

Winterkarte

2023/2024





SAN MARCO
PIZZERIA • TERRAZZA

Vorspeisen

Bruschetta al pomodoro  8.00
2 geröstete Brotscheiben mit marinierten Tomatenwürfeln
2 slices of toasted bread with marinated diced tomatoes

Crostini ai porcini  10.00
2 geröstete Brotscheiben mit sautierten Steinpilzen und Olivenöl
2 slices of toasted bread with sauted porcini mushrooms and olive oil

Caprese San Marco  17.50
Mozzarella-Zöpfli von Swiss Premium Mozzarella
mit marinierten Schmortomaten und frischem Basilikum
Braids of Mozzarella Swiss Premium with braised cherry tomatoes, olive oil and fresh basil

Verdure alla griglia con mozzarella di bufala DOP  18.00
Lauwarmes Grillgemüse
mit Büffelmozzarella DOP und Olivenöl
Grilled vegetables with buffalo mozzarella DOP and olive oil

Carpaccio di manzo 19.50
Dünn geschnittenes, rohes Rindfleisch mit Rucola,
Olivenöl und Parmesanhobel
Beef carpaccio with rocket salad, olive oil and Parmesan flakes

Carpaccio di bresaola 22.50
Dünn geschnittenes, luftgetrocknetes, rohes Rindfleisch
mit Rucola, Olivenöl und Nüssen
Thinly sliced, air-dried, raw beef with arugula, olive oil, and nuts

Vegetarische Gerichte 



Suppen & Salate

Zuppa di pesce San Marco 15.50

Fischbouillon aromatisiert mit Safran, Tomaten und Kräutern
serviert mit kleinen Streifen von See-, Meeresfischen und Muscheln
Fish broth flavored with saffron, tomatoes and herbs, served with small strips of sea-, oceanfish and mussels

Insalata formentino con uovo e croutons 13.00

Nüsslisalat an Balsamicodressing mit gekochtem Ei
und Croutons
*Lamb's lettuce with balsamicodressing, boiled egg
and croutons*

Insalata formentino con speck e funghi, croutons 14.50

Nüsslisalat an Balsamicodressing mit gebratenem Speck,
Mischpilzen und Croutons
*Lamb's lettuce with balsamicodressing, bacon, mixed
mushrooms and croutons*

Insalata verde 9.50

Grüner Blattsalat
Green salad

Insalata mista 11.00

Gemischter Salat
Mixed salad



Fleisch

Scaloppine di vitello con salsa Marsala 39.50
Kalbschnitzel an einer MarsalasaUCE
mit Tagliatelle und Gemüse
Veal escalope with marsala sauce, tagliatelle and vegetables

Ossobuco cremolata 41.50
Geschmorte Kalbshaxe nach Cremoneser Art
mit Polenta und Gemüse
Braised veal shank served with polenta and vegetables

Costoletto di manzo alla griglia 52.50
Rindskotelett 300g "Côte de Boeuf" mit Kräuterbutter,
Rosmarinkartoffeln und Grillgemüse
*Beef ribeye steak 300g, Côte de Boeuf' with herb butter,
rosemary potatoes and grilled vegetables*

Filetto di manzo alla griglia, 200g 53.50
Rindsfilet, Ojo de Agua by Dieter Meier,
vom Grill mit Kräuterschaum, Country Cuts und Grillgemüse
*Grilled beef fillet with herb foam,
served with country cuts and vegetables*



Fisch

Filetto di sogliola al aneto 38.50

Gebratene Seezungenfilets an einer Dillrahmsauce
serviert mit Salzkartoffeln und Saisongemüse
*Fried sole filets with a dill cream sauce
served with potatoes and seasonal vegetables*

Filetto di pesce persico "Fischknusperli" 33.50

Eglifilet im Bierteig gebacken mit Tartaresauce,
Salzkartoffeln und frischem Saisongemüse
*River perch filets baked in beer dough with tartare sauce,
potatoes and fresh seasonal vegetables*

Gamberoni alla griglia 36.50

Riesenkrevetten vom Grill mit Olivenöl, Chilli und Knoblauch,
serviert mit Butterreis und Gemüse
*Grilled King prawns in peperoncini garlic oil
served with butter rice and vegetables*

Cozze alla marinara 24.50

Miesmuscheln mit Kräutern in Weisswein zubereitet
Optional mit Pommes Frites (Moules e frites) +5.00
*Mussels with herbs prepared in white wine
Optional with french fries*

Risotto

Risotto Milanese 28.50

Safranrisotto mit Steinpilzen, Taleggiokäse
und frischem Thymian
*Saffron risotto with porcini mushrooms, taleggio cheese
and fresh thyme*

Risotto al vino rosso con straccetti di manzo 29.50

Rotweinrisotto mit gebratenen Entrecôtestreifen und Kräutern
Red wine risotto with roasted entrecôte steak strips and herbs



