
Kalte Speisen

Herbstsalat

Blattsalate | Birne | Rotkohl | Baumnüsse | Croutons
12

Bündnerfleischtatar

Bündnerfleischtatar | Brigelser Alpkäsemousse
18

Rindstatar «swiss»

Rindstatar vom Schweizer Rind | Toast | Butter
18 | 29

Mariniertes Couscous

Mit gebratenem Lugnezer Seesaibling |
Citrusfrüchte | Minze
19

Suppen

Kürbiscremesuppe

Rahmhäubchen | Kürbiskernöl | Blätterteiggebäck
10.5

Caramelisierte Marronisuppe

Gebratener Speck | Marroni | Rahmhäubchen
Blätterteiggebäck |
10.5

Pasta

Gnocchiroulade

Gefüllt mit Spinat | Tomatensauce | Ruccola | Brigelser
Käse
19 | 24

Spaghetti Aglio Olio Peperoncini

Olivenöl | Knoblauch | Chilli | Schnittlauch
15 | 19

Spaghetti nach Rezept der Chefin

Hausgemachte Tomatensauce | Basilikum
Bergkäse | Cherrytomaten
15 | 19

Bündner Spezialitäten

Capuns Sursilvans

Rohschinken | Landjäger | Speck | Rahm | Mangold | Bergkäse
19 | 24

Maluns

Kartoffelribel | Bündnerfleisch | Bergkäse | Apfelmus
23

Vincenz Classic

Bündner Kalbgeschnetzeltes

Schweizer Kalb | Pilzrahmsauce | Rösti
35

Hacktätschli vom Kalb

Kalbsjus | Bizochels | Wirz | Röstzwiebeln | Rosinen
27

Lammrückenfilet

Auf Blattspinat | Cherrytomaten | Rosmarinkartoffeln
39

Entrecôte Swiss Garantie

Knoblauchkruste | Pommes frites | Saisongemüse
Ladies Cut 160g 36
Gentlemens Cut 220 g 44

Seesaibling aus dem Lugnez

Salzkartoffeln | Blattspinat | braune Butter | Nüsse
37

Für die unsere Kleinen

Spaghetti

Tomatensauce
10

Hörnli mit gehacktem Rindfleisch

Apfelmus
15

Chicken Nuggets

Pommes frites
10

Mini Pizza

9

Pizzen aus dem Holzofen

Vegetarische Pizzen

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

Prosciutto

Hinterschinken

18

Millanaise

Salami

18

Piccante

Salami piccante | Speck

19.5

Hawaii

Hinterschinken | Ananas

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 | Rucola
21

Grigionese

Bergkäse | Bündnerfleisch | Baumnüssen
21

Rustica Suisse Garantie

Spinat | Knoblauch | Rindfleischwürfel | Kräuterbutter
25.5

Stroganoff

Rindsfleischwürfel | Peperoni | Champignons
25.5

Pizzen mit Fisch | Meeresfrüchte

Napoli

Sardellen | Kapern | Oliven
19

Siciliana

Thunfisch | Zwiebeln | Kapern | Knoblauch | Sardellen
18.5

Gamberoni

Crevetten | Knoblauch
24.5

Pizzen ohne Tomatensauce

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 Grüninger in Flums. Die Pizzen werden klassisch mit Tomatensauce und Mozzarella belegt.

Deklarationen

Unser Fleisch beziehen wir von der Dorfmetzgerei Schmed!

Kalbfleisch

Schweiz Bio Fleisch

Rindfleisch

Suisse Garantie

Seesaibling

Val Lumnezia Fam. Capeder