

Speisekarte





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.

Ihr Lieblings-Restaurant in Arbon bevorzugt Barzahlungen

Wir bevorzugen Bargeld über Kartenzahlungen, da die Transaktionsgebühren mittlerweile bei 3% liegen und künftig steigen. Voraussichtlich ab Januar 2025 werden die Gebühren mit kontaktloser Zahlung dem Kunden verrechnet.

Kinder Menu bis 6 Jahre

| | |
|--|--------------|
| Kleine Pizza Margherita und eine Kugel Glace nach Wahl | 13.00 |
| Kleine Pizza Prosciutto und eine Kugel Glace nach Wahl | 14.50 |
| Pasta Teller (Tomatensauce oder Bolognese) | 8.50 |
| Pasta Teller (Tomatensauce oder Bolognese) und eine Kugel Glace nach Wahl | 12.00 |

Salate

Grüner Salat 8.00

Grüner Salat und Gurken 9.00

Gemischter Salat 9.00

Alpenblick-Salat 13.50

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

Tomatensalat mit Zwiebeln und Knoblauch 10.00

Bohnensalat mit Zwiebeln 10.00

Grosser Salatteller 14.00

verschiedene gemischte Saisonsalate

Grüner Salat mit Mozzarella-Scheiben 9.00

Insalata Caprese 11.00

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)

12.00

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



Zuppa di Pomodoro

8.00

Scharfe, hausgemachte Tomatensuppe

Girasole al Brodo

8.50

Gefüllte Schmorbraten -Teigtaschen mit Bouillon



Minestrone

9.00

Hausgemachte Gemüsesuppe

Crevettenspiesse

auf einem Salatbett

kl. Portion 2 Spiesse

19.50

gr. Portion 3 Spiesse

25.50

Cozze al pomodoro

15.50

Miesmuscheln an einer hausgemachten pikanten Tomatensauce (12 Stück)

Cozze all' Aglio e Prezzemolo

15.50

Grünschalenmuscheln in einer Knoblauch-Petersilien Marinade (12 Stück)

Hauptspeisen

Orichiette alla Toscana 19.50

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

Spaghetti alla Marinara 19.50

Meeresfrüchte Cocktail, Miesmuscheln, frische Tomatenwürfel Knoblauch und Olivenöl Extravergine

Rigatoni alla Ticinese 18.50

Tessiner Speck mit Zucchetti, Rahm, frische Tomaten und Mozzarella geschwenkt



Cannelloni ripieni con ricotta e spinaci 18.50

Hausgemachte Cannelloni mit Ricotta- und Spinatfüllung, an einer Tomatensauce

Cannelloni ripieni con carne 18.50

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

Piccata alla Milanese 24.50

Zwei panierte Schweinsschnitzel an einer hausgemachten Tomatensauce mit Spaghetti serviert

Lasagne al Forno 18.50

Hausgemachte Lasagne mit Fleischfüllung und einer Béchamelsauce überbacken

Fitness Teller 24.50

Zwei panierte Schweinsschnitzel mit grossem Salatteller





1.

Pasta e Risotti

mit Sauce ihrer Wahl...

Grosse Portion

19.50

Kleine Portion

16.50



2.

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*)



3.

Risotto Zutaten ihrer Wahl..



4.

