

Speisekarte



Aufgrund der (Kredit)Kartengebühren, bevorzugt Ihr Lieblings-Restaurant Barzahlungen.



Vielen Dank, dass Sie bei uns Gast sind - wir wissen, Sie hatten die Wahl.

*Nur unsere Pizza bleibt heiss bis am Schluss!
Das ist unser Motto... seit 1984*

*Alfio Carria arbeitet seit 1984 im Familienbetrieb Pizzeria Alpenblick
und übernahm diese im Jahre 1997, wo er mit Herzblut seine Gäste verwöhnt.
Und so viel sei versprochen: Dank seinem einzigartigen Pizza-Erlebnis in der
Schweiz, bleibt die Pizza heiss bis zum Schluss. Ideal für richtige Pizza-Geniesser.*

Kinder Menu bis 6 Jahre

Kleine Pizza Margherita und eine Kugel Glace nach Wahl **14.50**

Kleine Pizza Prosciutto und eine Kugel Glace nach Wahl **15.50**

Pasta Teller (Tomatensauce oder Bolognese)
und eine Kugel Glace nach Wahl **14.50**

NEU

Salatsauce 500ml (zum mitnehmen)

Scharfe Huus Sauce **8.50**

Französisch **8.50**

Italienisch **8.50**

Salate

Grüner Salat 8.50

Grüner Salat und Gurken 9.50

Gemischter Salat 9.50

Alpenblick-Salat 16.50

Grüner Salat mit Tomaten, schwarzen Oliven, Mozzarella, Gurken, Zwiebeln und Knoblauch

Tomatensalat mit Zwiebeln und Knoblauch 11.50

Bohnensalat mit Zwiebeln 11.50

Grosser Salatteller 16.50

verschiedene gemischte Saisonsalate

Grüner Salat mit Mozzarella-Scheiben 10.50

Insalata Caprese 12.50

Tomatenscheiben mit Mozzarella, Balsamico und Olivenöl

Hausgemachte Salatsaucen

Italienische Sauce (Rotweinessig, Zwiebeln, Knoblauch, Kräuter)

Französische Sauce (Lauch, Mayonnaise, Zwiebeln, Knoblauch)

Scharfe Haus Sauce (mit Mayonnaise, Zwiebeln, Knoblauch, Peperoncino)





Warme Vorspeisen



Bruschette alla Napoletana (für 2 Personen)

13.50

Ciabattabrot mit frischen Tomatenwürfeln an einer Kräuter-Knoblauchsauce mit Galbani-Mozzarella überbacken



Zuppa di Pomodoro

9.00

Scharfe, hausgemachte Tomatensuppe

Girasole al Brodo

8.50

Gefüllte Schmorbraten -Teigtaschen mit Bouillon



Minestrone

9.50

Hausgemachte Gemüsesuppe

Crevettenspiesse

auf einem Salatbett

kl. Portion 2 Spiesse

22.50

gr. Portion 3 Spiesse

26.50

Cozze al pomodoro

16.50

Grünschalenmuscheln an einer hausgemachten pikanten Tomatensauce (12 Stück)

Cozze all' Aglio e Prezzemolo

16.50

Grünschalenmuscheln in einer Knoblauch-Petersilien Marinade (12 Stück)

Hauptspeisen

Orichiette alla Toscana

Crevetten mit Zucchetti und frischen Tomaten, Knoblauch an feinem Olivenöl Extravergine

21.50

Spaghetti alla Marinara

Meeresfrüchte Cocktail, Miesmuscheln, frische Tomatenwürfel Knoblauch und Olivenöl Extravergine

22.50

Rigatoni alla Ticinese

Speck mit Zucchetti, Rahm, frische Tomaten und Mozzarella geschwenkt

19.50



Cannelloni ripieni con ricotta e spinaci

Hausgemachte Cannelloni mit Ricotta- und Spinatfüllung, an einer Tomatensauce

19.50

Cannelloni ripieni con carne

Hausgemachte Cannelloni mit Hackfleischfüllung (Rind) Béchamel- und Tomatensauce mit Mozzarella überbacken

19.50

Piccata Milanese

Zwei mit Ei und Mehl panierte Schweinsschnitzel, an einer hausgemachten Tomatensauce mit Spaghetti serviert

26.50

Lasagne al Forno

Hausgemachte Lasagne mit Fleischfüllung und einer Béchamelsauce überbacken

19.50

Fitness Teller

Zwei Piccata auf einem grossem Salatteller

25.50





Pasta e Risotti

mit Sauce ihrer Wahl...

