



*Herbst
Karte*

2023

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 porcini** ✓ 10.00
2 geröstete Brotscheiben mit sautierten Steinpilzen und Olivenöl
2 slices of toasted bread with sauted porcini mushrooms and olive oil
- Trecce di mozzarella con pomodorini** ✓ 17.50
Zöpfli von Swiss Premium Mozzarella mit Cherrytomaten, Olivenöl und frischem Basilikum
Braids of Mozzarella Swiss Premium with 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 und Olivenöl
- Carpaccio di manzo** 19.50
Dünn geschnittenes, rohes Rindfleisch mit Rucola, Olivenöl und Parmesanhobel
Beef carpaccio with rocket salad, olive oil and Parmesan flakes
- Beefsteak Tatar** 26.50
Klassisches Rindsfleischtatar mit Garnitur, Toast und Butter
Classic beef tartare with garnish, toast and butter

✓ Vegetarische Gerichte



Suppen & Salate

Crema di zucca con zenzero

Kürbis-Ingwercremesuppe mit Mascapone,
Kürbiskernöl und Kürbiskernen

*Pumpkin ginger cream soup with mascapone,
pumpkin seed oil and pumpkin seeds*

✓ 14.00

Insalata formentino con uovo e croutons

Nüsslisalat an Balsamicodressing mit gekochtem Ei
und Croutons

*Lamb's lettuce with balsamicodressing, boiled egg
and croutons*

✓ 13.00

Insalata formentino con speck, funghi e croutons

Nüsslisalat an Balsamicodressing mit gebratenem Speck,
Mischpilzen und Croutons

*Lamb's lettuce with balsamicodressing, bacon, mixed
mushrooms and croutons*

14.50

Insalata verde

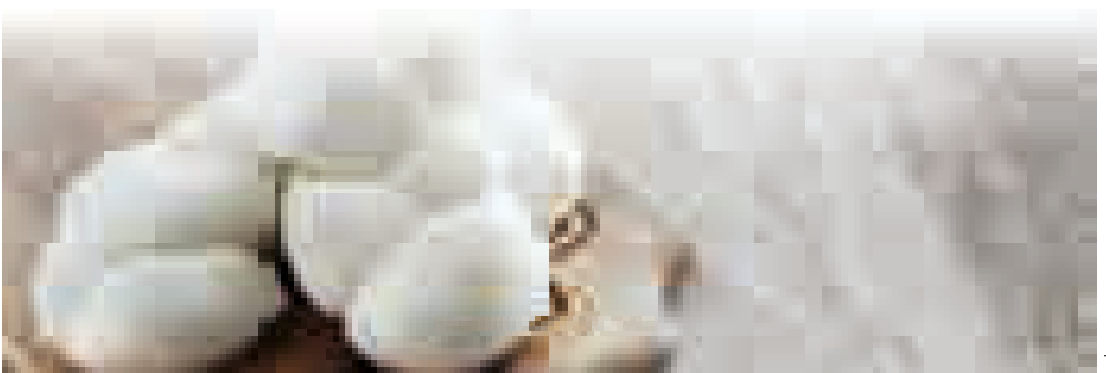
Grüner Blattsalat
Green salad

✓ 9.50

Insalata mista

Gemischter Salat
Mixed salad

✓ 11.00



Fleisch

Scaloppine di vitello al limone 39.50

Kalbsschnitzel an einer Zitronenrahmsauce
mit Tagliatelle und Gemüse

Veal escalope with lemon cream sauce, tagliatelle and vegetables

Scaloppine di vitello ai porcini 42.50

Kalbsschnitzel an einer Steinpilzrahmsauce
mit Tagliatelle und Gemüse

Veal escalope with porcini cream sauce, tagliatelle and vegetables

Bistecca di manzo (Rib-Eye) alla griglia, 250gr 47.50

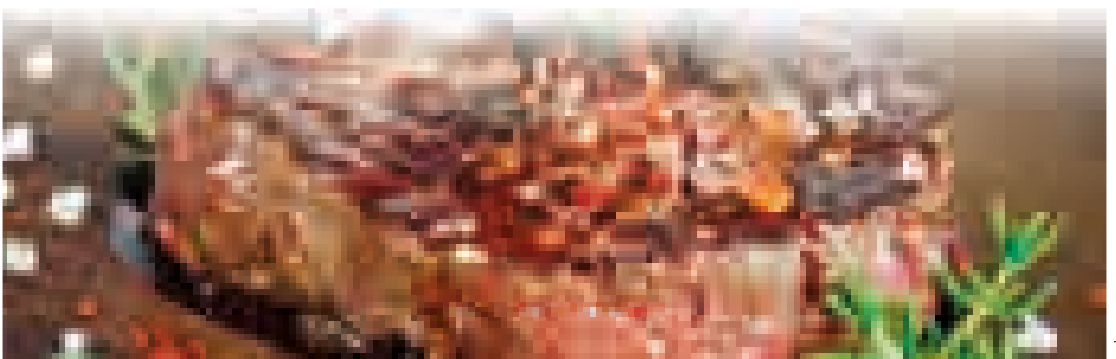
Rindshohrückensteak, Ojo de Agua by Dieter Meier,
vom Grill mit Kräuterschaum, Country Cuts und Grillgemüse

Beef sirloin steak with herb foam, country cuts and grilled vegetables

Filetto di manzo alla griglia, 200gr 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 grilled vegetables*



Fisch & Risotto

Filetto di salmone zucca e zafferano 38.50

Lachsfilet auf gebratenem Kürbis an einer Safranrahmsauce serviert mit Tagliatelle, Kürbiskernen und Kürbiskernöl
Salmon fillet served on fried pumpkin with a saffron cream sauce with Tagliatelle, pumpkin seeds and pumpkin seed oil

