



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

	Haussalat Salata dalla casa Eisbergsalat Tomaten Speck Sprossen Thousand Island Dressing	14
	Randen Carpaccio Carpaccio da randas Randen Feigen cremige Burrata	16
	Grüner Salat Salata verda Blattsalate Ei Dörrfrüchte	9.5
	Gemischter Salat Salata mischedada Bunt gemischter Salat	10.5
	Tatar vom Schweizer Rind Tatar da bov svizzer Rindstatar Brioche-Toast Butter	19 29

Suppen | Suppas

	Kürbiscremesuppe Suppa da zetga Rahmhäubchen Hirschbündnerfleisch	10.5
	Eierschwämmliuppe mit Safran Suppa da bulius mellens Pffferlingravioli	10.5

Bündner Spezialitäten | Spezialitads grischunesas

Capuns Sursilvans

Spätzliteig | Landjäger | Speck | Rahm | Mangold | Bergkäse

19 | 24



Bizochels

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

18 | 23

Maluns

Kartoffelribel | Bündnerfleisch | Bergkäse | Apfelmus

23



Senza puolpa ohne Bündnerfleisch

21

Pasta



Spaghetti Aglio Olio Peperoncini

Olivenöl | Knoblauch | Chili | Cherrytomaten | Schnittlauch

15 | 19



Spaghetti nach Rezept der Chefin

Hausgemachte Tomatensauce | Cherrytomaten | Basilikum | Bergkäse

15 | 19

Rigatoni

Rohschinken | Tomaten | Büffelmozzarella | Rahm | Bergkäse

19 | 24

Vincenz Classic

Vincenzpfännli Cazzetta Vincenz Entrecôte Schweinssteak Kalbsschnitzel Kräuterbutter marktfisches Gemüse Bratkartoffeln	36
Kalbsleber Dir da vadi Schweizer Kalb <i>Rötelijus</i> <i>Rösti</i>	33
Kalbsgeschnetzeltes Carn stagiada da vadi Pilzrahmsauce Rösti Marktgemüse	35
Cordonbleu Cordonbleu Schweinsnierstück Schinken Raclettepefferkäse Pommes-frites Marktgemüse	35

Hausspezialitäten / Spezialitads da la casa

Hacktätschli vom Brigelser Kalb Pulpettas da carn vadi Kalbsjus Bizochels Wirz Rosinen Röstzwiebeln Bergkäse	27
Entrecôte Suisse Garantie Entrecôte Sauce Bénaise Marktgemüse Pommes-frites	Ladies Cut 160g 38 Gentlemens Cut 220g 46
 Seesaibling aus dem Lugnez Lumerin da la val Lumnezia Salzkartoffeln Marktgemüse Nüsse	37

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

9

Deklarationen

Unser Fleisch beziehen wir von der Dorfmetzgerei Schmed

Schweinefleisch

Schweiz Bio Fleisch

Kalbfleisch

Schweiz Bio Fleisch

Rindfleisch

Suisse Garantie

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

Pizzen mit Fleisch

Pizzas cun carn

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

Unsere Pizzen aus dem Holzofen

Pizzen mit Fleisch

Pizzas cun carn

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