

Prezian 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 spezialitads sco era pizzas ord il fuorn da lenna.

Gudi vies temps cheu tier nus.
Viva e bien appetit!

Lieber Guest

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.
Beinvegni e bien appetit!

Ihre Familie Vincenz und Team

Vorspeisen Prespisas

WINTERSALAT

Salata d'unviern

Blattsalat | Karotte | Rotkabis | Gurke | Tomaten

Dörrfrüchte | Blätterteig-Grissini

italienisch | französisch | thousand Island Sauce

12.5

HAUSSALAT

Salata da la casa

Eisberg | Speckchip | Dörrtomaten | Schnittlauch

Brigelser Käse

thousand Island Sauce

15

RANDENCARPACCIO | KALTGERÄUCHTER BERGSAIBLING VAL LUMENZIA

Carpaccio da randas | lumerin fimentau Val Lumnezia

Meerrettichcreme | caramelisierte Nüsse

21

DUO VOM RIND

Bündnerfleischtatar | Rindscarpaccio | Rucola

Brigelser Käse | Pilze

Toast | Butter

21

TATAR VOM SCHWEIZER RIND

Tatar da bov svizzer

Rassig angemachtes Rindstatar | Belperknolle

Toast | Butter

19

Suppen Suppas

KÜRBIS-INGWERCREMESUPPE MIT RAHM

Suppa da zetga cun groma
Kürbiskernöl | Croutons

12.5

BÜNDNER GERSTENSUPPE

Suppa da giutta grischuna
Gemüse | Trockenfleisch | Schnittlauch | Rahm

12.5

Pasta

SPAGHETTI NACH REZEPT DER CHEFIN

Hausgemachte Tomatensauce | Cherrytomaten
Basilikum | Bergkäse

26

SPAGHETTI AGLIO OLIO PEPPERONCINI

Olivenöl | Knoblauch | Chili | Cherrytomaten | Schnittlauch

24

Mit Black Tiger Crevetten

30

Bündner Spezialitäten

Spezialitäts grischunas

CAPUNS SURSILVANS

Spätzliteig | Landjäger | Speck | Rahm | Mangold | Bergkäse

23 | 28

MALUNS

Kartoffelribel | Bündnerfleisch | Bergkäse | Apfelmus

27

Senza puolpa | ohne Bündnerfleisch

25

BIZOCHELS DELLA CASA

Quarkbizochels | Wirz | Rosinen | Butter | Bergkäse

Röstzwiebeln | Apfelmus

23 | 28

Fisch

SEESAIBLING AUS DEM LUGNEZ

Lumerin da la val Lumnezia

Safranrisotto | Cherrytomaten | Broccoli | Nüsse

45

Haus-Spezialitäten

Spezialitäts dalla casa

HACKTÄTSCHLI VOM BÜNDNER KALB

Pulpertas da carn vadi

Kalbsjus | Bizocheis | Wirz | Rosinen | Röstzwiebeln | Bergkäse

30

VINCENZPFÄNNLI

Cazzetta Vincenz

Rindsentrecôte | Schweinssteak | Kalbsschnitzel

Kräuterbutter | marktfrisches Gemüse | Bratkartoffeln

41

GESCHMORTE BÜNDNER LAMMHAXE

Haxa da tschut

Safranrisotto | Speckbohnen | Cherrytomaten

39

Vincenz Classic

CORDONBLEU

Talgia da piertg emplenida

Schweinsnierstück | Schinken | Raclettepfefferkäse

Pommes frites | Marktgemüse

38

ENTRECÔTE CAFÉ DE PARIS (200GR.)