Filetto di branzino alla siciliana 36.50

Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch mit Tomaten, Oliven, Kapern und Knoblauch, serviert mit Salzkartoffeln und frischem Gemüse
Fried fillet of sea bass with tomatoes, olives, capers and garlic, served with potatoes and fresh vegetables

Filetto di pesce persico "Fischknusperli" 33.50

Eglifilet im Bierteig gebacken, serviert mit Tartaresauce, Salzkartoffeln und frischem Gemüse
Perch fish baked in beer dough served with tartare sauce, potatoes and vegetables

Gamberoni alla griglia 37.50

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 +5.00
*Mussels with herbs prepared in white wine
Optional with french fries*

Risotto

Risotto con zucca e zucchini 26.50

Weissweinrisotto mit gebratenen Kürbisstücken, Zucchini und mit Philadelphia-Frischkäse verfeinert, serviert mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen
White wine risotto with fried pumpkin pieces, zucchini and refined with Philadelphia cream cheese, served with pumpkin seed oil and pumpkin seeds

Risotto ai porcini 26.50

Weissweinrisotto mit Steinpilzen
White wine risotto with cep mushrooms



Pasta classica

Spaghetti, Penne, Kartoffelgnocchi nach Wahl mit

Spaghetti, penne, potato gnocchi, with

- | | | |
|--|---|-------|
| al pomodoro
mit hausgemachter Tomatensauce
<i>with homemade tomato sauce</i> | ✓ | 20.50 |
| all' arrabbiata
mit Tomatensauce, Knoblauch, und Peperoncini
<i>with tomato sauce, garlic and chilli</i> | ✓ | 20.50 |
| alla bolognese
mit hausgemachtem Rindfleischsugo
<i>with homemade beef sauce</i> | | 23.50 |
| all' amatriciana
mit Speck und Zwiebeln an Tomatensauce
<i>with bacon, onions and tomato sauce</i> | | 23.50 |
| carbonara tradizionale
mit Speck, Ei und Parmesan
<i>with bacon, egg and parmesan</i> | | 25.50 |
| al pesto genovese
mit klassischem Basilikumpesto und Pinienkernen
<i>with pesto sauce and pine nuts</i> | ✓ | 25.50 |
| aglio, olio e peperoncino
mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini
<i>garlic, olive oil and chilli</i> | ✓ | 20.50 |
| all' ortolana
mit geschnittenem Grillgemüse und Tomatensauce
<i>with sliced grilled vegetables and tomato sauce</i> | ✓ | 23.50 |
| Lasagne al forno
Traditionell hergestellte Lasagne mit Rindfleischsugo,
Bechamel und mit Käse überbacken
<i>Traditionally made lasagna with beef sugo,
topped with béchamel and cheese</i> | | 26.50 |



Pasta speciale

Tortelli con zucca



26.50

Tortelli mit Kürbis-Ricottafüllung an sämiger Philadelphia-Rahmsauce und Kürbiskernöl
Tortelli with pumpkin ricotta filling with a philadelphia cream sauce and pumpkin seed oil

Ravioli con funghi porcini



28.50

Ravioli mit Steinpilz-Ricottafüllung an einer Artischockenrahmsauce
Ravioli with porcini ricotta filling with an artichoke cream sauce

Tagliatelle San Marco

32.50

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

Tagliatelle tartufate con funghi



29.50

Frische Bandnudeln an Pilzrahmsauce und Trüffelcrème
Tagliatelle with mushroom cream sauce and truffle cream

Tagliatelle gamberoni con cubetti di zucca

34.50

Frische Bandnudeln mit Riesencrevetten, Kürbiswürfel, Cherry-Tomaten, Knoblauch und Kräutern
Tagliatelle served with king prawns, pumpkin dices, 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, white wine, tomato and herbs (various squids and mussels)

Spaghetti Salmone

32.50

Spaghetti mit frischem Lachs an einer Cherrytomatenrahmsauce
Spaghetti with salmon and 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
- 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
- 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
- Del Padrone** 24.80
Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Champignons,
Spinat, Gorgonzola, Oregano
Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, spinach, blue cheese, oregano



Pizza

- Vegetariana** ✓ 24.80
Tomaten, Mozzarella, Auberginen, Zucchini, 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
- Pizza Delia** 26.80
Tomaten, Mozzarella, Mascarpone, Parmaschinken, Oregano
Tomatoes, mozzarella, mascarpone, parma ham, oregano
- Dolce Vita** ✓ 26.80
Mit Tomaten, Büffelmozzarella, gebratene Aubergine und Zucchini, Cherrytomaten, Pecorinokäse und kaltgepresstes Olivenöl
With tomato, buffalo mozzarella, grilled eggplant, grilled zucchini, cherry tomato, pecorino cheese 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 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

Zusatteller bei Hauptgang plus Fr. 3.00

Zusatteller bei Vorspeisen kein Zuschlag

Zusatteller 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

Poulet	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Rindfleisch für Tatar, Sugo, Carpaccio	Schweiz
Egliknusperli, Wildfang	Deutschland/Russland/Island
Gamberoni, Zucht	Vietnam
Lachs, Zucht	Norwegen
Branzino, Zucht	Türkei/Italien
Cozze und Vongole, Aquakultur	Italien
Frutti di Mare (Pizza/Pasta)	Italien/Spanien
Ojo de Agua by Dieter Meier*	Argentinien

Fleischwaren:

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

*Kann mit Hormonen und Leistungsförderer produziert sein

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
www.san-marco-rappi.ch