



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 Brotchip	14
	Wintersalat Salata d`unviern Endivie Feldsalat Rande Karotte Rotkohl Zwiebeln Apfel Grissini	12
	Randen Carpaccio Carpaccio da randas Randen Feigen cremige Burrata Sauerrahm Brotchip	16
	Lachstatar Tatar d`il salmun Lachs Dillsenf Brioche-Toast Butter	17
	Tatar vom Schweizer Rind Tatar da bov svizzer Rindstatar Brioche-Toast Butter	19 29




Suppen | Suppas

	Kürbiscremesuppe Suppa da zetga Rahmhäubchen Grissini Kürbiskernöl	10.5
	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	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 Rötelijus Rösti	33
Kalbsgeschnetzertes 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 Pfeffer-Knoblauchkruste Marktgemüse Pommes-frites	Ladies Cut 160g 38 Gentlemens Cut 220g 46
 Seesaibling aus dem Lugnez Lumerin da la val Lumnezia Salzkartoffeln Marktgemüse Nüsse	38

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

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	20
	Gorgonzola Gorgonzola Ananas	19
	Pizza Melanzane Auberginen Basilikum Kapern	20
	Pugliese Zwiebeln grüner Pfeffer Brigelser Käse rezent	20

Pizzen mit Fleisch

Pizzas cun carn

Prosciutto Hinterschinken	19
Prosciutto e funghi Hinterschinken Champignons	20
Millanese Salami	19
Piccante Salami piccante Speck Chili	20
Hawaii Hinterschinken Ananas	20
Verde Hinterschinken Spinat Spiegelei	20

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	21
Calzone Hinterschinken Ei Champignons	20
Cruda Rohschinken Rucola Mascarpone	22
Grigionese Bündnerfleisch Bergkäse Baumnüsse	22
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

20



Siciliana

Thunfisch | Zwiebeln | Kapern | Knoblauch | Sardellen

20



Gamberoni

Riesengarnelen | Knoblauch

25

Pizzen ohne Tomatensauce

Pizzas senza sosa da tomata

Bianca

Sauerrahm | Speck | Zwiebeln | Basilikum

20

Luana

Rohschinken | Feige | Mascarpone

21

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.