



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
10

Tomaten Salat

Cherrytomatenmix | Tomatenchutney
Burratina | Basilikum | Tortilliachips
13

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 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

Margherita

Basilikum

17

Verdura

Grillgemüse | Oregano

23

Gorgonzola

Gorgonzola

22

Funghi

Champignons

20

Prosciutto

Hinterschinken

21

Prosciutto e funghi

Hinterschinken | Champignons

22

Millanaise

Salami

21

Piccante

Salami piccante | Speck | Chili

22

Hawaii

Hinterschinken | Ananas

22

Valentina

Hinterschinken | Zwiebeln | Cherrytomaten | Mascarpone | Basilikum

24

Quattro Stagioni

Hinterschinken | Pilze | Artischocken | Spinat

24

Vincenz

Hinterschinken | Speck | Spinat | Knoblauch | Gorgonzola

24

Calzone

Hinterschinken | Ei | Champignons

24

Cruda

Rohschinken | Mascarpone | Rucola

24

Rustica

Spinat | Knoblauch | 120g Rindsentrecôte | Kräuterbutter

26

Napoli

Sardellen | Kapern | Oliven

23

Al Tonno

Thunfisch | Zwiebeln

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.