



### **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

---

**Herbstsalat** 15  
Salata da la casa  
Eisberg | Pilze | Marroni | Speck | Sprossen | Dattel-balsamico Sauce



**Grüner Salat** 9.5  
Salata verda  
Blattsalate | Ei | Dörrfrüchte



**Gemischter Salat** 10.5  
Salata mischedada  
Bunt gemischter Salat

**Wildterrine** 19  
Terina da selvaschina  
Preiselbeerchutney | Bauernbrot | brigelser Butter

**Tatar vom Schweizer Rind** 19 | 29  
Tatar da bov svizzer  
Rindstatar | Brioche-Toast | Butter

## Suppen | Suppas

---

**Kürbiscremesuppe** 10.5  
Suppa da zetga  
Rahmhäubchen | Hirschbündnerfleisch



**Eierschwämmliuppe mit Safran** 10.5  
Suppa da bulius mellens  
Pfefferlingravioli

Für unser Brigelser Bergwasser berechnen wir CHF 0.50 | 1dl

## Bündner Spezialitäten | Spezialitads grischunesas

---

### Capuns Sursilvans

Spätzliteig | Landjäger | Speck | Rahm | Mangold | Bergkäse

19 | 24

### Maluns

Kartoffelribel | Bündnerfleisch | Bergkäse | Apfelmus

23



Senza puolpa ohne Bündnerfleisch

21

## Pasta | Risotto

---



### Spaghetti Aglio Olio Peperoncini

Olivenöl | Knoblauch | Chili | Cherrytomaten | Schnittlauch

15 | 19



### Spaghetti nach Rezept der Chefin

Hausgemachte Tomatensauce | Cherrytomaten | Basilikum | Bergkäse

15 | 19



### Rotweinrisotto

Gorgonzola | Ofenkürbis | Bergkäse

15 | 19

## Wildgerichte | Tratgas da selvaschina

---

**Hirschpfeffer** 32  
Tscharva en asch  
Jägerart ( ohne Beigabe von Blut )

**Hirschgeschnetzeltes** 36  
Carn stagiada da tscharva  
Pilzrahmsauce

**Hirschentrecôte** 46  
D`entercostas tscharva  
Knoblauch-Wachholderkruste | Holunderjus

**Rehschnitzel** 42  
Talgia cavriel  
Preiselbeer-Rahmsauce

**Wählen Sie eine Beilage nach Ihrer Wahl:** Spätzli | Kartoffelgratin | Rotweinrisotto

**Tier las spisas survin nus:** Crut blau | maruns | giabuset | pér cun garnedels  
**Dazu servieren wir Ihnen:** Rotkraut | Maroni | Rosenkohl | Birne mit Preiselbeeren

**Wildpfännli** 37  
Cazzetta da selvaschina  
Reh- und Hirschschnitzel | Kräuterbutter | Gemüse | Bratkartoffeln | Birne mit Preiselbeeren

**Herbstteller** 29  
Rotkraut | Marroni | Rosenkohl | Frucht | Preiselbeeren | Ofenkürbis  
Spätzli | Preiselbeer-Rahmsauce

## Rehrücken am Knochen ab 2 Personen

---

**Rehrücken** 56  
Rosé gebratener Rehrücken mit reichlich Beilagen garniert  
Wildrahmsauce mit Preiselbeeren  
In 2 Gänge serviert pro Person



## Vincenz Classic

---

<b>Cordonbleu</b>		35
Cordonbleu		
Schweinsnierstück   Schinken   Raclettepefferkäse   Pommes-frites   <i>Marktgemüse</i>		
<b>Hacktätschli vom Brigelser Kalb</b>		27
Ruclas da carn		
Kalbsjus   Spätzli   Wirz   Rosinen   Röstzwiebeln   Bergkäse		
<b>Entrecôte Suisse Garantie</b>		38
Entrecôte	Ladies Cut 160g	46
Sauce Bérnaise   Marktgemüse   Pommes-frites	Gentlemens Cut 220g	
<b>Kalbsgeschnetzertes</b>		35
Carn stagiada da vadi		
Pilzrahmsauce   Kartoffelgratin   Marktgemüse		
 <b>Seesaibling aus dem Lugnez</b>		37
Lumerin da la val Lumnezia		
Salzkartoffeln   Marktgemüse   Nüsse		

