



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

---

	<b>Grüner Salat</b> Salata verda <i>Blattsalat-Ei-Dörrfrüchte</i>	8.5
	<b>Gemischter Salat</b> Salata mischedada <i>Bunt gemischter Salat</i>	9.5
	<b>Broccolisalat</b> Salata da broccoli <i>Broccoli-Zwiebeln-Cherrytomaten-Radiesli-Pinienkerne</i>	12
	<b>Tomatensalat</b> Salata da tomatas <i>Cherrytomaten-Büffelmozzarella-Tomatenchutney-Basilikum</i>	12   22
	<b>Rindstatar</b> Tatar d`il filet da bov <i>Rindstatar-Toast-Butter</i>	19   29


## Suppen / Suppas

---

	<b>Kalte Tomatensuppe</b> Suppa da tomatas freida <i>Kalte Tomaten-Suppe-Burrata-Basilikumpesto</i>	9.5
	<b>Heusuppe</b> Suppa da fein <i>Brigelser Heu-Rahm-Bündnerfleisch</i>	10.5





## Bündner Spezialitäten /Spezialitads Grischunas

---

	<b>Capuns Sursilvans</b> <i>Spätzliteig-Landjäger-Speck-Rahm-Mangold-Käse</i>	19   24
	<b>Bizochels</b> <i>Pizockel-Gemüse-Rahm-Alpkäse-Apfelmus</i>	17   22
	<b>Maluns</b> <i>Kartoffelribel-Bündnerfleisch-Bergkäse-Apfelmus</i>	23
	<i>Senza puolpa, ohne Bündnerfleisch</i>	21

## Pasta

---

	<b>Gnocchiroulade</b> <i>Rullada da gnochi</i> <i>Kartoffel-Spinat-Tomatensauce-Ruccola-Käse</i>	19   24
	<b>Spaghetti Aglio Olio Peperoncini</b> <i>Spaghettis cun agl, ieli e peperoncini</i> <i>Olivenöl-Knoblauch-Chilly-Schnittlauch</i>	14   19
	<b>Spaghetti nach Rezept der Chefin</b> <i>Spaghetti alla patruna</i> <i>Hausgemachte Tomatensauce-frische Kräuter-Käse</i>	14   19
	<b>Tagliatelle al Bosco</b> <i>Tagliarins e bulius</i> <i>Nudeln-frische Saisonpilze-Rahm-Kräuter</i>	19   24

## Vincenz Classic

---

<b>Bündner Kalbsgeschnetzeltes</b>	34
<i>Carn stagiada da vadi alla moda Grischunesa Pilzrahmsauce-Rösti</i>	
<b>Kalbsleber</b>	32
<i>Dir da vadi Rötelijus-Rösti</i>	
<b>Cordonbleu</b>	33
<i>Cordonbleu Schweinsnierstück-Schinken-Raclettkäse-grüner Pfeffer-Pommes-frites-Marktgemüse</i>	
<b>Vincenzpfännli</b>	35
<i>Cazzetta Vincenz Rinds-Schweinssteak-Kalbsschnitzel-Kräuterbutter-marktfrisches Gemüse-Bratkartoffeln</i>	

## Spezialitads da la casa

---

**Seesaibling aus dem Lugnez** 36  
Lumerin da la val Lumnezia  
*Kräuterrahmsauce-Gemüsereis*



**Hacktätschli vom Brigelser Kalb** 27  
Ruclas da carn  
*Pilzrahmsauce-Nudeln*

**Entrecôte Suisse Garantie** Ladies Cut 160g 36  
Entrecôte Gentlemens Cut 220g 44  
*Blattspinat-Zwiebel-Rötelijus-gebratene Pizochel*

**Rib Eye Steak Suisse Garantie** Gentlemens Cut 220g 49  
Talgia Rib Eye  
*Rind-Portweinjus, Kräuterbutter*  
*Dazu gibt es Pommes-frites oder Rosmarinkartoffeln*

