



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

Salata dalla casa 12

Haussalat

Latitschun rodund cun quadrels da carn piertg barsada e sosa thousand Island
Eisbergsalat mit gebratenen Speckwürfeln, Zwiebelsprossen & Thousand Island Dressing



Tomatensalat 14

Salata da tomatas

Tomaten | Tomatenchutney | Rucola | Burratina | Brotchip



Sommersalat 12

Salata da stad

Blattsalat | Tomate | Gurke | Karotte | Radiesli | Ei | Mais | Grissini

Lachstatar 19

Tatar d'il salmun

Lachs | Dillsenf | Brioche-Toast | Butter

Tatar vom Schweizer Rind 19 | 29

Tatar da bov svizzer

Rindstatar | Brioche-Toast | Butter

Suppen | Suppas



Tomatencremesuppe 12.5

Suppa da tomatas

Rahm | Basilikumpesto | Grissini

Weissweinsuppe mit Lugnezer Saibling 13.5

Suppa da vin alv cun salmerin

Weisswein | Rahm | Dill | Saibling | Nüsse

Bündner Spezialitäten | Spezialitads grischunesas

Capuns Sursilvans 21 | 26
Spätzliteig | Landjäger | Speck | Rahm | Mangold | Bergkäse



Bizochels 20 | 25
Quarkbizochels | Wirz | Rosinen | Butter | Bergkäse
Röstzwiebeln | Apfelmus

Maluns 25
Kartoffelribel | Bündnerfleisch | Bergkäse | Apfelmus



Senza puolpa ohne Bündnerfleisch 23

Pasta



Spaghetti Aglio Olio Peperoncini 16 | 21
Olivenöl | Knoblauch | Chili | Cherrytomaten | Schnittlauch

Mit Black Tiger Crevetten 23 | 28



Spaghetti nach Rezept der Chefin 18 | 23
Hausgemachte Tomatensauce | Cherrytomaten | Basilikum | Bergkäse

Penne al Ragout 20 | 25
Rindshackfleischsauce | Brigelser Bergkäse | Rucola

Vincenz Classic

Vincenzpfännli	37
Cazzetta Vincenz Entrecôte Schweinssteak Kalbsschnitzel Kräuterbutter Marktfrisches Gemüse Bratkartoffeln	
Kalbsleber	35
Dir da vadi Schweizer Kalbsleber Rötelijus Rösti	
Kalbsschnitzel Saltimbocca	38
Carn da vadi Saltimbocca Rohschinken Salbei Safranrisotto Cherrytomaten Kalbsjus	
Cordonbleu	36
Cordonbleu Schweinsnierstück Schinken Raclettepefferkäse Pommes-frites Marktgemüse	

Hausspezialitäten / Spezialitads da la casa

Hacktäschli vom Brigelser Kalb	28
Pulpettas da carn vadi Kalbsjus Bizochels Wirz Rosinen Röstzwiebeln Bergkäse	
Entrecôte Suisse Garantie	Ladies Cut 160g 39
Entrecôte	Gentlemens Cut 220g 47
Pfeffer-Knoblauchkruste Marktgemüse Ostschweizer Pommes-frites	
Vincenz Stroganoff	39
Rindsentrecotewürfel Stroganoffsauce Sauerrahm Cherrytomaten Kartoffelstock	
Bündner Lachs	38
Salmun d'il grischun Salzkartoffeln Marktgemüse zerlassene Kräuterbutter mit Nüssen	

Poké Bowl

Poké Bowl

Sushireis Gurke Tomate Avocado Mango Seesam Erdbeeren	20
Mit Pouletbrust	26
Mit Riesencrevetten	28
Mit Tofu	24

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
Pouletfleisch	Schweiz

Fisch und Krustentiere

Black Tiger Crevetten	Vietnam
Seesaibling	Fam. Capeder Lugnez
Lachs	Lostallo Graubünden



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.







Brigelser Bergwasser

Für unser Brigelser 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	22
	Gorgonzola Gorgonzola Ananas	20
	Pizza Melanzane Auberginen Basilikum Kapern	22
	Pugliese Zwiebeln grüner Pfeffer Brigelser Käse rezent	21

Pizzen mit Fleisch

Pizzas cun carn

Prosciutto Hinterschinken	20
Prosciutto e funghi Hinterschinken Champignons	21
Millanese Salami	20
Piccante Salami piccante Speck Chili	21
Hawaii Hinterschinken Ananas	21
Verde Hinterschinken Spinat Spiegelei	22

Unsere Pizzen aus dem Holzofen

Pizzen mit Fleisch

Pizzas cun carn

Valentina Hinterschinken Zwiebeln Cherrytomaten Mascarpone Basilikum	22
Quattro Stagioni Hinterschinken Pilze Artischocken Spinat	22
Paesana Hinterschinken Spinat Champignons Knoblauch	22
Vincenz Hinterschinken Speck Spinat Knoblauch Gorgonzola	22
Calzone Hinterschinken Ei Champignons	22
Cruda Rohschinken Rucola Mascarpone	23
Grigionese Bündnerfleisch Bergkäse Baumnüsse	23
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

21



Siciliana

Thunfisch | Zwiebeln | Kapern | Knoblauch | Sardellen

22



Gamberoni

Riesencrevetten | Knoblauch

26

Pizzen ohne Tomatensauce

Pizzas senza sosa da tomata

Bianca

Sauerrahm | Speck | Zwiebeln | Basilikum

22

Luana

Rohschinken | Feige | Mascarpone

23

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.