF 3
Änderungen können je nach Zutaten einen Aufpreis ergeben.