



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 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 | Prespisas



Tomatensalat

Salata da tomatas

Tomaten | Tomatenchutney | Rucola | Burratina | Brotchip

14



Sommersalat

Salata da stad

Kopfsalat | Rucola | Gurke | Karotte | Radiesli | Ei | Erdbeeren | Grissini

12



Quinoasalat Thai Style

Quinoa | Gurke | Limette | Chilli | Tofu | Erdnusscrunch

13

Lachstatar

Tatar d`il salmun

Lachs | Dillsenf | Brioche-Toast | Butter

19

Tatar vom Schweizer Rind

Tatar da bov svizzer

Rindstatar | Brioche-Toast | Butter

19 | 29

Suppen | Suppas



Apfel-Currycremesuppe

Suppa da meila cun curry

Aepfel | Curry | Black Tiger Crevette | Rohschinkenchip

12.5

Bündner Gerstensuppe

Suppa da giutta grischuna

Gemüse | Gerste | Rahm | Bündnerfleisch | Schinken | Schnittlauch

10.5

Bündner Spezialitäten | Spezialitads grischunesas

	Capuns Sursilvans Spätzliteig Landjäger Speck Rahm Mangold Bergkäse	20 25
	Bizochels Quarkbizochels Wirz Rosinen Butter Bergkäse Röstzwiebeln Apfelmus	19 24
	Maluns Kartoffelribel Bündnerfleisch Bergkäse Apfelmus	24
	Senza puolpa ohne Bündnerfleisch	22

Pasta

	Spaghetti Aglio Olio Peperoncini Olivenöl Knoblauch Chili Cherrytomaten Schnittlauch	16 21
	Mit Black Tiger Crevetten	23 28
	Spaghetti nach Rezept der Chefin Hausgemachte Tomatensauce Cherrytomaten Basilikum Bergkäse	18 23
	Rigatoni al Ragout Rigatoni Rindshackfleischsauce Brigelser Käse Rucola	20 25

Vincenz Classic

Vincenzpfännli Cazzetta Vincenz Entrecôte Schweinssteak Kalbsschnitzel Kräuterbutter Marktfrisches Gemüse Bratkartoffeln	37
Kalbsleber Dir da vadi Schweizer Kalbsleber Rötelijus Rösti	34
Kalbsgeschnetzertes Carn stagiada da vadi Pilzrahmsauce Rösti	36
Cordonbleu Cordonbleu Schweinsnierstück Schinken Raclettepefferkäse Pommes-frites Marktgemüse	35

Hausspezialitäten / Spezialitads da la casa

Hacktätschli vom Brigelser Kalb Pulpettas da carn vadi Kalbsjus Bizoehels Wirz Rosinen Röstzwiebeln Bergkäse	27
Entrecôte Suisse Garantie Entrecôte Pfeffer-Knoblauchkruste Marktgemüse Pommes-frites	Ladies Cut 160g 39 Gentlemens Cut 220g 47
 Seesaibling aus dem Lugnez Lumerin da la val Lumnezia Salzkartoffeln Marktgemüse Nüsse	38

Salatteller Vincenz

Mit Entrecôte vom Rind und Kräuterbutter	Ladies Cut 160g Gentlemens Cut 220g	34 42
Mit Pouletbrust und Kräuterbutter		26
Mit Kalbsschnitzel und Kräuterbutter		31
Mit Lugnezer Saibling		33
Salatsauce :	Italiänisch Französisch Thousand Island	

Für unsere kleinen Gäste



Spaghetti
Tomatensauce

10

Hörnli
Gehacktes vom Rind | Apfelmus

15

Schweinsschnitzel paniert
Pommes-frites

15

Chicken Nuggets
Pommes-frites

10



Mini Pizza
Margherita

10

Deklarationen

Unser Fleisch beziehen wir von der Dorfmetzgerei Schmed

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

Fisch und Krustentiere

Black Tiger Crevetten	Vietnam
Seesaibling	Fam. Capeder Lugnez



Vegetarisch

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 Servicemitarbeiter.







Brigelder Bergwasser

Für unser Brigelder Bergwasser berechnen wir CHF 0.50 | 1dl

Unsere Pizzen aus dem Holzofen

Vegetarische Pizzen

Pizzas vegetarias

	Margherita Basilikum	17
	Marinara Knoblauch Büffelmozzarella Oregano	20
	Vegetaria Artischocken Spinat Peperoni Auberginen	22
	Gorgonzola Gorgonzola Ananas	20
	Pizza Melanzane Auberginen Basilikum Kapern	22
	Pugliese Zwiebeln grüner Pfeffer Brigelser Käse rezent	21

Pizzen mit Fleisch

Pizzas cun carn

Prosciutto Hinterschinken	20
Prosciutto e funghi Hinterschinken Champignons	21
Millanese Salami	20
Piccante Salami piccante Speck Chili	21
Hawaii Hinterschinken Ananas	21
Verde Hinterschinken Spinat Spiegelei	22

Unsere Pizzen aus dem Holzofen

Pizzen mit Fleisch

Pizzas cun carn

Valentina Hinterschinken Zwiebeln Cherrytomaten Mascarpone Basilikum	22
Quattro Stagioni Hinterschinken Pilze Artischocken Spinat	22
Paesana Hinterschinken Spinat Champignons Knoblauch	22
Vincenz Hinterschinken Speck Spinat Knoblauch Gorgonzola	22
Calzone Hinterschinken Ei Champignons	22
Cruda Rohschinken Rucola Mascarpone	23
Grigionese Bündnerfleisch Bergkäse Baumnüsse	23
Pizza Regionale Brigelser Trockenwurst Ziegenfrischkäse Feige	26
Rustica Suisse Garantie Spinat Knoblauch Entrecote Kräuterbutter	26

Unsere Pizzen aus dem Holzofen

Pizzen mit Fisch/Meeresfrüchte

Pizzas cun pèsch e fretgs dalla mar



Napoli

Sardellen | Kapern | Oliven

21



Siciliana

Thunfisch | Zwiebeln | Kapern | Knoblauch | Sardellen

22



Gamberoni

Riesencrevetten | Knoblauch

26

Pizzen ohne Tomatensauce

Pizzas senza sosa da tomata

Bianca

Sauerrahm | Speck | Zwiebeln | Basilikum

22

Luana

Rohschinken | Feige | Mascarpone

23

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

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) verlangen wir einen Aufpreis von CHF 3.00

Änderungen können je nach Zutaten einen Aufpreis ergeben.