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

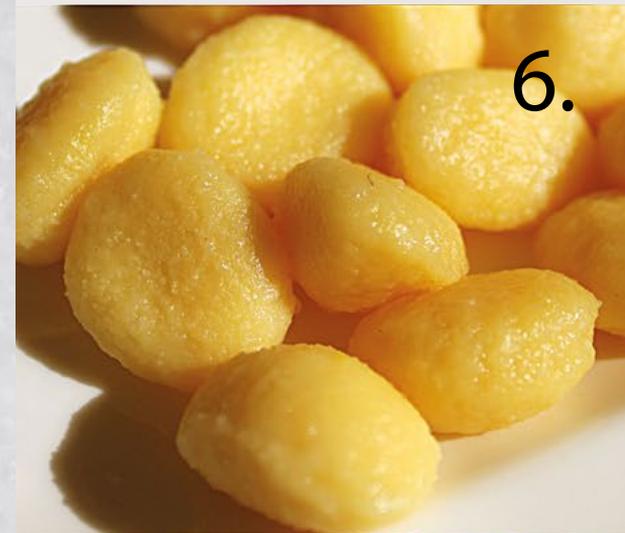


Ai Funghi

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** **13.00**

Tomatensauce, Mozzarella

2. **Napoli** **15.50**

Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen

3. **Siciliana** **16.50**

Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Oliven



4. **Champignon** **16.50**

Tomatensauce, Mozzarella, Champignons

5. **Salametto**  **17.50**

Tomatensauce, Mozzarella, scharfer Salami

6. **Prosciutto** **17.50**

Tomatensauce, Mozzarella, Hinterschinken

7. **Paesana** **18.50**

Tomatensauce, Mozzarella, Spinat, Knoblauch, Hinterschinken



8. **Primavera** **17.50**

Tomatensauce, Mozzarella, Knoblauch, frische Tomatenscheiben



9. **Toscana** **17.50**

Tomatensauce, Mozzarella, Peperoni

10. **Quatro Stagioni** **18.50**

Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Oliven, Steinpilze, Artischocken



11. **Della Casa** **18.50**

Tomatensauce, Mozzarella, Spinat, Knoblauch, Steinpilze

12. **Scordia**  **19.50**

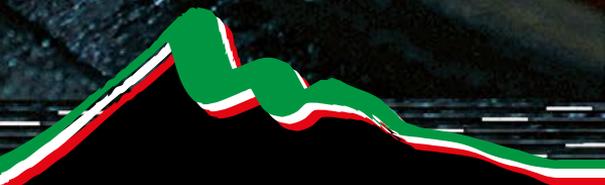
Tomatensauce, Mozzarella, Rindshackfleisch, scharfe Salami, Gorgonzola

13. **Parma** **19.50**

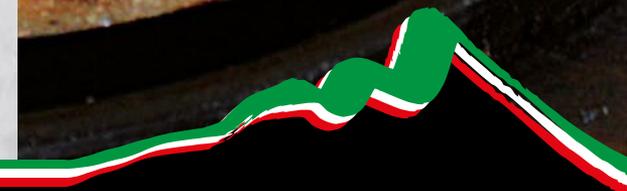
Tomatensauce, Mozzarella, Prosciutto Crudo, Gorgonzola

14. **Calanchino** **17.50**

Tomatensauce, Mozzarella, Speck



- | | | |
|--|---|--------------|
|  | 15. Montagnola | 17.50 |
| | Tomatensauce, Mozzarella, Ei, Spinat | |
| | 16. Santa Lucia | 18.50 |
| | Tomatensauce, Mozzarella, Champignons, Hinterschinken, Oliven | |
|  | 17. Mediterranea | 17.50 |
| | Tomatensauce, Mozzarella, Peperoni, Zwiebeln | |
| | 18. Vesuvio | 17.50 |
| | Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Oliven, Kapern | |
| | 19. Tonno | 17.50 |
| | Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch | |
| | 20. Fantasia | 18.50 |
| | Tomatensauce, Mozzarella, Oliven, Kapern, Hinterschinken, Artischocken | |
|  | 21. Gorgonzola | 17.50 |
| | Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola | |
| | 22. Marinara | 20.50 |
| | Tomatensauce, Mozzarella, Meeresfrüchte, Miesmuscheln, Crevetten | |
| | 23. Boscaiola | 19.50 |
| | Tomatensauce, Mozzarella, Rindshackfleisch, Zwiebeln, Steinpilze | |
| | 24. Romana | 19.50 |
| | Tomatensauce, Mozzarella, Ei, Hinterschinken, Champignons, Spinat | |
| | 25. Capricciosa | 20.50 |
| | Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Spinat, Oliven, Zwiebeln, Artischocken, Champignons, Knoblauch, Peperoni, Hinterschinken | |
| | 26. Hawaii | 18.50 |
| | Tomatensauce, Mozzarella, Hinterschinken, Ananas | |
|  | 27. Vegetariana | 18.50 |
| | Tomatensauce, Mozzarella, Spinat, Peperoni, Champignons, Artischocken | |
| | 28. Calzone (zugedeckte Pizza) | 19.50 |
| | 3 Zutaten nach Wahl | |





