

Antipasti, Zuppe e Insalate / Vorspeisen / Starters

Insalata fermentino con uovo Nüsslisalat an Balsamicodressing mit Ei Lamb's lettuce with balsamicodressing and egg	12.50
Insalata fermentino con speck e funghi Nüsslisalat an Balsamicodressing mit gebratenem Speck und Mischpilzen Lamb's lettuce with balsamicodressing, bacon and mixed mushrooms	13.50
Bruschetta al pomodoro 3 Geröstete Brotscheiben mit marinierten Tomatenwürfeln 3 toasted bread with marinated diced tomatoes	11.50
Crostini ai porcini 2 Röstbrotscheiben mit gebratenen Steinpilzen und Olivenöl 2 slices of toasted bread with roasted porcini mushrooms and olive oil	11.00
Tris di crostini pomodoro-olive-porcini Trio von Röstbrotscheiben mit marinierten Tomaten, Olivenpaté und Steinpilzen 3 slices of toasted bread with marinated tomatoes, olive paté and porcini mushrooms	12.50
Carpaccio di manzo Dünn geschnittenes, rohes Rindfleisch, mariniert mit Olivenöl und Zitronensaft garniert mit Rucolasalat und Parmesanhobel Thinly sliced raw beef, marinated with olive oil and lemon juice on rocket salad with parmesan flakes	19.50
Crema di pomodori con basilico e mascarpone Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum und Mascarpone Tomato cream soup with fresh basil and mascarpone	12.50
Minestrone Gemüsesuppe nach italienischer Art Italian vegetable soup	12.50
Insalata caprese con mozzarella di bufala DOP e pomodorini Salat aus Cherry-Tomaten und Büffel-Mozzarella cherry-tomato and buffalo mozzarella salad	17.00
Verdure alla griglia con mozzarella di bufala DOP Hausgemachtes, warmes Grillgemüse mit Büffelmozzarella DOP Homemade, grilled vegetables with buffalo mozzarella DOP	17.50
Insalata verde Grüner Blattsalat Green salad	9.50
Insalata mista Gemischter Salat Mixed salad	11.00

La Pasta classica / klassische Pastagerichte / classic pasta dishes

Spaghetti, Penne, Kartoffelgnocchi nach Wahl mit
Spaghetti, penne, potato gnocchi, with

al pomodoro 17.50 / 19.50
mit hausgemachter Tomatensauce
with homemade tomato sauce

alla bolognese 20.50 / 22.50
mit hausgemachtem Rindfleischsugo
with homemade chopped beef sauce

alla carbonara tradizionale 22.50 / 24.50
mit Guancialespeck (pfeffrig gewürzter Schweinshalsspeck),
Ei und Parmesan
with bacon, egg and parmesan

al Pesto Genovese 21.50 / 23.50
mit klassischem Basilikumpesto und Pinienkernen
with pesto sauce and pine nuts

all' Arrabbiata 17.50 / 19.50
mit Tomatensauce, Knoblauch und Peperoncini
with tomato sauce, garlic and chilli

all' Amatriciana 20.50 / 22.50
mit Giuncialespeck (pfeffrig gewürzter Schweinshalsspeck)
und Zwiebeln an Tomatensauce
with bacon and onions on tomato sauce

Gnocchi di patate «Miss Italia» 25.50 / 28.50
Kartoffelgnocchi mit Cherry-Tomaten, Rucola, Mozzarelline,
Parmaschinken und Trüffelöl
Potato gnocchi with cherry-tomatoes, arugula, mozzarella,
Parma ham and truffle oil

Lasagne al forno 26.50
Rindfleischlasagne gratiniert mit Parmesan
Lasagna gratinated with parmesan

Ravioli caprese 23.50 / 26.50
Ravioli mit einer Füllung von Tomaten und Mozzarella,
mit Olivenöl, Cherry-Tomaten und Basilikum
Ravioli with tomato and mozzarella filling, with olive oil,
cherry-tomatoes and basil

