## 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!

Thre Familie Vincenz und Team



#### **HERBSTSALAT**

Salata d'atun

Blattsalat | Karotten | Kabis | Gurke | Tomaten Birne | geröstete Nüsse | Blätterteig-Grissini

Dressing nach Wahl:

italienisch | französisch | thousand Island 12

#### NÜSSLISALAT

Salata rampuniala Nüsslisalat | Speck | Pilze | Ei | Croutons Dressing nach Wahl:

italienisch | französisch | thousand Island 15

#### DUO VOM HIRSCH

Carpaccio e Tatar

Dünn geschnittenes Hirschentrecôte und Hirschtrockenfleisch-Tatar | Eingelegte Pilze | Brigelserkäse Geröstetes Brot | Butter

19 | 29

#### TATAR VOM SCHWEIZER RIND

Tatar da bov svizzer

Rassig angemachtes Rindstatar | Toast | Butter 19 | 29



#### KÜRBIS-INGWERCREMESUPPE MIT RAHM

Suppa da zetga cun groma Kürbiskernöl | Croutons 12.5

#### **PETERSILIENWURZELCREME**

Suppa dalla ragisch peterschin
Rahm | Hirschtrockenfleisch | Schnittlauch
12.5

## Bündner Spezialitäten Spezialitads grischunesas

#### CAPUNS SURSILVANS

Spätzliteig | Landjäger | Speck | Rahm | Mangold | Bergkäse 22 | 27

#### **MALUNS**

Kartoffelribel | Bündnerfleisch | Bergkäse | Apfelmus

26

Senza puolpa | ohne Bündnerfleisch

24

#### **BIZOCHELS DELLA CASA**

Quarkbizochels | Wirz | Rosinen | Butter | Bergkäse Röstzwiebeln | Apfelmus

22 | 27



Olivenöl | Knoblauch | Chili | Cherrytomaten | Schnittlauch

23

Pasta

Mit Black Tiger Crevetten

29



Hausgemachte Tomatensauce | Cherrytomaten Basilikum | Bergkäse





#### **CORDONBLEU**

Schweinsnierstück | Schinken | Raclettepfefferkäse Pommes frites | Marktgemüse

37

#### ENTRECÔTE CAFÉ DE PARIS (200GR.)

Café de Paris Butter-Rahmsauce | Cherrytomaten Pommes frites

48

#### VINCENZPFÄNNLI

Cazzetta Vincenz

Entrecôte | Schweinssteak | Kalbsschnitzel | Kräuterbutter marktfrisches Gemüse | Bratkartoffeln

39

#### HACKTÄTSCHLI VOM BRIGELSER KALB

Pulpettas da carn vadi

Kalbsjus | Bizochels | Wirz | Rosinen | Röstzwiebeln | Bergkäse 29

#### **BÜNDNER KALBSGESCHNETZELTES**

Carn stagliada da vadi

Pilzrahmsauce | Rösti

37

#### **KALBSLEBER**

Dir da vadi

Schweizer Kalbsleber | Rötelijus | Rösti



#### HÖRNLI

G'hacktes vom Rind | Apfelmus

15

#### **SPAGHETTI**

Tomatensauce

11

#### SCHWEINSSCHNITZEL PANIERT

Pommes frites

15

#### CHICKEN NUGGETS

Pommes frites

14

#### MINI PIZZA

Margherita

## Unsere Pizzen nus dem Holzofen

### VEGETARISCHE PIZZEN PIZZAS VEGETARIAS

#### **MARGHERITA**

Basilikum

18

#### MARINARA

Knoblauch | Büffelmozzarella | Oregano

23

#### **VEGETARIA**

Artischocken | Spinat | Peperoni | Auberginen

24

#### GORGONZOLA

Gorgonzola

23

#### PIZZA MELANZANE

Auberginen | Basilikum | Kapern

24

#### **PUGLIESE**

Zwiebeln | grüner Pfeffer | Brigelser Käse rezent

23

#### PIZZA FUNGHI

Champignons

#### PIZZEN MIT FLEISCH

#### PIZZAS CUN CARN

#### PROSCIUTTO E FUNGHI

Hinterschinken | Champignons

23

#### **MILLANESE**

Salami

22

#### **PICCANTE**

Salami piccante | Speck | Chili

23

#### **HAWAII**

Hinterschinken | Ananas

23

#### **VERDE**

Hinterschinken | Spinat | Spiegelei

24

#### **VALENTINA**

Hinterschinken | Zwiebeln | Cherrytomaten Mascarpone | Basilikum

25

#### QUATTRO STAGIONI

Hinterschinken | Pilze | Artischocken | Spinat

25

#### **PAESANA**

Hinterschinken | Spinat | Champignons | Knoblauch

#### **VINCENZ**

Hinterschinken | Speck | Spinat | Knoblauch | Gorgonzola **25** 

#### **CALZONE**

Hinterschinken | Ei | Champignons **25** 

#### **CRUDA**

Parmarohschinken | Rucola | Mascarpone **26** 

#### **GRIGIONESE**

Bündnerfleisch | Bergkäse | Baumnüsse **26** 

#### **REGIONALE**

Brigelser Trockenwurst | Ziegenfrischkäse | Dörrpflaumen **26** 

#### **RUSTICA**

Spinat | Knoblauch | 120g Entrecôte | Kräuterbutter 28

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

#### NAPOLI

Sardellen | Kapern | Oliven 24

#### **SICILIANA**

Thunfisch | Zwiebeln | Kapern | Knoblauch | Sardellen 25

#### **GAMBERONI**

Riesencrevetten | Knoblauch 28

# PIZZEN OHNE TOMATENSAUCE PIZZAS SENZA SOSA DA TOMATA

#### **BIANCA**

Sauerrahm | Speck | Zwiebeln | Basilikum 24

#### LUANA

Rohschinken | Dörrpflaumen | Mascarpone

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

SchweinefleischSchweiz Bio FleischKalbfleischSchweiz Bio FleischRindfleischSchweiz Bio Fleisch

#### FISCH UND KRUSTENTIERE

Black Tiger Crevetten Vietnam

#### **POMMES-FRITES**

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

#### 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.

Mach 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 -CH-7165 Brigels

Telefon +41 81 941 13 30

info@hotelvincenz.ch www.hotelvincenz.ch