Grosse Portion

22.50

Kleine Portion

18.50



Angebot Pasta

1. Creste di Gallo
2. Mezzaluna mit Ricotta-Tomaten- und Mozzarellafüllung
3. Papadelle
4. Ravioli mit Ricotta- und Spinatfüllung
5. Rigatoni (*Auf Anfrage Glutenfrei*)
6. Gnocchi
7. Orecchiette
8. Girasole mit Schmorbratenfüllung
9. Spaghetti (*Auf Anfrage Glutenfrei*)



Risotto Zutaten ihrer Wahl..

Tomatensauce

Parmesan

Mozzarella

Gorgonzola

Steinpilze

Champignons

Scharfer Salami

Peperoni

Artischocken

Spinat

Hinterschinken

Zwiebeln

Miesmuscheln

Crevetten

Knoblauch

Meeresfrüchte



Angebot Saucen

Alla Bolognese

Hausgemachte Tomatensauce mit Rindshackfleisch und Olivenöl extravergine



Al Pomodoro oder Al`Arrabbiata

Hausgemachte Tomatensauce mit frischem Basilikum und Olivenöl extravergine



Al Pesto Genovese

Basilikum mit wenig Rahm, Knoblauch und Olivenöl extravergine

Alla Sergio

Hausgemachte Hackfleischtomatensauce, schwarze Oliven, Kapern, Artischocken und mit Olivenöl Extravergine

Alla Carbonara

Rahmsauce mit Schinken, Knoblauch, Parmesan, Zwiebeln



Al Gorgonzola

Gorgonzola-Rahmsauce mit oder ohne Tomatensauce

Alla Gianni

Hausgemachte Tomatensauce, Schinken, Peperoni, Artischocken und Olivenöl Extravergine



Ai Funghi

Pilz-Rahmsauce

Alla Pescatora

Frische Tomatenwürfel, Sardellen, Oliven, Kapern, Speck oder scharfer Salami und Olivenöl Extravergine





Pizza

Kleine Pizza ist jeweils CHF 2.50 günstiger.



1. **Margherita** **13.50**

Tomatensauce, Mozzarella

2. **Napoli** **16.50**

Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen

3. **Siciliana** **17.50**

Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Oliven



4. **Champignon** **17.50**

Tomatensauce, Mozzarella, Champignons

5. **Salametto**  **18.50**

Tomatensauce, Mozzarella, scharfer Salami

6. **Prosciutto** **18.50**

Tomatensauce, Mozzarella, Hinterschinken

7. **Paesana** **19.50**

Tomatensauce, Mozzarella, Spinat, Knoblauch, Hinterschinken



8. **Primavera** **18.50**

Tomatensauce, Mozzarella, Knoblauch, frische Tomatenscheiben



9. **Toscana** **18.50**

Tomatensauce, Mozzarella, Peperoni

10. **Quatro Stagioni** **19.50**

Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Oliven, Steinpilze, Artischocken



11. **Della Casa** **19.50**

Tomatensauce, Mozzarella, Spinat, Knoblauch, Steinpilze

12. **Scordia**  **20.50**

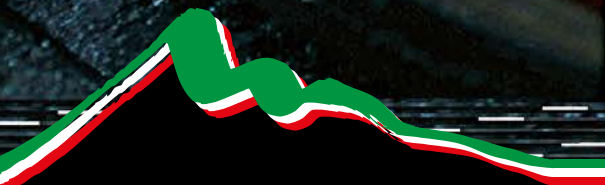
Tomatensauce, Mozzarella, Rindshackfleisch, scharfe Salami, Gorgonzola