Specialità di pasta / Pasta Spezialitäten / Pasta specialties

Zubereitet mit Frischpasta / with fresh pasta

Tagliatelle ai porcini 23.50 / 25.50
Frische Bandnudeln an Steinpilzrahmsauce
Tagliatelle on cream sauce with cep mushrooms

Tagliatelle San Marco 28.50 / 31.50
Frische Bandnudeln an Steinpilz-Rahmsauce mit gebratenen
Kalbfleischstreifen
Tagliatelle on cream sauce with veal strips and cep mushrooms

Spaghetti chitarra ai frutti di mare 33.50
Frische Chitarra Spaghetti mit Meeresfrüchten, Tomaten
und Kräutern
Homemade spaghetti with seafood, tomatoes and herbs

Spaghetti chitarra alle vongole 33.50
Frische Chitarra Spaghetti mit Venusmuscheln und Kräutern
an einer Weissweinsauce
Fresh chitarra spaghetti with clams and herbs
on a white wine sauce

Tagliatelle ai Gamberoni 33.50
Frische Bandnudeln mit Riesencrevetten, Cherry-Tomaten,
Knoblauch und Kräutern
Homemade tagliatelle with king prawns, olive oil, cherry-tomatoes,
garlic and herbs

Risotto

Risotto con verdure 21.50 / 23.50
Weissweinrisotto mit geschnittenem Grillgemüse
White wine risotto with sliced grilled vegetables

Risotto ai porcini 23.50 / 25.50
Weissweinrisotto mit Steinpilzen
White wine risotto with cep mushrooms

Risotto ai gamberoni con rucola 28.50 / 31.50
Risotto mit gebratenen Riesencrevetten, Cherry-Tomaten und Rucola
Risotto with king prawns, cherry-tomatoes and arugula

Risotto al Barolo con straccetti di manzo 28.50 / 31.50
Barolorisotto mit gebratenen Entrecôtestreifen und Kräutern
Redwine risotto with roasted entrecote steake strips and herbs

Piatti di carne / Fleischgerichte / Meat dishes

Scallopine di vitello al limone 35.50 / 39.50
Kalbsschnitzel an Zitronensauce mit Tagliatelle
und frischem Saisongemüse
Veal escalope with lemon sauce with tagliatelle
and fresh vegetables

Scallopine di vitello al marsala 35.50 / 39.50
Kalbsschnitzel an Marsalasauce mit Tagliatelle und frischem
Saisongemüse
Veal escalope with Marsala sauce with tagliatelle and fresh
Seasonal vegetables

Bistecca di manzo (Rib-Eye), 250gr spuma all erbette 46.50
Rindshohrückensteak, Ojo de Aqua by Dieter Meier
mit Kräuterschaum, Country-Cuts Kartoffeln und Grillgemüse
Beef sirloin steak with herb foam served with contry-cuts potatoes
and grilled vegetables

Filetto di manzo, 200gr, con spuma all erbette 52.50
Rindsfilet vom Grill mit Kräuterschaum,
serviert mit Country-Cuts Kartoffeln und Grillgemüse
Grilled beef fillet with herb foam, served with country-cuts
potatoes and grilled vegetables

Lombata di agnello „Provencales“ 46.50
Gebratenes Lammnierstück mit Kräutersauce, Country-Cuts
Kartoffeln und Grillgemüse
Roasted piece of lamb with herb sauce, country-cuts potatoes
and grilled vegetables

Fegato di vitello alle veneziane con marsala 32.50 / 36.50
In Butter gebratene Kalbsleber mit Zwiebeln, Kräutern und
Marsalawein mit Weissweinsrisotto und frischem Saisongemüse
Butter-fried veal's liver with onions, herbs and
Marsala wine with white wine risotto and fresh seasonal vegetables

Kalbsleber jeden Dienstag und Freitag frisch, «es hätt solangs hätt»