Heissgetränke

| | |
|---------------------------------------|-------------|
| <i>Kaffee oder Espresso</i> | 4.40 |
| <i>Cappuccino</i> | 4.90 |
| <i>Milch-Kaffee</i> | 4.90 |
| <i>Latte Macchiato</i> | 5.90 |
| <i>Diverse Espresso Corretto</i> | 5.50 |
| <i>Diverse Kaffee / fertig</i> | 5.90 |
| <i>Diverse Tee</i> | 4.20 |
| <i>Apfelpunsch</i> | 4.20 |
| <i>Heisse Schokolade / Ovomaltine</i> | 4.90 |

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

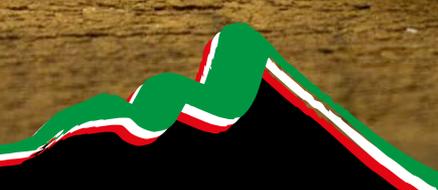
| | | 2cl | 4cl |
|-------------------------|------------|-------------|-------------|
| <i>Vieille Prune</i> | 40% | 6.50 | 9.50 |
| <i>Wodka/Red</i> | 40% | 6.50 | 8.80 |
| <i>Sambuca</i> | 40% | 6.50 | 8.80 |
| <i>Kirsch Williams</i> | 40% | 5.50 | 7.80 |
| <i>Chrüter</i> | 40% | 5.50 | 7.80 |
| <i>Cognac</i> | 40% | 7.50 | 9.50 |
| <i>Zwetschgenwasser</i> | 40% | 5.50 | 7.80 |
| <i>Whisky</i> | 43% | | 8.50 |
| <i>Gin</i> | 40% | 7.50 | 9.50 |
| <i>Weinbrand</i> | 36% | 7.50 | 9.50 |
| <i>43 Likör</i> | 31% | 7.50 | 9.50 |
| <i>Ramazotti</i> | 30% | 7.50 | |
| <i>Limoncello</i> | 30% | 7.50 | |
| <i>Baileys</i> | 17% | 7.50 | 9.50 |