Dentercostas da bov

Café de Paris Butter-Rahmsauce | Cherrytomaten

Pommes frites

49

BÜNDNER KALBSGESCHNETZELTES

Carn stagliada da vadi

Pilzrahmsauce | Rösti

38

KALBSLEBER

Dir da vadi

Schweizer Kalbsleber | Rötelijus | Rösti

36

Für unsere Kleinen Gäste

HÖRNLI

G'hacktes vom Rind | Apfelmus

15

SPAGHETTI

Tomatensauce

12

SCHWEINSSCHNITZEL PANIERT

Pommes frites

16

CHICKEN NUGGETS

Pommes frites

14

MINI PIZZA

Margherita

12

Unsere Pizzen aus dem Holzofen

VEGETARISCHE PIZZEN

PIZZAS VEGETARIAS

MARGHERITA

Basilikum

19

MARINARA

Knoblauch | Büffelmozzarella | Oregano

24

VEGETARIA

Artischocken | Spinat | Peperoni | Auberginen

25

GORGONZOLA

Gorgonzola

24

PIZZA MELANZANE

Auberginen | Basilikum | Kapern

25

PUGLIESE

Zwiebeln | grüner Pfeffer | Brigeler Käse rezent

24

PIZZA FUNGHI

Champignons

23

PIZZEN MIT FLEISCH
PIZZAS CUN CARN

PROSCIUTTO E FUNGHI
Hinterschinken | Champignons
24

MILLANESE
Salami
23

PICCANTE
Salami piccante | Speck | Chili
24

HAWAII
Hinterschinken | Ananas
24

PROSCIUTTO
Hinterschinken
23

VALENTINA
Hinterschinken | Zwiebeln | Cherrytomaten
Mascarpone | Basilikum
26

QUATTRO STAGIONI
Hinterschinken | Pilze | Artischocken | Spinat
26

PAESANA
Hinterschinken | Spinat | Champignons | Knoblauch
26

VINCENZ

Hinterschinken | Speck | Spinat | Knoblauch | Gorgonzola
26

CALZONE

Hinterschinken | Ei | Champignons
26

CRUDA

Parmarohschinken | Rucola | Mascarpone
27

GRIGIONESE

Bündnerfleisch | Bergkäse | Baumnüsse
27

REGIONALE

Brigelser Trockenwurst | Ziegenfrischkäse | Dörrpflaumen
27

RUSTICA

Spinat | Knoblauch | 120g Entrecôte | Kräuterbutter
29

VERDE

Hinterschinken | Spinat | Spiegelei
25

**PIZZEN MIT FISCH
ODER MEERESFRÜCHTE
PIZZAS CUN PÈSCH
NI FRETGS DA LA MAR**

NAPOLI
Sardellen | Kapern | Oliven
25

**PIZZEN OHNE
TOMATENSAUCE
PIZZAS SENZA SOSA
DA TOMATA**

BIANCA
Sauerrahm | Speck | Zwiebeln | Basilikum
25

LUANA
Rohschinken | Dörrpflaumen | Mascarpone
26

Den Teig für unsere Pizzen stellen wir selbst her, mit dem Weizenmehl der Mühle Grüninger in Flums.

Wir bieten auch **Glutenfreien Teig** an.

Die Pizzen werden klassisch mit Tomatensauce und Mozzarella belegt.

Wir servieren auch kleinere Pizza's und berechnen **CHF 2.50** weniger.

Für eine Pizza auf 2 Teller (bei Erwachsenen) verrechnen wir einen Aufpreis von **CHF 3.00**

Änderungen können je nach Zutaten einen Aufpreis ergeben.

Deklarationen

UNSER FLEISCH BEZIEHEN WIR VON DER DORFMETZGEREI SCHMED

Schweinefleisch	Schweiz Bio Fleisch
Kalbfleisch	Schweiz Bio Fleisch
Rindfleisch	Schweiz Bio Fleisch
Lammfleisch	Schweiz Bio Fleisch
Pouletfleisch	Schweiz Bio Fleisch

FISCH UND KRUSTENTIERE

Black Tiger Crevetten	Vietnam
Fisch	Fam. Capeder Val Lumnezia

BROT

Bäckerei Gabriel Brigels

POMMES-FRITES

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

BRIGELSER BERGWASSER

Für unser Brigeler Bergwasser berechnen wir CHF 0.50 | 1dl

LIEBER GAST

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

Nach dem Berg ist
vor dem Berg. Und
nach dem Besuch im
Vincenz ist vor dem
Besuch im Vincenz.

Sin seveser!

Boutique-Hotel Vincenz

Via Plaun Rueun 4
CH-7165 Brigels

Telefon +41 81 941 13 30

info@hotelvincenz.ch
www.hotelvincenz.ch