



Vincenz  
★ ★ ★ BOUTIQUE-HOTEL

Bergglück heisst, den Augenblick geniessen, denn ein Augenblick in den Bergen ist wie das ewige Leben.

# Prezian 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

## Prespizas

### SOMMERSALAT

#### Salata da stad

Blattsalate | Brigelser Bio Ei | Karotten | Radiesli | Mais  
Gurken | Tomaten | Blätterteig-Grissini

#### Dressing nach Wahl:

italienisch | französisch | thousand Island

**12**

### TOMATEN MOZZARELLA SALAT

#### Salata da tomatas mozzarella

Ramati Tomaten | Büffelmozzarella | Rucola  
Basilikumpesto | Zwiebeln | Balsamicoperlen

**14**

### VITELLO TONNATO

#### Vitello tonnato

Dünn geschnittenes Kalbfleisch | Thunfischsauce  
Oliven | Kapern | Zwiebeln | Salatbouquet

**19 | 29**

### RAUHLACHSTATAR

#### Tatar salmun fimentau

Rauchlachs | Dillsenf | Sauerrahm | Toast | Butter

**19 | 29**

### TATAR VOM SCHWEIZER RIND

#### Tatar da bov svizzer

Rassig angemachtes Rindstatar | Toast | Butter

**19 | 29**

# Suppen Suppas

## KALTE SOMMERSUPPE

### Suppa freida da stad

Peperoni | Gurken | Tomaten | Basilikumpesto  
Brigelser Ziegenfrischkäsecracker

**12**

## CURRY - ZITRONENGRASSUPPE

### Suppa da curry e citronella

Riesencrevettenwürfen

**13**

# Spezialitäten Spezialitads grischunesas

## CAPUNS SURSILVANS

Spätzliteig | Landjäger | Speck | Rahm | Mangold | Bergkäse

**21 | 26**

## BIZOCHELS

Quarkbizochels | Wirz | Rosinen | Butter | Bergkäse  
Röstzwiebeln | Apfelmus

**20 | 25**

## MALUNS

Kartoffelribel | Bündnerfleisch | Bergkäse | Apfelmus

**25**

**23** Senza puolpa | ohne Bündnerfleisch

# Pasta

## SPAGHETTI AGLIO OLIO PEPERONCINI

Olivenöl | Knoblauch | Chili | Cherrytomaten | Schnittlauch

17 | 22

24 | 29 Mit Black Tiger Crevetten

## SPAGHETTI NACH REZEPT DER CHEFIN

Hausgemachte Tomatensauce | Cherrytomaten  
Basilikum | Bergkäse

19 | 24

## RIGATONI

Rohschinken | Tomaten | Rahm | Büffelmozzarella | Rucola  
Bergkäse | Maggiapfeffer

21 | 26

# Fisch

## bèsch

## SEESAIBLING AUS DEM LUGNEZ

Lumerin da la Val Lumnezia

An feiner Rieslingrahmsauce | Estragon | Safran  
Blattspinat | Reis

42

Haus-

Spezialitäten

*Spezialitads da la casa*

## HACKTÄTSCHLI VOM BRIGELSER KALB

### **Pulpettas da carn vadi**

Kalbsjus | Bizochels | Wirz | Rosinen | Röstzwiebeln | Bergkäse

**29**

## ENTRECÔTE

Pfeffer-Knoblauchkruste | Marktgemüse | Pommes frites

**39 Ladies Cut 160g**

**48 Gentlemens Cut 220g**

## VINCENZPFÄNNLI

### **Cazzetta Vincenz**

Entrecôte | Schweinssteak | Kalbsschnitzel | Kräuterbutter  
marktfrisches Gemüse | Bratkartoffeln

**38**

# Vincenz Classic

## KALBSLEBER

**Dir da vadi**

Schweizer Kalbsleber | Rötelijus | Rösti

**35**

## RIZ CASIMIR

**Ris casimir**

Pouletfleisch | rassige Currysauce | Früchte | Reis

**34**

## CORDONBLEU

Schweinsnierstück | Schinken | Raclettepefferkäse  
Pommes frites | Marktgemüse

**36**

## VINCENZ STROGANOFF

Rindsentrcôtewürfel | Stroganoffsauce | Sauerrahm  
Cherrytomaten | Kartoffelpürée

