

SommerKarte

2022



SAN MARCO
PIZZERIA • TERRAZZA

Erfrischendes zum Apéro



Prosecco Rosé

Prosecco Rosé Millesimato DOC Brut

1 dl 8.50

Prosecco

Conegliano di Valdobbiandene DOCG

1 dl 8.50

Tropical Bellini

Prosecco mit Mango-Passionsfruchtpüree und Eis

9.50

Negroni

Der Klassiker mit Gin, rotem Wermut und Campari, auf Eis serviert

11.50

Aperol Spritz

Aperol, Orangenscheibe, Soda, Eis, Prosecco

11.50

Lillet

Weinlikör, Schwepps Tonic, Orangenscheibe, Eis

11.50

Hugo

Holunderblütensirup, Limette, Minze, Soda, Eis, Prosecco

11.50

Alkoholfreie Apéros

Roter Hugo

Holunderblütensirup, Limette, Minze, Soda, San Bitter, Eis

10.50

Sangue di Sicilia

Bio Blutorangendrink mit Ingwersirup

8.50

Cedrata

Zedratazitrondrink mit Ingwersirup

8.50

Crodino oder San Bitter

Bittersüße Analcolico-Klassiker aus Italien

6.00



Vorspeisen

- Bruschetta al pomodoro** 11.50
Geröstete Broteischnen mit marinierten Tomatenwürfeln
Toasted bread with marinated diced tomatoes
- Gazpacho** 12.50
Kalte Gemüsesuppe aus Tomaten, Gurken und Peperoni,
pikant gewürzt
*Cold vegetable soup made from tomatoes, cucumbers and
Peppers, spiced*
- Crema di pomodori, basilico e Mascarpone** 12.50
Tomatencremesuppe mit Mascarpone und frischem Basilikum
Tomato cream soup with Mascarpone and fresh basil
- Melone mit Parmaschinken** 18.50
Sweet melon with Parma ham
- Antipasti italiani** 19.50
Typisch italienisches Antipasti mit Fleischwaren,
Käse und eingelegtem Gemüse, dazu Pizzabrötchen
*Typical Italian antipasti with meat, cheese and pickled
vegetables, with pizzabread*
- Insalata di rucola con scaglie di parmigiano** 13.50
Aromatischer Rucolasalat mit Parmesanobel
Rocket salad with parmesan flakes
- Insalata caprese** 17.50
Salat aus Datteltomaten und Büffel-Mozzarella
Tomato and buffalo mozzarella salad
- Insalata verde** 9.50
Grüner Blattsalat
Green salad
- Insalata mista** 11.00
Gemischter Salat
Mixed salad



Sommerliche Teller

Für den kleinen und normalen Hunger

Verdure alla griglia con mozzarella di bufala DOP 18.00 22.50

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

Carpaccio di manzo 19.50 28.50

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

Carpaccio di polpo 19.50 27.50

Dünn geschnittener, gekochter Tintenfisch
an Zitronen-Olivenölmariade
*Carpaccio from the Squid marinated
with Lemon and Olive Oil*

Vitello tonnato 21.00 29.50

Gebratene Kalbsschulter, dünn geschnitten,
mit Thunfischsauce, Kapern und Zwiebeln
*Roasted veal shoulder, thinly sliced,
with tuna sauce, capers and onions*

Beefsteak Tatar 26.50 32.50

Klassisches Fleischtatar mit Garnitur,
Toast und Butter
Classic meat tartare with garnish, toast and butter

Mediteraner Siedfleischsalat 27.50

mit getrockneten Tomaten, Kapern, Zwiebeln und Oliven
auf Salatbeet angerichtet
*Mediterranean boiled beef with dried tomatoes, capers,
onions and olives prepared on salad*



Fitnesssteller

Reichhaltig garniert mit frischer und sommerliche Salatauswahl

Pollo Tropicale 29.50

Würfel von der Pouletbrust mit Curry gebraten,
mit Früchten garniert

*Cubes of chicken breast fried with curry,
garnished with fruits*

“Fischknusperli” 29.50

Eglifilet im Bierteig gebacken mit Tartaresauce

Eglifilet baked in beer dough with tartar sauce

Scaloppine di vitello alla griglia 36.50

Dünn geklopfte Kalbsschnitzel vom Grill mit Kräuterschaum serviert

Thinly sliced grilled veal escalope served with herb foam

Gamberoni alla griglia 36.50

Riesenkrevetten vom Grill, mit Chilli, Knoblauch und Olivenöl

Grilled king prawns with chilli, garlic and olive oil

Straccetti di manzo 36.50

In Streifen geschnittenes, rosa gebratene Rindsentrecôte
mit Balsamico verfeinert

Beef entrecôte cut into strips and roasted, with balsamic vinegar

Bistecca di tonno „Pinzimonio“ 36.50

Rosa gebratenes Thunfischsteak mit Zitronen-Petersilienöl

Pink fried tuna steak with lemon-parsley oil

Indian Onions Bahjis 27.50

Frittierte Reiskugeln mit Reis-, Kichererbsen-, Weizenmehl
und indischer Gewürzmischung

Fried rice balls with rice, chickpeas, wheat flour and Indian spices

BBQ Jackfruitballs 27.50

Frittierte Kugeln der Jackfrucht,
mit Sirachasauce pikant-asiatisch gewürzt

Fried balls of jackfruit, with Siracha sauce spicy-Asian flavored



Fleisch & Fisch

Scaloppine di vitello al limone 39.50

Kalbsschnitzel an Zitronensauce, mit Tagliatelle und Gemüse
Veal escalope in lemonsauce with tagliatelle and vegetables

