



Für Sie bieten wir feine Gerichte an,
welche Sie bei uns bestellen,
abholen und Zuhause geniessen können.

Abholzeiten

11.45-14.00
Uhr

17.45-21.00
Uhr

Einfach bestellen unter:

081 941 13 30

Salids

Fam. Vincenz cun Team

Kalte Speisen

Gemischter Salat

Bunt gemischter Salat

9.5

Herbstsalat

Blattsalate | Birne | Rotkohl | Baumnüsse | Croutons

10

Rindstatar «swiss»

Rindstatar vom Schweizer Rind | Toast | Butter

18 | 27

Gepöckeltes Hirschcarpaccio

Kürbiskernöl | eingelegter Kürbis | Brigelserkäse
frische Kräuter

17

Bündner Spezialitäten

Capuns Sursilvans

Rohschinken | Landjäger | Speck | Rahm | Mangold | Bergkäse

18 | 22

Maluns

Kartoffelribel | Bündnerfleisch | Bergkäse | Apfelmus

21

Pasta

Spaghetti Aglio Olio Peperoncini

Olivenöl | Knoblauch | Chilli | Schnittlauch

13 | 18

Spaghetti nach Rezept der Chefin

Hausgemachte Tomatensauce | Basilikum | Bergkäse | Kräuter

13 | 18

Warme Gerichte

Bündner Kalbgeschnetzeltes

Schweizer Kalb | Pilzrahmsauce | Butternudeln

33

Cordonbleu

Schweinsnierstück | Schinken | Raclettekäse
grüner Pfeffer | Pommes-frites | Marktgemüse

31

Seesaibling aus dem Lugnez

Salzkartoffeln | Marktgemüse | Spinat | braune Butter | Nüsse

35

Hacktätschli vom Brigelser Kalb

Kalbsjus | Spätzli | Wirz | Rosinen | Röstzwiebeln

25

Entrecôte «swiss»

Schweizer Rind | Knoblauchkruste | Marktgemüse
Pommes-frites

Ladies Cut 160g 34

Gentlemens Cut 220g 42

Pizzen aus dem Holzofen

Vegetarische Pizzen

Margerita

Basilikum
15

Vegetaria

Artischocken | Spinat | Peperoni | Auberginen
18

Gorgonzola

Gorgonzola | Ananas
17

Pizza Melanzane

Auberginen | Basilikum | Kapern
17

Marinara

Knoblauch | Büffelmozzarella | Oregano
18.5

Pugliese

Zwiebeln | grüner Pfeffer | Brigelser Käse rezent
18

Pizzen mit Fleisch

Prosciutto

Hinterschinken
17

Prosciutto e funghi

Hinterschinken | Champignons
18.5

Millanaise

Salami
17

Piccante

Salami piccant | Speck
18.5

Hawaii

Hinterschinken | Ananas
18.5

Verde

Hinterschinken | Spinat | Spiegelei
18.5

Valentina

Hinterschinken | Zwiebeln | Cherrytomaten Mascarpone | Basilikum
19

Quattro Stagioni

Hinterschinken | Pilzen | Artischocken | Spinat
19

Paesana

Hinterschinken | Spinat | Champignons Knoblauch
19

Vincenz

Hinterschinken | Speck | Spinat | Knoblauch Gorgonzola
19

Calzone

Hinterschinken | Ei | Champignons
19

Pizza Cruda

Rohschinken | Mascarpone | Ruccola
20

Grigionese

Bergkäse | Bündnerfleisch | Baumnüssen
20

Rustica Suisse Garantie

Spinat | Knoblauch | Rindsentrecôte | Kräuterbutter
24.5

Stroganoff

Rindsentrecôte | Peperoni | Champignons
24.5

Pizzen mit Fisch | Meeresfrüchte

Napoli

Sardellen | Kapern | Oliven
18

Siciliana

Thunfisch | Zwiebeln | Kapern | Knoblauch | Sardellen
17.5

Gamberoni

Crevetten | Knoblauch
23.5

Pizzen ohne Tomatensauce

Bianca

Sauerrahm | Speck | Zwiebeln | Basilikum
18

Luana

Rohschinken | Feigen | Mascarpone
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.