



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

Abholzeiten

11.45 – 14.00h

17.45 – 21.00h

Einfach bestellen unter:

081 941 13 30

Salids

Fam. Vincenz cun Team

Kalte Speisen

Bunter Salat

Gemischter Salat
9.5

Tomaten Mozzarella Salat

Büffelmozzarella | Zwiebeln
Basilikumpesto | Basilikumperlen
11

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

Cordonbleu

Schweinsnierstück | Schinken | Raclettekäse
grüner Pfeffer | Pommes-frites | Marktgemüse
33

Hacktätschli vom Brigelser Kalb

Kalbsjus | Bizochels | Wirz | Rosinen | Röstzwiebeln
26

Paniertes Schnitzel

Schweinefleisch | Pommes frites | Zitrone
25

Pizzen aus dem Holzofen

Vegetarische Pizzen

Margherita

Basilikum

17

Vegetaria

Artischocken | Spinat | Peperoni | Auberginen

22

Gorgonzola

Gorgonzola

21

Pizza Melanzane

Auberginen | Basilikum | Kapern

22

Marinara

Knoblauch | Büffelmozzarella | Oregano

21

Pugliese

Zwiebeln | grüner Pfeffer | Brigelser Käse rezent

21

Pizzen mit Fleisch

Prosciutto

Hinterschinken

20

Prosciutto e funghi

Hinterschinken | Champignons

21

Millanaise

Salami

20

Piccante

Salami piccante | Speck | Peperoncini

21

Hawaii

Hinterschinken | Ananas

21

Verde

Hinterschinken | Spinat | Spiegelei

22

Valentina

Hinterschinken | Zwiebeln | Cherrytomaten | Mascarpone | Basilikum

23

Quattro Stagioni

Hinterschinken | Pilze | Artischocken | Spinat

23

Paesana

Hinterschinken | Spinat | Champignons | Knoblauch

23

Vincenz

Hinterschinken | Speck | Spinat | Knoblauch | Gorgonzola

23

Calzone

Hinterschinken | Ei | Champignons

23

Pizza Cruda di Parma

Parmaschinken | Mascarpone | Rucola
24

Grigionese

Bergkäse | Bündnerfleisch | Baumnüsse
24

Rustica

Spinat | Knoblauch | Rindsentrecôte | Kräuterbutter
26

Regionale

Brigelser Trockenwurst | Ziegenfrischkäse | Feige
24

Pizzen mit Fisch | Meeresfrüchte

Napoli

Sardellen | Kapern | Oliven
22

Siciliana

Thunfisch | Zwiebeln | Kapern | Knoblauch | Sardellen
23

Gamberoni

Krevetten | Knoblauch | Chilli
26

Pizzen ohne Tomatensauce

Bianca

Sauerrahm | Speck | Zwiebeln | Basilikum
22

Luana

Rohschinken | Feigen | Mascarpone
23

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.