La pescheria / Fisch und Krustentiere / fish and crustaceans

Filetto di orata alle erbette Gebratene Filet vom Doradebarsch mit Kräutern, serviert mit Butterreis und frischem Saisongemüse Sauted fillet of seam bream bass with herbs, served with buttered rice and fresh seasonal vegetables	31.50 / 34.50
Gamberoni alla griglia Grillierte Riesen Krevetten an Peperoncini-Knoblauchöl mit Butterreis und frischem Saisongemüse Grilled King prawns in peperoncini garlic oil with buttered rice and fresh seasonal vegetables	33.50 / 36.50
Bistecca di salmone alla zafferano Gebratenes Lachssteak an Safranrahmsauce mit Butterreis und frischem Saisongemüse Roasted salmon steak on saffron cream sauce with buttered rice and fresh seasonal vegetables	30.50 / 33.50
Filetto di persico alla mugnaia Eglifilets nach Müllerinnen Art, mit brauner Butter und Mandelsplittern, Salzkartoffeln und frischem Saisongemüse Perch fillets miller's wife style, with brown butter and almond chips served with salted potatoes and fresh seasonal vegetables	31.50 / 34.50
Luccioperco-“Fischknusperli“ Zanderfilets im Bierteig gebacken mit Tartaresauce, Salzkartoffeln und frischem Saisongemüse Pike perchfillets baked in beer dough with tartare sacue, salt potatoes and fresh seasonal vegetables	28.50 / 31.50
Spaghetti chitarra ai frutti di mare Frische Chitarra Spaghetti mit Meeresfrüchten, Tomaten und Kräutern Homemade spaghetti with seafood, tomatoes and herbs	33.50
Spaghetti chitarra alle vongole Frische Chitarra Spaghetti mit Venusmuscheln und Kräutern an einer Weissweinsauce Fresh chitarra spaghetti with clams and herbs on a white wine sauce	33.50

La Pizze

Margherita Tomaten, Mozzarella, Oregano Tomato, mozzarella, oregano	17.50 / 18.50
Napoli Tomaten, Mozzarella, Oliven, Kapern, Sardellen, Oregano Tomato, mozzarella, olives, capers, anchovies, oregano	20.50 / 22.50
Vegetariana Tomaten, Mozzarella, Auberginen, Zucchetti, Peperoni, Spinat, Oregano Tomato, mozzarella, eggplant, zucchini, peppers, spinach, oregano	20.50 / 22.50
Carnevale Tomaten, Mozzarella, Ricotta, Spinat, Oregano Tomato, mozzarella, ricotta, spinach, oregano	20.50 / 22.50
Gorgonzola Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Oregano Tomato, mozzarella, blue cheese, oregano	20.50 / 22.50
4 Stagioni Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Champignons, Artischocken, Oliven, Oregano Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, olives, oregano	20.50 / 22.50
Prosciutto / Funghi / Prosciutto e Funghi Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken / Champignons / Hinterschinken und Champignons, Oregano Tomato, mozzarella, ham / mushrooms / ham and mushrooms, oregano	20.50 / 22.50
Hawaii Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Ananas, Oregano Tomato, mozzarella, ham, pineapple, oregano	20.50 / 22.50
Rialto Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Knoblauch, Oregano Tomato, mozzarella, spicy salami, garlic, oregano	20.50 / 22.50
Valentino Tomaten, Mozzarella, Pouletfleisch mit Curry, Ananas, Oregano Tomato, mozzarella, curry chicken, pineapple, oregano	21.50 / 23.50
Del Padrone Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Champignons, Spinat, Gorgonzola, Oregano Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, spinach, blue cheese, oregano	21.50 / 23.50