Pasta classica

Spaghetti, Penne, Kartoffelgnocchi nach Wahl zubereitet

Spaghetti, penne, potato gnocchi, with

al pomodoro

mit hausgemachter Tomatensauce
with homemade tomato sauce



20.50

all' arrabbiata

mit Tomatensauce, Knoblauch, und Peperoncini
with tomato sauce, garlic and chilli



20.50

alla bolognese

mit hausgemachtem Rindfleischsugo
with homemade chopped beef sauce

23.50

all' amatriciana

mit Speck und Zwiebeln an Tomatensauce
with bacon and onions on tomato sauce

23.50

alla carbonara tradizionale

mit Speck, Ei und Parmesan
with bacon, egg and parmesan

25.50

al pesto genovese

mit klassischem Basilikumpesto und Pinienkernen
with pesto sauce and pine nuts



25.50

aglio, olio e peperoncino

mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini
garlic, olive oil and chilli



20.50

al ortolana

mit geschnittenem Grillgemüse und Tomatensauce
with sliced grilled vegetables and tomato sauce



23.50

Lasagne al forno

Traditionell hergestellte Lasagne mit Rindfleischsugo,
Bechamel und mit Käse überbacken
*Traditionally made lasagna with beef sugo,
topped with béchamel and cheese*

26.50



Pasta speciale

Ravioli Gamberi e Bufala 29.50

Ravioli mit Krevetten- und Bufalamozzarellafüllung
serviert mit Cherrytomaten, Knoblauch und Basilikum an Olivenöl
*Ravioli with, prawn and bufalo mozzarella filling,
served with cherry tomatoes, garlic and basil, dressed with olive oil*

Ravioli-Fiorentina all' Aurora 26.50

Ravioli mit Ricotta, Mascarpone und Spinatfüllung
an einer Tomatenrahmsauce
*Ravioli with ricotta, mascarpone and spinach filling
served with tomato cream sauce*

Tagliatelle San Marco 32.50

Frische Bandnudeln mit Kalbfleischstreifen
an einer Steinpilzrahmsauce
Tagliatelle with a cream sauce with veal strips and cep mushrooms

Tagliatelle ai gamberoni 32.50

Frische Bandnudeln mit Riesencrevetten,
Cherry-Tomaten, Knoblauch und Kräutern
*Tagliatelle with king prawns, olive oil, cherry-tomatoes,
garlic and herbs*

Spaghetti ai frutti di mare 33.50

Spaghetti mit Meeresfrüchten, Weisswein, Tomaten
und Kräutern (verschiedene Tintenfische und Muscheln)
*Spaghetti with seafood, whitewine, tomato and herbs
(various squids and mussels)*

Spaghetti alle vongole 32.50

Spaghetti mit Venusmuscheln und Kräutern
an einer Weissweinsauce
Spaghetti with clams and herbs cooked in white wine sauce

Spaghetti Salmone 31.50

Spaghetti mit frischem Rauchlachs
an einer Cherrytomatenrahmsauce
Spaghetti with smoked salmon in a cherry tomato cream sauce



Pizza

- Margherita**  20.80
Tomaten, Mozzarella, Oregano / *Tomato, mozzarella, oregano*
- Napoli** 22.80
Tomaten, Mozzarella, Oliven, Kapern, Sardellen, Oregano
Tomato, mozzarella, olives, capers, anchovies, oregano
- Pizza Delia** 26.80
Tomaten, Mozzarella, Mascarpone, Parmaschinken, Oregano
Tomatoes, mozzarella, mascarpone, Parma ham, oregano
- Carnevale**  23.80
Tomaten, Mozzarella, Ricotta, Spinat, Oregano
Tomato, mozzarella, ricotta, spinach, oregano
- Gorgonzola**  23.80
Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Oregano
Tomato, mozzarella, blue cheese, oregano
- 4 Stagioni** 24.80
Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken,
Champignons, Artischocken, Oliven, Oregano
Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, olives, oregano
- Prosciutto / Funghi / Prosciutto e Funghi** 23.80
Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken / Champignons /
Hinterschinken, Oregano
Tomato, mozzarella, ham / mushrooms / ham and mushrooms, oregano
- Hawaii** 23.80
Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Ananas, Oregano
Tomato, mozzarella, ham, pineapple, oregano
- Rialto** 23.80
Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Knoblauch, Oregano
Tomato, mozzarella, spicy salami, garlic, oregano
- Valentino** 24.80
Tomaten, Mozzarella, Pouletfleisch mit Curry, Ananas, Oregano
Tomato, mozzarella, curry chicken, pineapple, oregano
- Pizza Romana** 24.80
Tomaten, Mozzarella, Pouletfleisch mit Curry, Peperoni, und Oliven
Tomato, mozzarella, mascarpone, chicken curry, peppers, and olives