**39**

# Poké Bowl

## SUSHIREIS | GURKE | AVOCADO | MANGO ERDBEEREN | SEESAM

**20**

**Mit Pouletbrust**

**26**

**Mit Riesencrevetten**

**28**

**Mit Tofu**

**24**



# Für unsere kleinen Gäste

## SPAGHETTI

Tomatensauce

**11**

## HÖRNLI

G'hacktes vom Rind | Apfelmus

**15**

## SCHWEINSSCHNITZEL PANIERT

Pommes frites

**15**

## CHICKEN NUGGETS

Pommes frites

**13**

## MINI PIZZA

Margherita

**12**

# Unsere Pizzen aus dem Holzofen

## VEGETARISCHE PIZZEN

### PIZZAS VEGETARIAS

#### MARGHERITA

Basilikum

**17**

#### MARINARA

Knoblauch | Büffelmozzarella | Oregano

**22**

#### VEGETARIA

Artischocken | Spinat | Peperoni | Auberginen

**23**

#### GORGONZOLA

Gorgonzola | Ananas

**22**

#### PIZZA MELANZANE

Auberginen | Basilikum | Kapern

**23**

#### PUGLIESE

Zwiebeln | grüner Pfeffer | Brigelser Käse rezent

**22**

## PIZZEN MIT FLEISCH

### PIZZAS CUN CARN

## PROSCIUTTO E FUNGHI

Hinterschinken | Champignons

**22**

## MILLANESE

Salami

**21**

## PICCANTE

Salami piccante | Speck | Chili

**22**

## HAWAII

Hinterschinken | Ananas

**22**

## VERDE

Hinterschinken | Spinat | Spiegelei

**23**

## VALENTINA

Hinterschinken | Zwiebeln | Cherrytomaten  
Mascarpone | Basilikum

**24**

## QUATTRO STAGIONI

Hinterschinken | Pilze | Artischocken | Spinat

**24**

## PAESANA

Hinterschinken | Spinat | Champignons | Knoblauch

**24**

## VINCENZ

Hinterschinken | Speck | Spinat | Knoblauch | Gorgonzola

**24**

## CALZONE

Hinterschinken | Ei | Champignons

**24**

## CRUDA

Rohschinken | Rucola | Mascarpone

**24**

## GRIGIONESE

Bündnerfleisch | Bergkäse | Baumnüsse

**25**

## PIZZA REGIONALE

Brigelser Trockenwurst | Ziegenfrischkäse | Dörripflaumen

**26**

## RUSTICA

Spinat | Knoblauch | 120g Entrecôte | Kräuterbutter

**28**

**PIZZEN MIT FISCH  
ODER MEERESFRÜCHTE**  
PIZZAS CUN PÈSCH  
NI FRETGS DA LA MAR

**NAPOLI**  
Sardellen | Kapern | Oliven  
**23**

**SICILIANA**  
Thunfisch | Zwiebeln | Kapern | Knoblauch | Sardellen  
**24**

**GAMBERONI**  
Riesencrevetten | Knoblauch  
**27**

**PIZZEN OHNE  
TOMATENSAUCE**  
PIZZAS SENZA SOSA  
DA TOMATA

**BIANCA**  
Sauerrahm | Speck | Zwiebeln | Basilikum  
**23**

**LUANA**  
Rohschinken | Dörripflaumen | Mascarpone  
**24**

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) verrechnen wir einen Aufpreis von CHF 3.00

Änderungen können je nach Zutaten einen Aufpreis ergeben.

# Deklarationen

## UNSER FLEISCH BEZIEHEN WIR VON DER DORFMETZGEREI SCHMED

Schweinefleisch	Schweiz Bio Fleisch
Kalbfleisch	Schweiz Bio Fleisch
Rindfleisch	Schweiz Bio Fleisch
Pouletfleisch	Schweiz Bio Fleisch
Eier	Fam. Cathomas Brigels

## FISCH UND KRUSTENTIERE

Black Tiger Crevetten	Vietnam
Seesaibling	Fam. Capeder Lugnez

## POMMES-FRITES

Die Pommes frites beziehen wir aus der Region Ostschweiz. 100% Ostschwiizer Frites!

## BRIGELSER BERGWASSER

Für unser Brigelser Bergwasser berechnen wir CHF 0.50 | 1dl

## LIEBER GAST

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiter.

Nach dem Berg ist  
vor dem Berg. Und  
nach dem Besuch im  
Vincenz ist vor dem  
Besuch im Vincenz.

*Sin seveser!*

Boutique-Hotel Vincenz

Via Plaun Rueun 4  
CH-7165 Brigels

Telefon +41 81 941 13 30

[info@hotelvincenz.ch](mailto:info@hotelvincenz.ch)  
[www.hotelvincenz.ch](http://www.hotelvincenz.ch)