



Für Sie bieten wir feine Gerichte an,
welche Sie bei uns bestellen,
abholen und Zuhause geniessen können.

Abholzeiten

11.45-14.00
Uhr

17.45-21.30
Uhr

Einfach bestellen unter:

081 941 13 30

Salids

Fam. Vincenz cun Team

Kalte Speisen

Bunter Salat

Blattsalate & knackige Gemüse
9.5

Haussalat

Eisbergsalat | Speck | Tomaten | Zwiebelsprossen
Thousand Island Sauce
10

Rindstatar «swiss»

Rindstatar vom Schweizer Rind
Toast | Butter
18 | 27

Bündner Spezialitäten

Capuns Sursilvans

Rohschinken | Landjäger | Speck | Rahm | Mangold | Bergkäse
19 | 23

Bizochels

Quarkbizochels | Wirz | Rosinen | braune Butter | Brigelser Bergkäse
Röstzwiebeln | Apfelmus
18 | 23

Maluns

Kartoffelribel | Bündnerfleisch | Bergkäse | Apfelmus
21

Pasta

Spaghetti Aglio Olio Peperoncini

Olivenöl | Knoblauch | Chilli | Schnittlauch
14 | 19

Spaghetti nach Rezept der Chefin

Hausgemachte Tomatensauce | Basilikum | Bergkäse | Kräuter
14 | 19

Spaghetti «Chef»

Rindshackfleisch-Sauce | Bergkäse | Kräuter
18 | 22

Warme Gerichte

Bündner Kalbgeschnetzeltes

Schweizer Kalb | Pilzrahmsauce | Rösti
33

Kalbsleber

Schweizer Kalb | Rötelijus | Rösti
30

Cordonbleu

Schweinsnierstück | Schinken | Raclettekäse
grüner Pfeffer | Pommes-frites | Marktgemüse
32

Hacktätschli vom Brigelser Kalb

Kalbsjus | Bizochels | Wirz | Rosinen | Röstzwiebeln
25

Paniertes Schnitzel

Schweinefleisch | Pommes frites | Zitrone
24

Pizzen aus dem Holzofen

Vegetarische Pizzen

Margherita

Basilikum

16

Vegetaria

Artischocken | Spinat | Peperoni | Auberginen

19

Gorgonzola

Gorgonzola | Ananas

18

Pizza Melanzane

Auberginen | Basilikum | Kapern

18

Marinara

Knoblauch | Büffelmozzarella | Oregano

19.5

Pugliese

Zwiebeln | grüner Pfeffer | Brigelser Käse rezent

19

Pizzen mit Fleisch

Prosciutto

Hinterschinken

18

Prosciutto e funghi

Hinterschinken | Champignons

19.5

Millanaise

Salami

18

Piccante

Salami piccante | Speck | Peperoncini

19.5

Hawaii

Hinterschinken | Ananas

19.5

Verde

Hinterschinken | Spinat | Spiegelei

19.5

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

Pizza Cruda

Rohschinken | Mascarpone | Rucola
21

Grigionese

Bergkäse | Bündnerfleisch | Baumnüsse
21

Rustica

Spinat | Knoblauch | Rindsentrecôte | Kräuterbutter
25.5

Regionale

Brigelser Trockenwurst | Ziegenfrischkäse | Feige
25.5

Pizzen mit Fisch | Meeresfrüchte

Napoli

Sardellen | Kapern | Oliven
19

Siciliana

Thunfisch | Zwiebeln | Kapern | Knoblauch | Sardellen
18.5

Gamberoni

Krevetten | Knoblauch | Chilli
24.5

Pizzen ohne Tomatensauce

Bianca

Sauerrahm | Speck | Zwiebeln | Basilikum
19

Luana

Rohschinken | Feigen | Mascarpone
20.5

Den Teig für unsere Pizzen stellen wir selbst,
nach unserem traditionellen Hausrezept her.
Mit Weizenmehl der Mühle Grüninger in Flums.

Die Pizzen werden klassisch mit
Tomatensauce und Mozzarella belegt.