13. **Parma** **20.50**

Tomatensauce, Mozzarella, Prosciutto Crudo, Gorgonzola

14. **Calanchino** **18.50**

Tomatensauce, Mozzarella, Speck



- | | | |
|--|---|--------------|
|  | 15. Montagnola | 18.50 |
| | Tomatensauce, Mozzarella, Ei, Spinat | |
| | 16. Santa Lucia | 19.50 |
| | Tomatensauce, Mozzarella, Champignons, Hinterschinken, Oliven | |
|  | 17. Mediterranea | 18.50 |
| | Tomatensauce, Mozzarella, Peperoni, Zwiebeln | |
| | 18. Vesuvio | 18.50 |
| | Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Oliven, Kapern | |
| | 19. Tonno | 18.50 |
| | Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch | |
| | 20. Fantasia | 19.50 |
| | Tomatensauce, Mozzarella, Oliven, Kapern, Hinterschinken, Artischocken | |
|  | 21. Gorgonzola | 18.50 |
| | Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola | |
| | 22. Marinara | 21.50 |
| | Tomatensauce, Mozzarella, Meeresfrüchte, Miesmuscheln, Crevetten | |
| | 23. Boscaiola | 20.50 |
| | Tomatensauce, Mozzarella, Rindshackfleisch, Zwiebeln, Steinpilze | |
| | 24. Romana | 20.50 |
| | Tomatensauce, Mozzarella, Ei, Hinterschinken, Champignons, Spinat | |
| | 25. Capricciosa | 22.50 |
| | Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Spinat, Oliven, Zwiebeln, Artischocken, Champignons, Knoblauch, Peperoni, Hinterschinken | |
| | 26. Hawaii | 19.50 |
| | Tomatensauce, Mozzarella, Hinterschinken, Ananas | |
|  | 27. Vegetariana | 19.50 |
| | Tomatensauce, Mozzarella, Spinat, Peperoni, Champignons, Artischocken | |
| | 28. Calzone (zugedeckte Pizza) | 21.50 |
| | Zutaten nach Wahl | |





Heissgetränke

<i>Kaffee oder Espresso</i>	4.60
<i>Cappuccino</i>	5.20
<i>Milch-Kaffee</i>	5.20
<i>Latte Macchiato</i>	5.80
<i>Diverse Espresso Corretto</i>	5.80
<i>Diverse Kaffee / fertig</i>	5.80
<i>Diverse Tee</i>	4.20
<i>Apfelpunsch</i>	4.20
<i>Heisse Schokolade / Ovomaltine</i>	5.20

Alkoholfreie Getränke

Tonic, Chinotto	2.0 dl	4.60
San Bitter alkoholfrei	1.0 dl	4.60
Orangensaft	2.5 dl	5.00
Red Bull Energy Drink	3.0 dl	5.70
Valsler Wasser ohne Kohlensäure	3.0 dl	4.60
	5.0 dl	5.60
San Pellegrino	5.0 dl	5.60
Alpenblick Soda (Wasser mit/ohne Kohlensäure)	3.0 dl	4.60
	5.0 dl	5.60
	1.00l	9.00
Coca Cola/ Coca Cola zero, Fanta, Apfelsaft, Shorley, Rivella (rot/blau)	3.3 dl	4.60
Sinalco, Elmer Citro , Ice Tea	3.0 dl	4.60
Apfelsaft - Shorley, Coca Cola, Rivella rot, Spezi - Mix (Cola und Fanta), Ice Tea	5.0 dl	5.60
Coca Cola, Ice Tea, Rivella rot	1.50l	13.50





Spirituosen

		<i>2cl</i>	<i>4cl</i>
<i>Vieille Prune</i>	<i>40%</i>	<i>7.50</i>	<i>9.50</i>
<i>Wodka/Red</i>	<i>40%</i>	<i>7.50</i>	<i>8.80</i>
<i>Sambuca</i>	<i>40%</i>	<i>7.50</i>	<i>8.80</i>
<i>Kirsch Williams</i>	<i>40%</i>	<i>6.50</i>	<i>7.80</i>
<i>Chrüter</i>	<i>40%</i>	<i>6.50</i>	<i>7.80</i>
<i>Cognac</i>	<i>40%</i>	<i>8.50</i>	<i>9.50</i>
<i>Zwetschgenwasser</i>	<i>40%</i>	<i>6.50</i>	<i>7.80</i>
<i>Whisky</i>	<i>43%</i>		<i>8.50</i>
<i>Gin</i>	<i>40%</i>	<i>8.50</i>	<i>9.50</i>
<i>Weinbrand</i>	<i>36%</i>	<i>8.50</i>	<i>9.50</i>
<i>43 Likör</i>	<i>31%</i>	<i>8.50</i>	<i>9.50</i>
<i>Ramazotti</i>	<i>30%</i>	<i>8.50</i>	
<i>Limoncello</i>	<i>30%</i>	<i>8.50</i>	
<i>Baileys</i>	<i>17%</i>	<i>8.50</i>	<i>9.50</i>