Le Pizze

Pizza Romana Tomaten, Mozzarella, Pouletfleisch mit Curry, Peperoni, und Oliven Tomato, mozzarella, chicken curry, peppers, and olives	21.50 / 23.50
Leone Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Oregano Tomato, mozzarella, raw ham, oregano	22.50 / 24.50
Siciliana Mit Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, Kapern, Sardellen With tomato, mozzarella, tuna, onions, capers, anchovies	22.50 / 24.50
Gondoliere Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte, Zwiebeln, Oregano Tomato, mozzarella, seafood, onions, oregano	22.50 / 24.50
Mascarbonara Tomaten, Mozzarella, Speck, Ei, Mascarpone und Parmesan Tomato, mozzarella, bacon, egg, mascarpone, parmesan	22.50 / 24.50
Taburno Tomaten, Mozzarella, Mascarpone, Hinterschinken, Steinpilze, Cherry-Tomaten und Rucola Tomato, mozzarella, mascarpone, ham, cep mushrooms, cherry-tomato und arugula	24.50 / 26.50
Dolce Vita Mit Tomaten, Büffelmozzarella, Mozzarella, gebratene Aubergine und Zucchetti, Cherry-Tomaten, Pecorinokäse und kaltgepresstes Olivenöl With tomato, buffalo mozzarella, grilled eggplant, grilled zucchini, cherry-tomato, pecorino cheese and olive oil extra virgin	24.50 / 26.50
Miss Italia Büffel-Mozzarella, Mozzarella, Parmaschinken, Mozzarelline, Cherry-Tomaten, Rucola, Trüffelöl Buffalo mozzarella, mozzarella, raw ham, little mozzarella balls, cherry-tomato, arugula, truffleoil	26.50 / 28.50
Calzone "Tre Colori" Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Champignons, gekochtes Ei, Ricotta, Pesto, Tomatensauce, Parmesansplitter und Rucola als Garniture Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, boiled egg, ricotta, pesto, tomato sauce, parmesan flakes and arugula	26.50

Menu Bambini / Für Kids bis 12 Jahren / For kids up to 12 years

Pepite di pollo con patatine fritte Chicken Nuggets mit Pommes frites Chicken nuggets with french fries	11.50
Spaghetti con salsa di vostra scelta al burro, al pomodoro, alla bolognese Spaghetti mit Sauce nach Wahl Spaghetti with sauce of your choice	9.50
Pizza Prosciutto o Margherita Pizza Prosciutto oder Margherita Pizza Prosciutto or Margherita	11.50

Deklaration

Sofern beim Artikel in der Karte nicht anderes vermerkt ist – speziell bei der Monatskarte.

Kalbs-; Rinds- und Schweinefleisch	aus der Schweiz
Poulet	aus der Schweiz,
Rohschinken	aus Italien,
Salami, Speck und Hinterschinken	aus der Schweiz.
Riesenkrevetten	aus Vietnam / Bangladesh (Zucht)
Zander Knusperli	Deutschland
Eglifilet	Estland
Dorade	Türkei (Zucht)
Vongole	Italien
Lachs	Norwegen (Zucht)
Lamm	Irland
Meeresfrüchte-Mix	Italien / Spanien (Zucht)
Oje de Agua Rindfleisch by Dieter Meier*	Argentinien

*Kann mit Hormonen und Leistungsförderer produziert sein

Mozzarella Swiss Premium

Das Restaurant San Marco verwendet Mozzarella Divina Premium, ein Schweizer Produkt aus reiner Schweizer Qualitätsmilch, der frei von E-Stoffen und genetisch veränderten Organismen ist.

Preise für Take Away und Preise für zusätzliche Dienstleistungen

Salate Take Away	Karte minus Fr. 2.00
Pizza Take Away	Karte minus Fr. 5.00
Pasta Take Away	Karte minus Fr. 4.00
Zusatzteller bei Vorspreisengang	kein Zuschlag
Zusatzteller für Kleinkinder	kein Zuschlag
Zusatzteller bei Hauptgang	plus Fr. 3.00
Pizza auf 2 Teller	plus Fr. 3.00

Allergeninformation

Leiden Sie an einer Lebensmittel-Unverträglichkeit so verlangen Sie bitte unsere Spezialkarte mit Allergeninformationen. Sollten sie unter einer sehr starken Lebensmittel-Unverträglichkeit leiden, so teilen sie dies bitte ausdrücklich dem Service mit, da in einer kleinen Küche wie bei unserer Querkontamination vorkommen können und wir mit dem Wissen, speziell darauf achten können. Auch erhalten wir von Produzenten oft den Hinweis, dass auch Spuren von Allergenen erhalten sein können, obwohl dies mit dem Produkt nichts zu tun hat.

