



### **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

---

	<b>Nüsslisalat</b> Salata rampuniala Nüsslisalat   Hirschsalsitz   Ei   Pilze   Croutons	14
	<b>Herbstsalat</b> Salata d'atun Blattsalate   Karotten   Kabis   Ei   Dörrfrüchten   Grissini	12
	<b>Tomatensalat</b> Salata da tomatas Tomaten   Tomatenchutney   Rucola   Burratina   Brotchip	14
	<b>Hirschcarpaccio ( leicht getrocknet )</b> Carpaccio tscharva Eingelegte Artischocken   Brigelser Alpkäse   Kräutersalat	19
	<b>Tatar vom Schweizer Rind</b> Tatar da bov svizzer Rindstatar   Brioche -Toast   Butter	19   29

## Suppen | Suppas

---

	<b>Kürbis- Ingwersuppe mit Kokosmilch und Rahm</b> Suppa da zetga   ingwer   cocos   groma	10.5
	Mit Black Tiger Crevette	12.5
	<b>Wildcremesuppe</b> Suppa da selvadi Hirschfleisch   Gemüse   Schnittlauch   Grissini	12.5

## Spezialitäten | Spezialitads grischunesas

---

### Capuns Sursilvans

Spätzliteig | Landjäger | Speck | Rahm | Mangold | Bergkäse

20 | 25

### Maluns

Kartoffelribel | Bündnerfleisch | Bergkäse | Apfelmus

24



Senza puolpa ohne Bündnerfleisch

22

## Pasta | Risotto

---



### 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



### Kürbisrisotto

Gorgonzola | Birnen | Kürbis

16 | 21

## Wildgerichte | Trätgas da selvaschina

---

<b>Hirschpfeffer</b> Tšcharva en asch Jägerart ( ohne Beigabe von Blut )	32
<b>Hirschgeschnetzeltes</b> Carn stagiada da tscharva Pilzrahmsauce	36
<b>Hirschentrecôte</b> D`entercostas tscharva Knoblauch-Wachholderkruste   Holunderjus	48
<b>Rehschnitzel</b> Talgia cavriel Preiselbeer-Rahmsauce	42
<b>Wählen Sie eine Beilage nach Ihrer Wahl:</b> Spätzli   Kartoffelgnocchetti   Safrannudeln   Alpkäserisotto	
<b>Dazu servieren wir Ihnen:</b> Rotkraut   Maroni   Rosenkohl   Birne mit Preiselbeeren	
<b>Wildpfännli</b> Cazzetta da selvaschina Reh- und Hirschschnitzel   Kräuterbutter   Gemüse   Bratkartoffeln   Birne mit Preiselbeeren	39
<b>Herbstteller</b> Rotkraut   Maroni   Rosenkohl   Frucht   Preiselbeeren   Kürbis Spätzli   Preiselbeer-Rahmsauce	29

## Rehrücken am Knochen ab 2 Personen

---

<b>Rehrücken</b> Rosé gebratener Rehrücken mit reichlich Beilagen garniert Wildrahmsauce mit Preiselbeeren In 2 Gänge serviert pro Person	58
--	----

## Vincenz Classic

---

<b>Cordonbleu</b>		35
Cordonbleu		
Schweinsnierstück   Schinken   Raclettepfefferkäse   Pommes-frites   Marktgemüse		
<b>Entrecôte Suisse Garantie</b>	Ladies Cut 160g	39
Entrecôte	Gentlemens Cut 220g	47
Pfeffer-Knoblauchkruste   Marktgemüse   Pommes-frites		
<b>Kalbsschnitzel Saltimbocca</b>		36
Rohschinken   Salbei   Kalbsjus   Risotto		
<b>Kalbsgeschnetzeltes</b>		36
Carn stagiada da vadi		
Pilzrahmsauce   hausgemachte Nudeln		
<b>Seesaibling aus dem Lugnez</b>		38
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>		10
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	17
	<b>Marinara</b> Knoblauch   Büffelmozzarella   Oregano	20
	<b>Vegetaria</b> Artischocken   Spinat   Peperoni   Auberginen	22
	<b>Gorgonzola</b> Gorgonzola   Ananas	20
	<b>Pizza Melanzane</b> Auberginen   Basilikum   Kapern	22
	<b>Pugliese</b> Zwiebeln   grüner Pfeffer   Brigelser Käse rezent	21

### Pizzen mit Fleisch

*Pizzas cun carn*

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

## Unsere Pizzen aus dem Holzofen

---

### Pizzen mit Fleisch

*Pizzas cun carn*

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

#### **Herbstpizza**

Sauerrahm | Kürbis | Zwiebeln | Feigen | Hirschcarpaccio

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 ) verlangen wir einen Aufpreis von CHF 3.00

Änderungen können je nach Zutaten einen Aufpreis ergeben.