Aperitivo

<i>San Bitter alkoholfrei</i>		<i>2 cl</i>	<i>4.50</i>
<i>Martini Bianco</i>		<i>4 cl</i>	<i>8.50</i>
<i>Campari, Cynar</i>		<i>4 cl</i>	<i>8.50</i>
<i>Prosecco Pruit</i>		<i>1dl</i>	<i>9.50</i>
<i>Weisswein gespritzt</i>		<i>2.5 dl</i>	<i>9.50</i>
<i>Aperol Spritz mit Weisswein oder Prosecco</i>		<i>2.5 dl</i>	<i>12.50</i>
<i>Appenzeller / Ramazzotti</i>	<i>30%</i>	<i>4 cl</i>	<i>7.50</i>
<i>Passoa mit Orangensaft</i>	<i>30%</i>	<i>4 cl</i>	<i>9.50</i>

Bier und Saft

<i>Stange Schützengarten</i>		<i>3.0 dl</i>	<i>4.80</i>
<i>Lady Stange (Schützengarten)</i>		<i>2.5 dl</i>	<i>3.80</i>
<i>Alkoholfreies Bier</i>		<i>3.0 dl</i>	<i>5.90</i>
<i>Weizen Weisser Engel</i>		<i>5.0 dl</i>	<i>6.80</i>
<i>Grosses Bier</i>		<i>4.0 dl</i>	<i>6.80</i>
<i>Flasche Bier</i>		<i>5.0 dl</i>	<i>7.00</i>
<i>Möhl Saft (auch alkoholfrei)</i>		<i>4.8 dl</i>	<i>6.00</i>



Hausgemachte Grappa nach eigenem Rezept

Alle Grappa Sorten

	2.0cl	4.0cl
42%	8.50	10.50

Geschenk Grappa Flasche

inklusive Verpackung

3.5 dl	31.00
--------	-------

Brandy und Amari

		2.0 cl	4.0 cl
<i>Vecchia Romagna</i>	40%	8.00	10.00
<i>Courvoisier, Grand Marnier</i>	40%	8.00	10.00
<i>Calvados</i>	42%	8.00	10.00
<i>Grand Marnier</i>	40%	8.00	10.00
<i>Fernet Branca</i>	40%	8.00	10.00
<i>Amaro Averna</i>	34%	8.00	10.00
<i>Amaretto</i>	25%	8.00	10.00
<i>Montenegro</i>	23%	8.00	10.00

Nuss

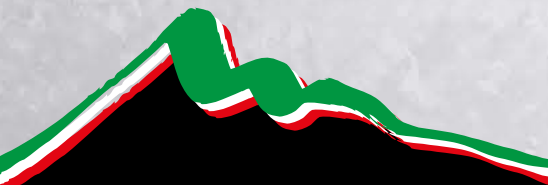
Orange

Lorbeer

Basilikum

Klar

Pfirsich





- | | | | |
|-----|-----------------------|-----|-------------------|
| 1. | <i>Aosta Tal</i> | 11. | <i>Marken</i> |
| 2. | <i>Piemont</i> | 12. | <i>Latium</i> |
| 3. | <i>Lombardei</i> | 13. | <i>Abruzzen</i> |
| 4. | <i>Südtirol</i> | 14. | <i>Molise</i> |
| 5. | <i>Friaul</i> | 15. | <i>Kampanien</i> |
| 6. | <i>Venezien</i> | 16. | <i>Apulien</i> |
| 7. | <i>Emilia-Romagna</i> | 17. | <i>Basilikata</i> |
| 8. | <i>Ligurien</i> | 18. | <i>Kalabrien</i> |
| 9. | <i>Toskana</i> | 19. | <i>Sizilien</i> |
| 10. | <i>Umbrien</i> | 20. | <i>Sardinien</i> |





Offene Rotweine

Montepulciano d'Abruzzo	Abruzzo	12,5%	2.5 dl	15.00
weich, wohlriechend, trocken			3.0 dl	17.00
			5.0 dl	25.00
Amarone	Venetien	15,0%	2.5 dl	16.70
herb, intensiv			3.0 dl	19.30
			5.0 dl	29.50
Nero d'Avola Terre Siciliane	Sicilia	14%	2.5 dl	15.00
verführerisch, harmonisch			3.0 dl	17.00
			5.0 dl	25.00
Lambrusco	E.Romagna	8,5%	2.5 dl	15.00
süss, leicht, verführerisch			3.0 dl	17.00
			5.0 dl	25.00

Offene Weissweine

Bianco di Sicilia IGT	Sicilia	11,5%	2.5 dl	15.00
leicht, verführerisch			3.0 dl	17.00
			5.0 dl	25.00

Frizzantino	E.Romagna	8,5%	2.5 dl	15.00
süss, leicht, verführerisch			3.0 dl	17.00
			5.0 dl	25.00

Fechy AOC	Monts/Rolle	11,5%	2.5 dl	15.00
leicht, verführerisch			3.0 dl	17.00
			5.0 dl	25.00