Bistecca di manzo (Rib-Eye) alla griglia, 250gr 46.50

Rindshohrückensteak, Ojo de Agua by Dieter Meier,
vom Grill mit Kräuterschaum, Country Cuts und Gemüse*
Beef sirloin steak with herb foam, country cuts and vegetables

Filetto di manzo alla griglia, 200gr 52.50

Rindsfilet 200gr, Ojo de Agua by Dieter Meier,
vom Grill mit Kräuterschaum, Country Cuts und Gemüse*
*Grilled beef fillet with herb foam,
served with country cuts and vegetables*

Bistecca di tonno „Pinzimonio“ 36.50

Rosa gebratenes Thunfischsteak mit Zitronen-Petersilienöl
Butterreis und Gemüse*
*Pink fried tuna steak with lemon parsley oil
served with rice and vegetables*

Gamberoni alla griglia 36.50

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

*auch als Fitnessteller erhältlich

Risotto

Risotto ai porcini 26.50

Weissweinsrisotto mit Steinpilzen
White wine risotto with cep mushrooms

Risotto ai gamberoni con rucola 32.50

Risotto mit Cherrytomaten, Rucola und grillierten Riesenkrevetten
Risotto with cherry tomatoes, rocket and grilled king prawns



Pasta

Penne Pomodoro 20.50
Mit hausgemachter Tomatensauce
with homemade tomato sauce

Penne Bolognese 22.50
Mit traditioneller Rindfleischsauce
with traditional chopped beef sauce

Spaghetti Carbonara tradizionali 24.50
Mit Guancialespeck (pfeffrig gewürzter Schweinshalsspeck),
Ei und Parmesan
with bacon, egg and Parmigiano chees

Spaghetti Pesto Genovese 23.50
Basilikumpesto mit Pinienkernen und Parmesan
Basil pesto with pine nuts and parmesan cheese

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*

Ravioli Caprese 26.50
Gefüllt mit Ricotta, Mozzarella und Tomaten, serviert
an Olivenöl mit Cherrytomaten und Basilikum
*Stuffed with ricotta and dried tomatoes, served
on olive oil with cherry tomatoes and basil*

Tagliatelle San Marco 32.50
Frische Tagliatelle mit Kalbfleischstreifen an
Steinpilzrahmsauce
Tagliatelle on cream sauce with veal strips and cep mushrooms

Spaghetti ai frutti di mare 32.50
Spaghetti mit Meeresfrüchten
(verschiedene Tintenfische und Muscheln),
Weisswein und Tomaten
*spaghetti with seafood (various squids and mussels),
whitewine and tomato*

Spaghetti alle vongole 32.50
Spaghetti mit Venusmuscheln und Kräutern
an einer Weissweinsauce
Spaghetti with clams and herbs on a white wine sauce



Pizza

Margherita	19.80
Tomaten, Mozzarella, Oregano / <i>Tomato, mozzarella, oregano</i>	
Napoli	22.80
Tomaten, Mozzarella, Oliven, Kapern, Sardellen, Oregano <i>Tomato, mozzarella, olives, capers, anchovies, oregano</i>	
Leone	24.80
Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Oregano <i>Tomato, mozzarella, smoked ham, oregano</i>	
Carnevale	23.80
Tomaten, Mozzarella, Ricotta, Spinat, Oregano <i>Tomato, mozzarella, ricotta, spinach, oregano</i>	
Gorgonzola	23.80
Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Oregano <i>Tomato, mozzarella, blue cheese, oregano</i>	
4 Stagioni	23.80
Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Champignons, Artischocken, Oliven, Oregano <i>Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, olives, oregano</i>	
Prosciutto / Funghi / Prosciutto e Funghi	23.80
Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken / Champignons / Hinterschinken und Champignons, Oregano <i>Tomato, mozzarella, ham / mushrooms / ham and mushrooms, oregano</i>	
Hawaii	23.80
Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Ananas, Oregano <i>Tomato, mozzarella, ham, pineapple, oregano</i>	
Rialto	23.80
Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Knoblauch, Oregano <i>Tomato, mozzarella, spicy salami, garlic, oregano</i>	
Valentino	23.80
Tomaten, Mozzarella, Pouletfleisch mit Curry, Ananas, Oregano <i>Tomato, mozzarella, curry chicken, pineapple, oregano</i>	
Pizza Romana	23.80
Tomaten, Mozzarella, Pouletfleisch mit Curry, Peperoni, und Oliven <i>Tomato, mozzarella, mascarpone, chicken curry, peppers, and olives</i>	



Pizza

Del Padrone 23.80

Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Champignons,
Spinat, Gorgonzola, Oregano

Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, spinach, blue cheese, oregano

Vegetariana 22.80

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 24.80

Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte, Zwiebeln, Oregano

Tomato, mozzarella, seafood, mussels, onions, oregano

Mascarbonara 24.80

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 rocked salad*

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 rocked 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

Zusatzteller bei Vorspeisen kein Zuschlag

Zusatzteller für Kleinkinder kein Zuschlag

Kleine Pizzagrößen Normal minus Fr. 3.00

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

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

Pouletbrust frisch	Schweiz
Kalbfleisch frisch und für tonnato	Schweiz
Rindsfleisch frisch, für Tatar, Roastbeef, Sugo	Schweiz
Egliknusperli, Wildfang	Deutschland/Russland/Island
Gamberoni, Zucht	Vietnam
Thunfisch, Wildfang	Vietnam
Frutti di Mare (Pizza/Pasta)	Italien/Spanien
Tintenfisch für Carpaccio	Spanien
Ojo de Agua by Dieter Meier*	Argentinien

Fleischwaren:

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

*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