



### **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>Wintersalat</b> Salata d'atun Blattsalate   Karotten   Rotkohl   Trockenfrüchte   Mais   Grissini	12
<b>Dressing nach Wahl:</b> italienisch   französisch   Thousand Island	
<b>Haussalat</b> Salata dalla casa Eisbergsalat   Speck   Tomaten   Zwiebelsprossen   Thousand Island Dressing   Brotchip	12
<b>Randentatar</b> Tatar da randas Rande   Apfel   Sauerrahm   Brioche-Toast   Butter	16
<b>Rauchlachstatar</b> Tatar salmun fimentau Rauchlachs   Dillsenf   Brioche -Toast   Butter	19
<b>Tatar vom Schweizer Rind</b> Tatar da bov svizzer Rindstatar   Brioche -Toast   Butter	19   29

## Suppen | Suppas

---

<b>Kürbis- Ingwersuppe   Kürbiskernöl   Rahm</b> Suppa da zetga   ingwer   ieli da zetga   groma	11
<b>Bündner Gerstensuppe</b> Suppa da giutta grischuna Gemüse   Gerste   Rahm   Bündnerfleisch   Schinken   Schnittlauch	12

## 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   Bergkäse	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 marktfisches 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   Raclettepefferkäse   Pommes-frites   Marktgemüse	36

## Hausspezialitäten / Spezialitads da la casa

---

<b>Hacktätschli 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

## Für unsere kleinen Gäste

---

<b>Spaghetti</b> Tomatensauce	11
<b>Hörnli</b> G'hacktes vom Rind   Apfelmus	15
<b>Schweinsschnitzel paniert</b> Pommes-frites	15
<b>Chicken Nuggets</b> Pommes-frites	13
<b>Mini Pizza</b> 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

Fisch und Krustentiere

<b>Black Tiger Crevetten</b>	Vietnam
<b>Seesaibling</b>	Fam. Capeder Lugnez

**Pommes-Frites**  
Die Pommes-frites beziehen wir aus der Region Ostschweiz  
100% Ostschiizer 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	17
<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> Brigelder Trockenwurst   Ziegenfrischkäse   Feige	26
<b>Rustica</b> Spinat   Knoblauch   120g Entrecôte   Kräuterbutter	28

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)  
verrechnen wir einen Aufpreis von CHF 3.00

Änderungen können je nach Zutaten einen Aufpreis ergeben.

## Unsere Pizzen aus dem Holzofen

---

### Pizzen mit Fisch/Meeresfrüchte

*Pizzas cun pèsch e fretgs dalla mar*

<b>Napoli</b> Sardellen   Kapern   Oliven	22
<b>Siciliana</b> Thunfisch   Zwiebeln   Kapern   Knoblauch   Sardellen	23
<b>Gamberoni</b> Riesencrevetten   Knoblauch	26

### Pizzen ohne Tomatensauce

*Pizzas senza sosa da tomata*

<b>Bianca</b> Sauerrahm   Speck   Zwiebeln   Basilikum	23
<b>Luana</b> Rohschinken   Feigen   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)  
verrechnen wir einen Aufpreis von CHF 3.00

Änderungen können je nach Zutaten einen Aufpreis ergeben.