## Für unsere kleinen Gäste

---

 <b>Spaghetti</b>		10
Tomatensauce		
<b>Hörnli</b>		15
Gehacktes vom Rind   Apfelmus		
<b>Schweinsschnitzel paniert</b>		15
Pommes-frites		
<b>Chicken Nuggets</b>		10
Pommes-frites		
 <b>Mini Pizza</b>		9
Margherita		

## Deklarationen

---

Unser Fleisch beziehen wir von der Dorfmetzgerei Schmed

<b>Schweinefleisch</b>	Schweiz Bio Fleisch
<b>Kalbfleisch</b>	Schweiz Bio Fleisch
<b>Rindfleisch</b>	Suisse Garantie
<b>Wildfleisch</b>	Bündner Jagd

Fisch und Krustentiere

<b>Black Tiger Crevetten</b>	Vietnam
<b>Seesaibling</b>	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.

### **Brigelser Bergwasser**







Für unser Brigelser Bergwasser berechnen wir CHF 0.50 | 1dl

## Unsere Pizzen aus dem Holzofen

---

### Vegetarische Pizzen

*Pizzas vegetarias*

	<b>Margherita</b> Basilikum	16
	<b>Marinara</b> Knoblauch   Büffelmozzarella   Oregano	19.5
	<b>Vegetaria</b> Artischocken   Spinat   Peperoni   Auberginen	19
	<b>Gorgonzola</b> Gorgonzola   Ananas	18
	<b>Pizza Melanzane</b> Auberginen   Basilikum   Kapern	18
	<b>Pugliese</b> Zwiebeln   grüner Pfeffer   Brigelser Käse rezent	19

### Pizzen mit Fleisch

*Pizzas cun carn*

<b>Prosciutto</b> Hinterschinken	18
<b>Prosciutto e funghi</b> Hinterschinken   Champignons	19.5
<b>Millanese</b> Salami	18
<b>Piccante</b> Salami piccante   Speck   Chili	19.5
<b>Hawaii</b> Hinterschinken   Ananas	19.5
<b>Verde</b> Hinterschinken   Spinat   Spiegelei	19.5

## Unsere Pizzen aus dem Holzofen

---

### Pizzen mit Fleisch

*Pizzas cun carn*

<b>Valentina</b> Hinterschinken   Zwiebeln   Cherrytomaten   Mascarpone   Basilikum	20
<b>Quattro Stagioni</b> Hinterschinken   Pilze   Artischocken   Spinat	20
<b>Paesana</b> Hinterschinken   Spinat   Champignons   Knoblauch	20
<b>Vincenz</b> Hinterschinken   Speck   Spinat   Knoblauch   Gorgonzola	20
<b>Calzone</b> Hinterschinken   Ei   Champignons	20
<b>Cruda</b> Rohschinken   Rucola   Mascarpone	21
<b>Grigionese</b> Bündnerfleisch   Bergkäse   Baumnüsse	21
<b>Pizza Regionale</b> Brigelser Trockenwurst   Ziegenfrischkäse   Feige	25.5
<b>Rustica Suisse Garantie</b> Spinat   Knoblauch   Entrecote   Kräuterbutter	25.5



## Unsere Pizzen aus dem Holzofen

---

### Pizzen mit Fisch/Meeresfrüchte

*Pizzas cun pèsch e fretgs dalla mar*



#### **Napoli**

Sardellen | Kapern | Oliven

19



#### **Siciliana**

Thunfisch | Zwiebeln | Kapern | Knoblauch | Sardellen

18.5



#### **Gamberoni**

Riesencrevetten | Knoblauch

24.5

### Pizzen ohne Tomatensauce

*Pizzas senza sosa da tomata*

#### **Bianca**

Sauerrahm | Speck | Zwiebeln | Basilikum

19

#### **Luana**

Rohschinken | Feige | Mascarpone

20.5

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.