

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 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.
Beinvegni e bien appetit!**

Ihre Familie Vincenz und Team

Vorspeisen

Prespizas

HERBSTSALAT

Salata d'atun

Blattsalat | Kabis | Randen | Kürbis | Marroni
Apfel | geröstete Nüsse

Dressing nach Wahl:

italienisch | französisch | thousand Island

12.5

NÜSSLISALAT BÜNDNER ART

Salata rampuniala

Nüsslisalat | Hirschtrockenfleisch | Brigelser Bergkäse
Baumnüsse | Ei

Dressing nach Wahl:

italienisch | französisch | thousand Island

15

DUO VOM HIRSCH

Carpaccio e Tatar

Leicht getrockenes Hirschcarpaccio und
Hirsch-Tatar | Brigelser Bergkäse | Rucola
Toast Brot | Butter

19 | 29

WILD TERRINE

Terina da selvadi

Hirschterrine | Preiselbeerenchutney | Nüsslisalat
Toast | Butter

19

TATAR VOM SCHWEIZER RIND

Tatar da bov svizzer

Rassig angemachtes Rindstatar
Toast | Butter

19 | 29

Suppen Suppas

KÜRBIS-INGWERCREMESUPPE MIT RAHM

Suppa da zetga cun groma

Kürbiskernöl | Croutons

12.5

RIESLING SUPPE BÜNDNER HERRSCHAFT

Suppa da vin Riesling

Lugnezer Saibling | Riesling | Gemüse Brunoise | Rahm

13.5

Bündner Spezialitäten Spezialitads grischunesas

CAPUNS SURSILVANS

Spätzliteig | Landjäger | Speck | Rahm | Mangold | Bergkäse

23 | 28

MALUNS

Kartoffelribel | Bündnerfleisch | Bergkäse | Apfelmus

27

Senza puolpa | ohne Bündnerfleisch

25

Pasta

SPAGHETTI NACH REZEPT DER CHEFIN

Hausgemachte Tomatensauce | Cherrytomaten
Basilikum | Bergkäse

26

SPAGHETTI FILETTO

Entrecôtewürfeli | Kalbsjus | Knoblauch | Chili | Schnittlauch

34

Risotto

KÜRBISRISOTTO

Kürbis | Kürbiskerne | Kürbiskernöl | Bergkäse
Birne mit Preiselbeeren

26

Vincenz Classic

CORDONBLEU

Talgia da piertg emplenida

Schweinsnierstück | Schinken | Raclettepfefferkäse

Pommes frites | Marktgemüse

38

ENTRECÔTE CAFE DE PARIS (200GR.)

Dentercostas da bov

Cafe de Paris Butter-Rahmsauce | Cherrytomaten

Pommes frites

49

VINCENZPFÄNNLI

Cazzetta Vincenz

Rindsentrecôte | Schweinssteak | Kalbsschnitzel

Kräuterbutter | marktfrisches Gemüse | Bratkartoffeln

41

KALBSSCHNITZEL SALTIMBOCCA

Carn da vadi Saltimbocca

Rohschinken | Salbei | Bergkäserisotto | Gemüse garnitur | Kalbsjus

39

Wildgerichte aus der Surselva

HIRSCHPFEFFER

Tscharva en asch

Jägerart (ohne Beigabe von Blut)

36

HIRSCHGESCHNETZELTES

Carn stagliada da tscharva

Pilzrahmsauce

39

HIRSCHENTRECÔTE (180GR.)

D'entercostas tscharva

Portweinsauce

52

REHSCHNITZEL

Talgia da carn cavriel

Preiselbeerwildrahmsauce

48

Wählen Sie eine Beilage nach Ihrer Wahl:

Spätzli | Alpkäserisotto | Bratkartoffeln | Pommes frites

Dazu servieren wir Ihnen:

Rotkraut | Maroni | Rosenkohl | Birne mit Preiselbeeren | Pilze | Trauben

Tratgas da selvaschina da la Surselva

WILDPFÄNNLI

Cazzetta da selvaschina

Reh- und Hirschschnitzel | Kräuterbutter | Gemüse | Bratkartoffeln
Birne mit Preiselbeeren

41

HERBSTTELLER

Rotkraut | Marroni | Rosenkohl | Birne | Preiselbeeren
Kürbis | Spätzli | Preiselbeer-Rahmsauce

30

AB 2 PERSONEN

30 min. Wartezeit

REHRÜCKEN AM KNOCHEN

Rosa gebratener Rehrücken am Knochen,
reichhaltig garniert mit saisonalen Wildbeilagen,
Wildrahmsauce und Preiselbeeren.

Ein besonderer Genuss, der in zwei Gängen serviert wird:

1.Gang mit hausgemachten Spätzli

2.Gang begleitet von cremigem Risotto

64 pro Person

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

MARGHERITA

Basilikum

19

VERDURA

Grillgemüse | Oregano

25

GORGONZOLA

Gorgonzola

24

VINCENZ

Hinterschinken | Speck | Spinat | Knoblauch | Gorgonzola

26

VALENTINA

Hinterschinken | Zwiebeln | Cherrytomaten
Mascarpone | Basilikum

26

PICCANTE

Salami piccante | Speck | Chili

24

CRUDA

Rohschinken | Rucola | Mascarpone

27

CALZONE

Hinterschinken | Ei | Champignons

26

HAWAII

Hinterschinken | Ananas

24

QUATTRO STAGIONI

Hinterschinken | Pilze | Artischocken | Spinat

26

RUSTICA

Spinat | Knoblauch | 120g Entrecôte | Kräuterbutter

28

PROSCIUTTO E FUNGHI

Hinterschinken | Champignons

24

MILLANESE

Salami

23

NAPOLI

Sardellen | Kapern | Oliven

26

AL TONNO

Thunfisch | Zwiebeln

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.

UNSER FLEISCH BEZIEHEN WIR VON DER DORFMETZGEREI SCHMED

Schweinefleisch	Schweiz Bio Fleisch
Kalbfleisch	Schweiz Bio Fleisch
Rindfleisch	Schweiz Bio Fleisch
Wildfleisch	Aus der Surselva
Saibling	Familie Capeder, Lugnez

POMMES-FRITES

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

KÄSE

Dorfkäserei, Familie Lina & Andreas Grob

SALATE & GEMÜSE

Ecco- Jäger, Bad Ragaz

BROT

Dorfbäckerei Familie Karin Müller-Gabriel

BRIGELSER BERGWASSER

Für unser Brigelser 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