Pizza

- Pizza Bresaola** 28.80
Tomaten, Mozzarella, Bresaola, Ruccola, Cherrytomaten
Tomato, mozzarella, bresaola, arugula, cherry tomatoes, oregano
- Del Padrone** 24.80
Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Champignons,
Spinat, Gorgonzola, Oregano
Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, spinach, blue cheese, oregano
- Vegetariana**  24.80
Tomaten, Mozzarella, Auberginen, Zucchetti,
Peperoni, Spinat, Oregano
Tomato, mozzarella, eggplant, zucchini, peppers, spinach, oregano
- Siciliana** 24.80
Mit Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, Kapern, Sardellen
With tomato, mozzarella, tuna, onions, capers, anchovies
- Gondoliere** 25.80
Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte, Muscheln, Zwiebeln, Oregano
Tomato, mozzarella, seafood, mussels, onions, oregano
- Mascarbonara** 25.80
Tomaten, Mozzarella, Speck, Ei, Mascarpone und Parmesan
Tomato, mozzarella, bacon, egg, mascarpone, parmesan
- Taburno** 26.80
Tomaten, Mozzarella, Mascarpone,
Hinterschinken, Steinpilze, Cherry-Tomaten und Rucola
Tomato, mozzarella, mascarpone, ham, cep mushrooms, cherry-tomato und rocket salad
- Dolce Vita**  26.80
Mit Tomaten, Büffelmozzarella, gebratene Aubergine, Zucchetti,
Cherrytomaten und kaltgepresstes Olivenöl
With tomato, buffalo mozzarella, grilled eggplant, grilled zucchini, cherry tomato and olive oil extra virgin
- Miss Italia** 28.80
Büffel-Mozzarella, Mozzarella, Parmaschinken,
Mozzarelline, Cherry-Tomaten, Rucola, Trüffelöl
Buffalo mozzarella, Divina Premium mozzarella, smoked ham, little mozzarella balls, cherry-tomato, rocket salad, truffleoil
- Calzone "Tre Colori"** 28.80
Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Champignons,
gekochtes Ei, Artischocken, Pesto, Tomatensauce,
Parmesansplitter und Rucola als Garniture
Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, boiled egg, artichokes, pesto, tomato sauce, parmesan flakes and rocket salad



Für unsere Kleinen

Für Kinder bis 12 Jahren

Pizza Bambini 12.50

Kleine Pizza Margherita oder Prosciutto
Small Pizza Margherita or ham

Pasta Bambini 10.50

Spaghetti oder Penne an Tomaten- oder Bolognesersauce
Spaghetti or penne of tomato or bolognese sauce

Pepite di pollo con patatine fritte 12.50

Chicken-Nuggets (CH) mit Pommes frites
Chicken nuggets (CH) with french fries

Preise für zusätzliche Dienstleistungen und Take Away

Pizza auf 2 Teller plus Fr. 3.00

Zusatzteller bei Hauptgang plus Fr. 3.00

Zustzteller bei Vorspeisen kein Zuschlag

Zusatzteller für Kleinkinder kein Zuschlag

Kleine Pizzagrößen Normal minus Fr. 3.00

Kleine Pastagrößen, Normal minus Fr. 2.00
nur Pasta classica ohne Lasagne

Salate Take Away Normal minus Fr. 2.00

Pasta Take Away Normal minus Fr. 3.00

Pizza Take Away Normal minus Fr. 4.00



Deklarationen

 Vegetarische Gerichte

Allergene:

Leiden sie unter Allergien so verlangen sie bitte unsere Spezialkarte.

Herkunft Fleisch und Fisch

Sofern direkt beim Gericht nicht anders deklariert gelten diese Herkunftsbezeichnungen:

Fleisch und Fisch

Kalbfleisch	Schweiz
Kalbshaxe	Europa
Rindfleisch für Tatar, Sugo, Carpaccio	Schweiz
Egliknusperli, Wildfang	Deutschland/Rusland/Island
Gamberoni, Zucht	Vietnam
Frutti di Mare (Pizza/Pasta/Insalate)	Vietnam
Seezunge	Italien
Cozze	Spanien
Vongole	Italien
Lachs	Norwegen
Ojo de Agua by Dieter Meier*	Argentinien

Fleischwaren:

Parmaschinken	Italien
Hinterschinken Pizza	Schweiz
Salame piccante Pizza	Schweiz
Speck Pancetta	Schweiz

Diverses:

Ei, Zucht	Schweiz
-----------	---------

*Kann mit Hormonen und Leistungsförderer produziert sein

Bewerten Sie uns auf:

Facebook

San Marco Rapperswil



Preise in CHF inkl. MwSt.



SAN MARCO
PIZZERIA • TERRAZZA

Ristorante Pizzeria San Marco | Marktgasse 21 | 8640 Rapperswil
Telefon 055 211 22 24 | email@san-marco-rappi.ch
www.san-marco-rappi.ch