


SAN MARCO  
PIZZERIA • TERRAZZA




*Frühlingskarte*  
2023


# Vorspeisen

---



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

**Bruschette al salmone** 14.00  
2 geröstete Brotscheiben mit geräuchertem Lachs  
und Philadelphiakäse  
*2 slices of toasted bread with smoked salmon  
and Philadelphia cheese*

**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  
Hausgemachtes, lauwarmes Grillgemüse  
mit Büffelmozzarella DOP und Olivenöl  
*Homemade, grilled vegetables  
with buffalo mozzarella DOP and olive oil*

**Tartare Salmone** 26.00  
Klassisches Lachstartar mit Garnitur, Toast und Butter  
*Salmon tartare with garnish, toast and butter*

**Asparagi gratinati**   19.50  
Spargeln gratiniert mit Butter und Parmesan  
an einer Sauce Hollandaise  
*Baked asparagus with butter, parmesan and Hollandaise sauce*

Saison



Vegetarische Gerichte



Vegane Gerichte



# Suppen & Salate

---

## **Minestrone** 🌿 12.50

Klassische italienische Minestrone mit Gemüse und klein geschnittener Pasta  
Classic Italian Minestrone with vegetables and small sliced pasta

## **Zuppa di asparagi** 🌿🌿 13.50

Frühlings-Spargelcrèmesuppe  
*Spring-asparagus cream soup*

## **Antipasti Italiano** 18.00

Klassische italienische Antipastiplatte mit Salami, Parmaschinken, Käse und Oliven  
Classic Italian appetizer plate with salami, Parma ham, cheese and olives

## **Insalata di rucola** 🌿 12.50

Feiner Rucolasalat an italienischer Sauce mit Parmesanhobeln  
*Rocket salad with Italian sauce and parmesan slices*

## **Insalata caprese classica** 🌿 17.50

Salat aus Cherrytomaten und Büffel-Mozzarella DOP  
*Cherry tomatoes and buffalo mozzarella DOP salad*

## **Insalata verde** 🌿 9.50

Grüner Blattsalat  
*Green salad*

## **Insalata mista** 🌿 11.00

Gemischter Salat  
*Mixed salad*

## **Insalata asparagi** 🌿🌿 14.50

Lauwarmer Spargelsalat auf einem Rucolabeet an Bärlauchdressing  
*Warm asparagus salad on a rocket salad of wild garlic dressing*



# Fleisch

---

## **Scaloppine di vitello con marsala** 39.50

Gebratene Kalbschnitzel an einer Marsala-Sauce mit Tagliatelle und Gemüse

*Fried veal escalope with marsala-sauce, tagliatelle and vegetables*

## **Scaloppine asparagi** 🌿 44.50

Scaloppine asparagi: Gebratene Kalbschnitzel an einer Spargelrahmsauce serviert mit Tagliatelle und Tagesgemüse

*Fried veal escalope an asparagus cream sauce served with tagliatelle and vegetables*

## **Bistecca di manzo (Rib-Eye) alla griglia** 47.50

Rindshohrückensteak (250gr), Ojo de Agua by Dieter Meier, vom Grill mit Kräuterschaum, gebratenen Rosmarinkartoffeln und Grillgemüse

*Beef sirloin steak with herb foam, served with roasted rosemary potatoes and grilled vegetables*

## **Filetto di manzo alla griglia** 53.50

Rindsfilet (200g), Ojo de Agua by Dieter Meier, vom Grill mit Kräuterschaum, gebratenen Rosmarinkartoffeln und Gemüse

*Grilled beef filet with herb foam, served with roasted rosemary potatoes and grilled vegetables*

## **Suggerimento del giorno** Tagespreis

Tagestipp vom Küchenchef, ihr Service berät sie gerne  
Recommendation of the Chef, our waiters will be happy to advise you



# Fisch & Risotto

---

- Tranco di salmone asparagi** 🌿 39.50  
Gebratener Lachsfilet an einer Spargel-Safransauce  
serviert mit Reis und Saisongemüse  
*Fried salmon fillet served with an asparagus-saffron sauce  
with rice and seasonal vegetables*
- „Fitnessteller“ gamberi in Tempura** 28.50  
Tempura crevetten mit süss-sauer Sauce und Salat  
*Tempura shrimp with sweet and sour sauce and salad*
- 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,  
salt potatoes and fresh seasonal vegetables*
- Gamberoni alla griglia** 36.50  
Riesenkrevetten vom Grill mit Olivenöl, Chilli und Knoblauch,  
Butterreis und Gemüse  
*Grilled King prawns in peperoncini garlic oil  
served with butter rice and vegetables*
- Cozze alla marinara** 24.50  
Miesmuscheln mit kleinem Gemüse und Kräutern  
in Weisswein zubereitet  
Optional mit Pommes Frites (Moules e frites) +5.00  
*Mussels with small vegetables and herbs  
prepared in white wine*

