



### **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

---



### Wintersalat

12

Salata d'unviern

Blattsalate | Karotten | Rotkohl | Trockenfrüchte | Mais | Grissini

**Dressing nach Wahl:** italienisch | französisch | Thousand Island

### Haussalat

12

Salata dalla casa

Eisbergsalat | Speck | Tomaten | Zwiebelsprossen | Thousand Island Dressing | Brotchip



### Randentatar

16

Rande | Apfel | Zwiebel | Meerrettichfrischkäse | Sprossen | Brioche-Toast | Butter

### Rauchlachstatar

19

Tatar salmun fimentau

Rauchlachs | Dillsenf | Brioche -Toast | Butter

### Tatar vom Schweizer Rind

19 | 29

Tatar da bov svizzer

Rindstatar | Brioche -Toast | frische Kräuter | Zwiebelconfit | Butter

## Suppen | Suppas

---



### Kürbis- Ingwersuppe und Rahm

11

Suppa da zetga | ingwer | cocos | groma

### Bündner Gerstensuppe





12

Suppa da giutta grischuna

Gemüse | Gerste | Rahm | Bündnerfleisch | Schinken | Schnittlauch

## Spezialitäten | Spezialitads grischunesas

---

	<b>Capuns Sursilvans</b> Spätzliteig   Landjäger   Speck   Rahm   Mangold   Bergkäse	21   26
	<b>Bizochels</b> Quarkbizochels   Wirz   Rosinen   Butter   Bergkäse Röstzwiebeln   Apfelmus	20   25
	<b>Maluns</b> Kartoffelribel   Bündnerfleisch   Bergkäse   Apfelmus	25
	Senza puolpa ohne Bündnerfleisch	23

## Pasta - Risotto

---

	<b>Spaghetti Aglio Olio Peperoncini</b> Olivenöl   Knoblauch   Chili   Cherrytomaten   Schnittlauch	17   22
	Mit Black Tiger Crevetten	24   29
	<b>Spaghetti nach Rezept der Chefin</b> Hausgemachte Tomatensauce   Cherrytomaten   Basilikum   Bergkäse	19   24
	<b>Spaghetti Chef</b> Rindshackfleischsauce   Brigelser Käse	21   26
	<b>Kürbisrisotto</b> Kürbis   geröstete Kürbiskerne   Kürbiskernöl	17   22

## Fisch

---

	<b>Seesaibling aus dem Lugnez</b> Lumerin da la val Lumnezia Salzkartoffeln   Marktgemüse   Nüsse	41
--	---	----

## Vincenz Classic

---

<b>Vincenzpfännli</b> Cazzetta Vincenz Entrecôte   Schweinssteak   Kalbsschnitzel   Kräuterbutter marktfrisches Gemüse   Bratkartoffeln	38
<b>Kalbsleber</b> Dir da vadi Schweizer Kalbsleber   Rötelijus   Rösti	34
<b>Kalbsgeschnetzeltes</b> Carn stagiada da vadi Pilzrahmsauce   Rösti	37
<b>Cordonbleu</b> Cordonbleu Schweinsnierstück   Schinken   Raclettepfefferkäse   Pommes-frites   Marktgemüse	36

## Hausspezialitäten / Spezialitads da la casa

---

<b>Hacktäschli vom Brigelser Kalb</b> Pulpettas da carn vadi Kalbsjus   Bizochels   Wirz   Rosinen   Röstzwiebeln   Bergkäse	29
<b>Entrecôte Suisse Garantie</b> Entrecôte Pfeffer-Knoblauchkruste   Marktgemüse Pommes-frites	Ladies Cut 160g 39 Gentlemens Cut 220g 48
<b>Duo vom Lamm, Haxe und Rücken</b> Duo da tschut Rotweinsauce   Bergkäserisotto   Wurzelgemüse	38

## Für unsere kleinen Gäste

---



**Spaghetti**  
Tomatensauce

11

**Hörnli**  
G'hacktes vom Rind | Apfelmus

15

**Schweinsschnitzel paniert**  
Pommes-frites

15

**Chicken Nuggets**  
Pommes-frites

13



**Mini Pizza**  
Margherita

10

## Deklarationen

---

Unser Fleisch beziehen wir von der Dorfmetzgerei Schmed

<b>Schweinefleisch</b>	Schweiz Bio Fleisch
<b>Kalbfleisch</b>	Schweiz Bio Fleisch
<b>Rindfleisch</b>	Schweiz Bio Fleisch
<b>Lammfleisch</b>	Schweiz / Neuseeland
<b>Poulet</b>	Schweiz Bio Fleisch

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.







**Brigelder Bergwasser**  
Für unser Brigelder Bergwasser berechnen wir CHF 0.50 | 1dl

## Unsere Pizzen aus dem Holzofen

---

### Vegetarische Pizzen

#### *Pizzas vegetarias*

	<b>Margherita</b> Basilikum	18
	<b>Marinara</b> Knoblauch   Büffelmozzarella   Oregano	21
	<b>Vegetaria</b> Artischocken   Spinat   Peperoni   Auberginen	23
	<b>Gorgonzola</b> Gorgonzola   Ananas	21
	<b>Pizza Melanzane</b> Auberginen   Basilikum   Kapern	23
	<b>Pugliese</b> Zwiebeln   grüner Pfeffer   Brigelser Käse rezent	22

### Pizzen mit Fleisch

#### *Pizzas cun carn*

<b>Prosciutto</b> Hinterschinken	21
<b>Prosciutto e funghi</b> Hinterschinken   Champignons	22
<b>Millanese</b> Salami	21
<b>Piccante</b> Salami piccante   Speck   Chili	22
<b>Hawaii</b> Hinterschinken   Ananas	22
<b>Verde</b> Hinterschinken   Spinat   Spiegelei	23

## Unsere Pizzen aus dem Holzofen

---

### Pizzen mit Fleisch

*Pizzas cun carn*

<b>Valentina</b> Hinterschinken   Zwiebeln   Cherrytomaten   Mascarpone   Basilikum	23
<b>Quattro Stagioni</b> Hinterschinken   Pilze   Artischocken   Spinat	23
<b>Paesana</b> Hinterschinken   Spinat   Champignons   Knoblauch	23
<b>Vincenz</b> Hinterschinken   Speck   Spinat   Knoblauch   Gorgonzola	23
<b>Calzone</b> Hinterschinken   Ei   Champignons	23
<b>Cruda</b> Rohschinken   Rucola   Mascarpone	24
<b>Grigionese</b> Bündnerfleisch   Bergkäse   Baumnüsse	24
<b>Pizza Regionale</b> Brigelser Trockenwurst   Ziegenfrischkäse   Feige	26
<b>Rustica</b> Spinat   Knoblauch   120g Entrecôte   Kräuterbutter	28

## Unsere Pizzen aus dem Holzofen

---

### Pizzen mit Fisch/Meeresfrüchte

*Pizzas cun pèsch e fretgs dalla mar*



#### **Napoli**

Sardellen | Kapern | Oliven

22



#### **Siciliana**

Thunfisch | Zwiebeln | Kapern | Knoblauch | Sardellen

23



#### **Gamberoni**

Riesencrevetten | Knoblauch

26

### Pizzen ohne Tomatensauce

*Pizzas senza sosa da tomata*

#### **Bianca**

Sauerrahm | Speck | Zwiebeln | Basilikum

23

#### **Luana**

Rohschinken | Feige | Mascarpone

23

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.