



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



Wintersalat

12

Salata d'unviern

Blattsalate | Karotten | Randen | Avocado | Mais | Grissini

Dressing nach Wahl: italienisch | französisch | Thousand Island

Haussalat

12

Salata dalla casa

Eisbergsalat | Speck | Tomaten | Zwiebelsprossen | Thousand Island Dressing | Brotchip



Falafel

16

Hummus | Kichererbsen | Mais | Avocadocreme | Eisberg | Maischips

Lachstatar

19

Tatar d'il salmun

Lachs | Dillsenf | Brioche -Toast | Butter

Tatar vom Schweizer Rind

19 | 29

Tatar da bov svizzer

Rindstatar | Brioche -Toast | frische Kräuter | Zwiebelconfit | Butter

Suppen | Suppas



Kürbis- Ingwersuppe mit Kokosmilch und Rahm

10.5

Suppa da zetga | ingwer | cocos | groma

Mit Black Tiger Crevette

12.5

Bündner Gerstensuppe

10.5

Suppa da giutta grischuna

Gemüse | Gerste | Rahm | Bündnerfleisch | Schinken | Schnittlauch

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 17 | 22
Olivenöl | Knoblauch | Chili | Cherrytomaten | Schnittlauch

Mit Black Tiger Crevetten 24 | 29



Spaghetti nach Rezept der Chefin 19 | 24
Hausgemachte Tomatensauce | Cherrytomaten | Basilikum | Bergkäse

Spaghetti Chef 21 | 26
Rindshackfleischsauce | Brigelser Käse

Fisch

Seesaibling aus dem Lugnez 41
Lumerin da la val Lumnezia
Salzkartoffeln | Marktgemüse | Nüsse

Vincenz Classic

Vincenzpfännli Cazzetta Vincenz Entrecôte Schweinssteak Kalbsschnitzel Kräuterbutter marktfisches Gemüse Bratkartoffeln	38
Kalbsleber Dir da vadi Schweizer Kalbsleber Rötelijus Rösti	34
Kalbsgeschnetzeltes Carn stagiada da vadi Pilzrahmsauce Rösti	37
Cordonbleu Cordonbleu Schweinsnierstück Schinken Raclettepefferkäse Pommes-frites Marktgemüse	36

Hausspezialitäten / Spezialitads da la casa

Hacktätschli vom Brigelser Kalb Pulpettas da carn vadi Kalbsjus Bizochels Wirz Rosinen Röstzwiebeln Bergkäse	29
Entrecôte Suisse Garantie Entrecôte Pfeffer-Knoblauchkruste Marktgemüse Parmesan-Trüffelpommes	Ladies Cut 160g 39 Gentlemens Cut 220g 48
Duo vom Lamm, Haxe und Rücken Duo da tschut Rotweinsauce Safranrisotto Wurzelgemüse	38
Bio Schweizer Pouletbrust Pèz gaglina panada Paniert Brigelser blu Dörrtomaten Safranrisotto Blattspinat	34

Für unsere kleinen Gäste


	Spaghetti Tomatensauce	11
	Hörnli G'hacktes vom Rind Apfelmus	15
	Schweinsschnitzel paniert Pommes-frites	15
	Hacktätschli und Chipolata Bizochels Fleischsauce	15
	Chicken Nuggets Pommes-frites	13
	Mini Pizza Margherita	10

Deklarationen

Unser Fleisch beziehen wir von der Dorfmetzgerei Schmed

Schweinefleisch	Schweiz Bio Fleisch
Kalbfleisch	Schweiz Bio Fleisch
Rindfleisch	Schweiz Bio Fleisch
Lammfleisch	Schweiz / Neuseeland
Poulet	Schweiz Bio Fleisch

Fisch und Krustentiere

	Black Tiger Crevetten	Vietnam
	Seesaibling	Fam. Capeder Lugnez
	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.

Brigelder Bergwasser
Für unser Brigelder Bergwasser berechnen wir CHF 0.50 | 1dl

Unsere Pizzen aus dem Holzofen

Vegetarische Pizzen

Pizzas vegetarias

	Margherita Basilikum	17
	Marinara Knoblauch Büffelmozzarella Oregano	21
	Vegetaria Artischocken Spinat Peperoni Auberginen	23
	Gorgonzola Gorgonzola Ananas	21
	Pizza Melanzane Auberginen Basilikum Kapern	23
	Pugliese Zwiebeln grüner Pfeffer Brigelser Käse rezent	22

Pizzen mit Fleisch

Pizzas cun carn

Prosciutto Hinterschinken	21
Prosciutto e funghi Hinterschinken Champignons	22
Millanese Salami	21
Piccante Salami piccante Speck Chili	22
Hawaii Hinterschinken Ananas	22
Verde Hinterschinken Spinat Spiegelei	23

Unsere Pizzen aus dem Holzofen

Pizzen mit Fleisch

Pizzas cun carn

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
Cruda Rohschinken Rucola Mascarpone	24
Grigionese Bündnerfleisch Bergkäse Baumnüsse	24
Pizza Regionale Brigelder Trockenwurst Ziegenfrischkäse Feige	26
Rustica Spinat Knoblauch 120g Entrecôte Kräuterbutter	28

Unsere Pizzen aus dem Holzofen

Pizzen mit Fisch/Meeresfrüchte

Pizzas cun pèsch e fretgs dalla mar



Napoli

Sardellen | Kapern | Oliven

22



Siciliana

Thunfisch | Zwiebeln | Kapern | Knoblauch | Sardellen

23



Gamberoni

Riesencrevetten | Knoblauch

26

Pizzen ohne Tomatensauce

Pizzas senza sosa da tomata

Bianca

Sauerrahm | Speck | Zwiebeln | Basilikum

23

Luana

Rohschinken | Feige | 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) verlangen wir einen Aufpreis von CHF 3.00

Änderungen können je nach Zutaten einen Aufpreis ergeben.