## Risotto

---

- Risotto Porcini** 🌿 27.50  
Weissweinsrisotto mit Steinpilzen  
*White wine risotto with porcini mushrooms*
- Risotto gamberoni e asparagi** 🌿 32.50  
Weissweinsrisotto mit Riesenkrevetten, Spargeln  
und Cherry Tomaten  
*White wine risotto with giant prawns, asparagus and cherry tomatoes*
- Risotto frutti di mare** 29.50  
Weissweinsrisotto mit Meeresfrüchten und Kräutern  
*White wine risotto with seafood and herbs*



# Pasta classica

---

## Spaghetti, Penne, Kartoffelgnocchi nach Wahl zubereitet

*Spaghetti, penne, potato gnocchi, with*

**al pomodoro** 🌿 20.50

mit hausgemachter Tomatensauce  
*with homemade tomato sauce*

**all' arrabbiata** 🌿 20.50

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

**alla bolognese** 23.50

mit hausgemachtem Rindfleischsugo  
*with homemade chopped beef sauce*

**all' amatriciana** 23.50

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

**alla carbonara tradizionale** 25.50

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

**al pesto genovese** 🌿 25.50

mit klassischem Basilikumpesto und Pinienkernen  
*with pesto sauce and pine nuts*

**aglio, olio e peperoncino** 🌿 20.50

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

**all' ortolana** 🌿 23.50

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

**Lasagne al forno** 26.50

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



# Pasta speciale

---

**Ravioli asparagi** 🌱🌿 26.50

Ravioli mit Spargel- und Ricottafüllung  
an einer Philadelphia-Rahmsauce  
*Ravioli with asparagus and ricotta filling  
on a Philadelphia cream sauce*

**Regali-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 Steinpilzrahmsauce  
*Tagliatelle on cream sauce with veal strips and porcini mushrooms*

**Tagliatelle gamberoni e asparagi** 32.50

Tagliatelle mit Riesencrevetten, frischen Spargeln,  
Cherry-Tomaten und Kräutern  
*Tagliatelle with giant prawns, fresh asparagus,  
Cherry tomatoes and herbs.*

**Spaghetti alle vongole** 33.50

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





# 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*

**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 und Champignons, 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*

**Pizza Delia** 24.80  
Tomaten, Mozzarella, Mascarpone, Parmaschinken  
*Tomatoes, mozzarella, mascarpone, Parma ham*

**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, chicken curry, peppers, and olives*





# Pizza

---

## **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, Zucchini,  
Peperoni, Spinat, Oregano

*Tomato, mozzarella, eggplant, zucchini, peppers, spinach, oregano*

## **Siciliana** 24.80

Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, Kapern, Sardellen

*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

Tomaten, Büffelmozzarella, gebratene Aubergine und Zucchini,  
Cherrytomaten, Parmesan und kaltgepresstes Olivenöl

*Tomato, buffalo mozzarella, grilled eggplant, grilled zucchini,  
cherry tomato, parmesan and olive oil extra virgin*

## **Pizza Bianca Asparagi** 26.80

Tomaten, Büffel-Mozzarella, Crevetten, Spargeln und Cherry Tomaten

*Tomatoes, buffalo mozzarella, shrimp, asparagus and cherry tomatoes*

## **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, truffle oil*

## **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,*



## *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 with tomato or bolognese sauce*

### **Pepite di pollo con patate 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

**Zusatzteller 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

---

Saison 

Vegetarische Gerichte 

Vegane 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

Rauchlachs	Norwegen
Kalbfleisch	Schweiz
Rindfleisch für Tatar, Sugo, Carpaccio	Schweiz
Egliknusperli, Wildfang	Deutschland/Russland/Island
Gamberoni, Zucht	Vietnam
Lachs, Zucht	Atlantik
Branzino, Wildfang	Indonesien
Red Snapper, Wildfang	Italien/Spanien
Frutti di Mare (Pizza/Pasta/insalate)	Italien
Sepia, Pulpo für Carpaccio und Insalata di mare	Argentinien
Ojo de Agua by Dieter Meier*	
Spargeln	Spanien/Schweiz

\*Kann mit Hormonen und Leistungsförderer produziert sein

### Fleischwaren:

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

### Diverses

Ei, Freilaufhaltung	Schweiz
---------------------	---------

### **Bewerten Sie uns auf:**

Facebook	San Marco Rapperswil
Twitter	San Marco Rapperswil
Google	San Marco Rapperswil
Tripadvisor	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](mailto:email@san-marco-rappi.ch)  
[www.san-marco-rappi.ch](http://www.san-marco-rappi.ch)