## Vincenz Classic da stad

---

**Eisbergsalat Thousand Island**  
Salata da latitschun  
*Eisbergsalat-Sprossen-Tomaten*

Mit Speck 18

Mit Pouletbrust 22

Mit Black Tiger Crevetten an Knoblauch und Chilly 24

## Deklarationen

---

### Unser Fleisch beziehen wir von der Dorfmetzgerei Schmed

Schweinefleisch	Schweiz Bio Fleisch
Kalbfleisch	Schweiz Bio Fleisch
Rindfleisch	Suisse Garantie
Geflügel	Schweiz

### Fisch und Krustentiere

Black Tiger Crevetten	Vietnam
Forellen	Pieder Cabernard da Breil



Vegetarisch

Kalbfleisch vom Bauernhof Gion Plazi Cathomas aus Brigels.

### 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*

	<b>Margherita</b> Basilikum	16
	<b>Marinara</b> Knoblauch, Büffelmozzarella, Oregano	19.5
	<b>Vegetaria</b> Artischocken, Spinat, Cherrytomaten, Auberginen	19
	<b>Gorgonzola</b> Gorgonzola	18.5
	<b>Pizza Melanzane</b> Auberginen, Basilikum, Kapern	18.5
	<b>Pugliese</b> Zwiebeln, grüner Pfeffer, Brigelser Käse rezent	19

### Pizzen mit Fleisch

#### *Pizzas cun carn*

	<b>Prosciutto</b> Hinterschinken	18
	<b>Prosciutto e funghi</b> Hinterschinken, Champignons	19.5
	<b>Millanaise</b> Salami	18
	<b>Piccante</b> Salami piccante Tumpiv, Speck, Peperoncini	19.5
	<b>Hawaii</b> Hinterschinken, Ananas	19.5
	<b>Verde</b> Hinterschinken, Spinat, Spiegelei	19.5

## Unsere Pizzen aus dem Holzofen

---

### Pizzen mit Fleisch

*Pizzas cun carn*

<b>Valentina</b> Hinterschinken, Zwiebeln, Cherrytomaten, Mascarpone, Basilikum	20
<b>Quattro Stagioni</b> Hinterschinken, Pilze, Artischocken, Spinat	20
<b>Paesana</b> Hinterschinken, Spinat, Champignons, Knoblauch	20
<b>Chef</b> Gorgonzola, Salami piccante Tumpiv	19.5
<b>Vincenz</b> Hinterschinken, Speck, Spinat, Knoblauch, Gorgonzola	20
<b>Calzone</b> Hinterschinken, Ei, Champignons	20
<b>Di Parma</b> Rohschinken, Ruccola, Parmesan	21
<b>Grigionese</b> Bündnerfleisch, Bergkäse, Ruccola	21
<b>Pizza Regionale</b> Brigelser Trockenwurst, Ziegenfrischkäse, Feige	25.5
<b>Rustica Suisse Garantie</b> Spinat, Knoblauch, Rindsfilet, Kräuterbutter	25.5



## Unsere Pizzen aus dem Holzofen

---

### Pizzen mit Fisch/Meeresfrüchte

*Pizzas cun pèsch e fretgs dalla mar*

<b>Napoli</b> Sardellen, Kapern, Oliven	19
<b>Siciliana</b> Thunfisch, Zwiebeln	18.5
<b>Gamberoni</b> Riesencrevetten, Knoblauch	24.5

### Pizzen ohne Tomatensauce

*Pizzas senza sosa da tomata*

<b>Bianca</b> Sauerrahm, Speck, Zwiebeln, Basilikum	19
<b>Luana</b> Rohschinken, Feigen, Mascarpone	20.5

Den Teig für unsere Pizzen stellen wir selbst her, mit Weizenmehl der Mühle Grüninger in Flums.  
Die Pizzen werden klassisch mit Tomatensauce und Mozzarella belegt.

Wir servieren auch kleinere Pizza's und berechnen 2.50 weniger.  
Für eine Pizza auf 2 Teller ( bei Erwachsene ) verlangen wir einen Aufpreis von CHF 3  
Änderungen können je nach Zutaten einen Aufpreis ergeben.