Offene Roséweine

Rosato Salento	Puglia	12,0%	2.5 dl	15.00
leicht, verführerisch			3.0 dl	17.00
			5.0 dl	25.00





Flaschen Rotweine

Cento su Cento Primitivo del Salento **64.50**

Traubensorte: 100% Primitivo

Ripasso della Valpolicella Classico Superiore DOC **59.50**

Traubensorte: Corvina, Rondinella, Molinara

Insoglio del Cinghiale IGT -Bolgheri **59.50**

Traubensorte: Syrah, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

Nero d'Avola Terre Siciliane IGT **49.50**

Traubensorte: 100% Nero d'Avola

Rosso di Toscana IGT **49.50**

Traubensorte: 80% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon

Dolcetto d'Alba DOC

Traubensorte: 100% Dolcetto

48.50

Cannonau di Sardenga DOC

Traubensorte: 100% Cannonau

45.50

Azienda Agricola Nativ 2020

Traubensorte: 100% Alianico

45.00

Primitivo di Manduria IGT

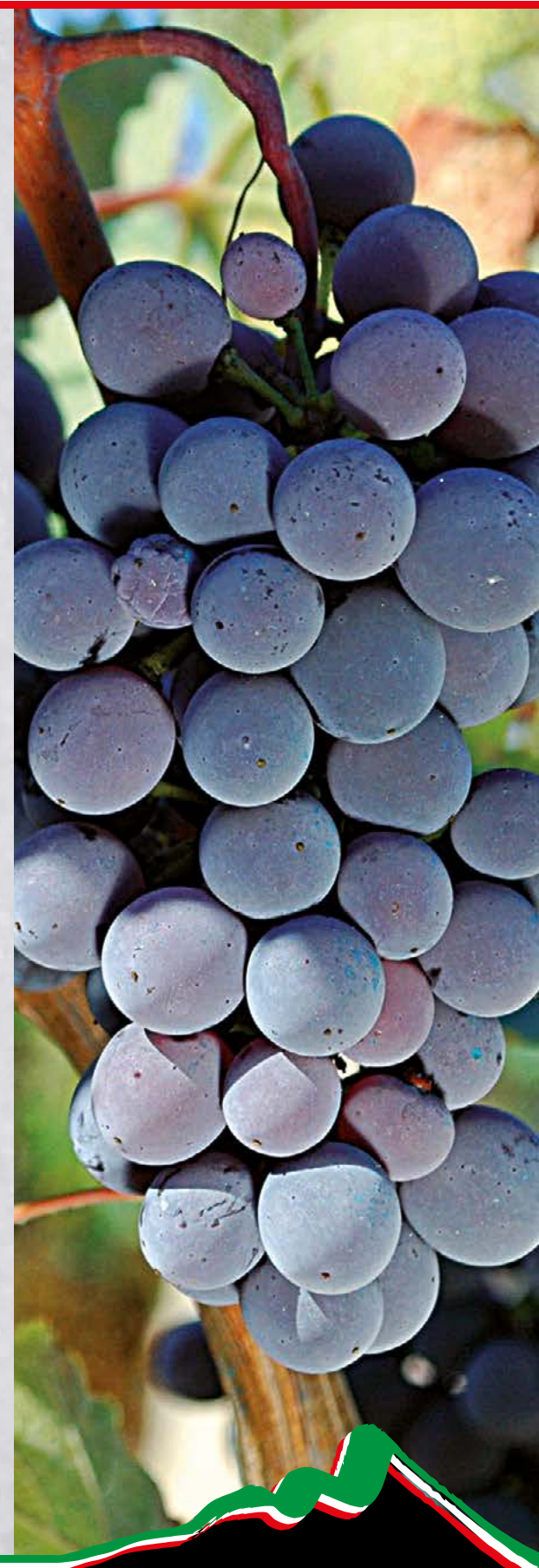
Traubensorte: 100% Primitivo

42.50

Leonardo da Vinci 2019

Traubensorte: 100% Sangiovese, Syrah

42.00





Deklarationen

Brotwaren
Kalb
Rind
Schwein

Hausgemacht (Schweiz)
Schweiz
Schweiz
Schweiz

Grünmuscheln
Black Tiger
Garnelen
Thunfisch

Neuseeland
Vietnam
Norwegen
FAO 51

Bei Allergenen oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Personal.

Alkohol ab 16 Jahren | Spirituosen ab 18 Jahren | Alle Preise in CHF inkl. MwSt