Gutscheine

Unsere beliebten Gutscheine sind auch eine Möglichkeit seinen Liebsten eine Freude zu machen. Einfach beim Service bestellen und innert Minuten ist ein Gutschein ausgestellt.

Aperitifs

	Vol%	cl	
Aperol Sprizz / Hugo / Lillet	15	15	11.50
Prosecco di Conegliano-Valdobbiadene DOCG		10	8.50
Martini rosso / bianco	15	4	7.00
Campari	23	4	7.00
Cynar	16.5	4	7.00
Pernod	40	2	7.00
Crodino / San Bitter			5.50

Birra / Bier

	cl	
Birra Moretti „Lager“ Offenausschank	30	4.80
	50	6.50
Eichhof Bügelbräu	45	7.00
Eichhof Dunkel „Hubertus“	45	5.50
Erdinger Weissbier	50	7.50
Eichhof alkoholfrei / non-alcoholic	33	4.90
Ichnusa, sardinisches Bier unfiltriert	33	6.00

Mineral / Soft Drink

	cl	
San Pellegrino mit Kohlensäure	50	5.90
Aqua Panna ohne Kohlensäure	50	5.90
Rivella rot/blau	33	4.90
Fanta / Sprite / Coca Cola / Coca Cola Zero	33	4.90
Nestea lemon	33	4.90
Apfelsaft / Apple juice	33	4.90
Apfelschorle / Apple spritzer	33	4.90
Orangen-, Tomatensaft		
Orange juice, Tomato juice	20	5.30
Schweppes Tonic / Schweppes Bitter Lemon	20	4.90
Leitungswasser (Dienstleistungsanteil)	50	4.00
Tap water (service)	30	3.00
Sirup (für Kinder gratis)		
Sirup (free for Kids)	30	3.00

Kaffee

Kaffee Crème / Schale / Espresso / Ristretto	4.50
Doppio Espresso	5.50
Cappuccino	5.80
Latte Macchiato	6.50
Corretto Grappa / Corretto Brandy	7.00

Warme Getränke / Hot Drinks

Diverse Tees (Schwarz, Grün, Pfefferminz, Kamille, Hagebutte)	
Tea different flavours	4.30
Glas Milch, cup of milk 3 dl	3.50
Ovo / Schoggi 3 dl	4.50
Kafilutz	7.00

Spirituosen / Spirits

	Vol%	cl	
Ballantine's Scotch	40	4	8.50
Gordon's Gin	37.5	4	8.50
Wodka	40	4	8.50
Bacardi Rum weiss/dunkel	37.5	4	8.50
Vecchia Romagna	38	2	6.50
Remy Martin	40	2	9.50
Chivas Regal	40	4	12.00
Rigi-Kirsch Fassbind	41	2	8.50
Calvados Marin	40	2	8.00

Grappa

	Vol%	cl	
Nonino 41°	41	2	6.50
Recioto di Amarone, Masi	50	2	11.50
Tignanello Marchesi Antinori	42	2	12.50
Ornellaia Tenuta DELL'ORNELLAIA	42	2	12.50
Brunello di Montalcino, Banfi	45	2	11.50
Moscato, Nonino	41	2	8.50
Chardonnay, Nonino	41	2	8.50
Prosecco, Nonino	42	2	9.00
Sassicaia, Bolgheri	40	2	14.00

Liköre / Bitters

	Vol%	cl	
Appenzeller	29	4	7.00
Amaretto di Saronno	28	4	7.00
Limoncello	33	4	5.00
Amaro Averna	32	4	7.00
Amaro Ramazotti	30	4	7.00
Fernet Branca	30	4	7.00
Sambucca		4	7.00
Baileys		4	7.00