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% | 7.50 | 9.50 |

Geschenk Grappa Flasche

inklusive Verpackung

| | |
|--------|-------|
| 3.5 dl | 29.50 |
|--------|-------|

Brandy und Amari

Vecchia Romagna

| | | |
|-----|--------|--------|
| 40% | 2.0 cl | 4.0 cl |
| | 7.50 | 9.50 |

Courvoisier, Grand Marnier

| | | |
|-----|------|------|
| 40% | 7.50 | 9.50 |
|-----|------|------|

Calvados

| | | |
|-----|------|------|
| 42% | 7.50 | 9.50 |
|-----|------|------|

Grand Marnier

| | | |
|-----|------|------|
| 40% | 7.50 | 9.50 |
|-----|------|------|

Fernet Branca

| | | |
|-----|------|------|
| 40% | 7.50 | 9.50 |
|-----|------|------|

Amaro Averna

| | | |
|-----|------|------|
| 34% | 7.50 | 9.50 |
|-----|------|------|

Amaretto

| | | |
|-----|------|------|
| 25% | 7.50 | 9.50 |
|-----|------|------|

Montenegro

| | | |
|-----|------|------|
| 23% | 7.50 | 9.50 |
|-----|------|------|

Nuss

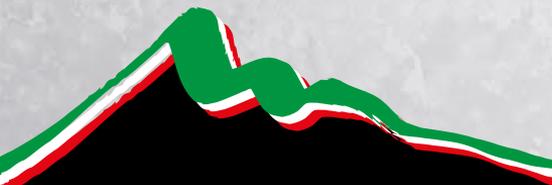
Orange

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>Toscana</i> | 19. | <i>Sizilien</i> |
| 10. | <i>Umbrien</i> | 20. | <i>Sardinien</i> |





Offene Rotweine

| | | | | |
|-------------------------------------|-----------|-------|--------|--------------|
| Montepulciano d'Abruzzo | Abruzzo | 12,5% | 2.5 dl | 11.00 |
| weich, wohlriechend, trocken | | | 3.0 dl | 13.00 |
| | | | 5.0 dl | 21.00 |
| Merlot del Piave | Venezia | 11,0% | 2.5 dl | 11.00 |
| leicht, verführerisch | | | 3.0 dl | 13.00 |
| | | | 5.0 dl | 21.00 |
| Nero di Troia | Apulien | 13,5% | 2.5 dl | 12.70 |
| ausgewogen, beerig, angenehm | | | 3.0 dl | 15.30 |
| | | | 5.0 dl | 25.50 |
| Amarone | Venetien | 15,0% | 2.5 dl | 12.70 |
| herb, intensiv | | | 3.0 dl | 15.30 |
| | | | 5.0 dl | 25.50 |
| Nero d'Avola Terre Siciliane | Sicilia | 14% | 2.5 dl | 11.00 |
| verführerisch, harmonisch | | | 3.0 dl | 13.00 |
| | | | 5.0 dl | 21.00 |
| Lambrusco | E.Romagna | 8,5% | 2.5 dl | 11.00 |
| süss, leicht, verführerisch | | | 3.0 dl | 13.00 |
| | | | 5.0 dl | 21.00 |

Offene Weissweine

| | | | | |
|------------------------------|---------|-------|--------|--------------|
| Bianco di Sicilia IGT | Sicilia | 11,5% | 2.5 dl | 11.00 |
| leicht, verführerisch | | | 3.0 dl | 13.00 |
| | | | 5.0 dl | 21.00 |

| | | | | |
|-----------------------------|-----------|------|--------|--------------|
| Frizzantino | E.Romagna | 8,5% | 2.5 dl | 11.00 |
| süss, leicht, verführerisch | | | 3.0 dl | 13.00 |
| | | | 5.0 dl | 21.00 |

| | | | | |
|-----------------------|-------------|-------|--------|--------------|
| Fechy AOC | Monts/Rolle | 11,5% | 2.5 dl | 11.00 |
| leicht, verführerisch | | | 3.0 dl | 13.00 |
| | | | 5.0 dl | 21.00 |

Offene Roséweine

| | | | | |
|-----------------------|--------|-------|--------|--------------|
| Rosato Salento | Puglia | 12,0% | 2.5 dl | 11.00 |
| leicht, verführerisch | | | 3.0 dl | 13.00 |
| | | | 5.0 dl | 21.00 |





Flaschen Rotweine

| | |
|---|--------------|
| <i>Cento su Cento Primitivo del Salento</i> | 54.50 |
| Traubensorte: 100% Primitivo | |
| <i>Ripasso della Valpolicella Classico Superiore DOC</i> | 49.50 |
| Traubensorte: Corvina, Rondinella, Molinara | |
| <i>Insoglio del Cinghiale IGT -Bolgheri</i> | 49.50 |
| Traubensorte: Syrah, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot | |
| <i>Nero di Troia - Salestre</i> | 41.50 |
| Traubensorte: 100% Nero di Troia | |
| <i>Nero d'Avola Terre Siciliane IGT</i> | 39.50 |
| Traubensorte: 100% Nero d'Avola | |
| <i>Rosso di Toscana IGT</i> | 39.50 |
| Traubensorte: 80% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon | |

Dolcetto d'Alba DOC

Traubensorte: 100% Dolcetto

38.50

Cannonau di Sardenga DOC

Traubensorte: 100% Cannonau

35.50

Azienda Agricola Nativ 2020

Traubensorte: 100% Aliano

35.00

Primitivo di Manduria IGT

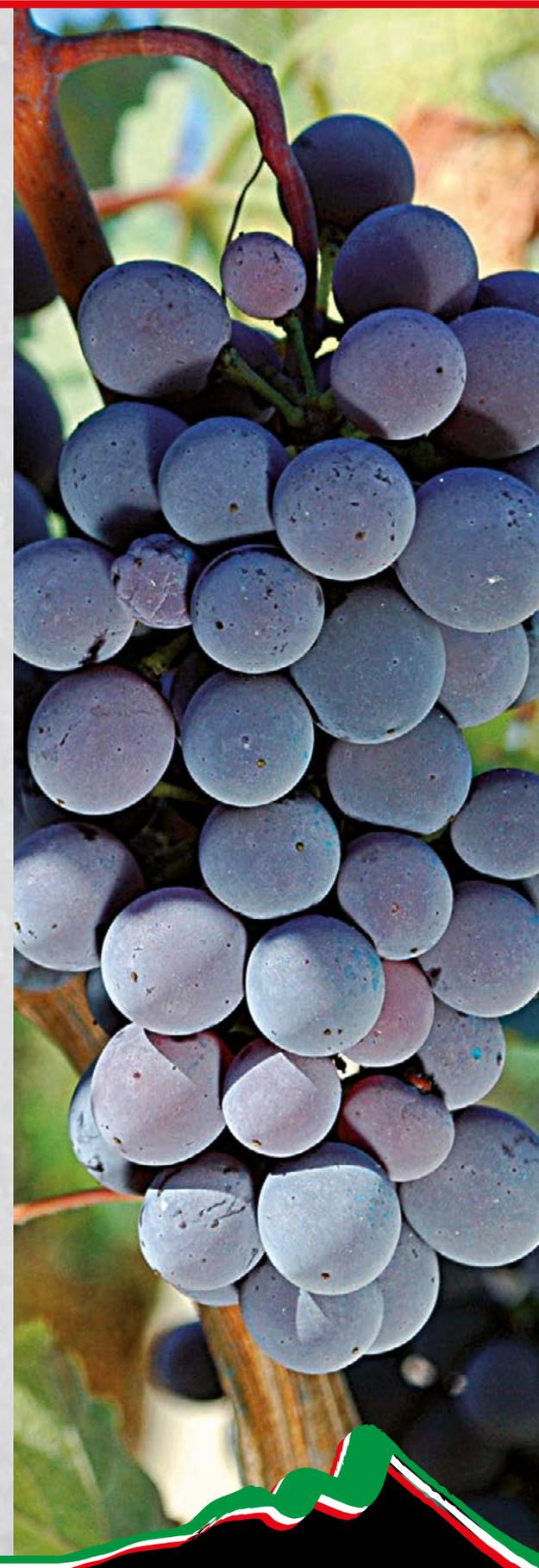
Traubensorte: 100% Primitivo

32.50

Leonardo da Vinci 2019

Traubensorte: 100% Sangiovese, Syrah

32.00





Fleischdeklaration

| | |
|--------------|------------|
| Kalb | Schweiz |
| Rind | Schweiz |
| Grünmuscheln | Neuseeland |
| Black Tiger | Vietnam |
| Garnelen | Norwegen |

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

Alkohol ab 18 Jahren | Spirituosen ab 18 Jahren | Alle Preise inkl. MwSt

V-20240401