

# *SommerKarte*

2023



**SAN MARCO**  
PIZZERIA • TERRAZZA

## *Erfrischendes zum Apéro*

---

<b>Prosecco Rosé</b> Prosecco Rosé Millesimato DOC Brut	1 dl	8.50
<b>Prosecco</b> Conegliano di Valdobbiandene DOCG	1 dl	8.50
<b>Tropical Bellini</b> Prosecco mit Mango-Passionsfruchtpüree, Eis		9.50
<b>Negroni</b> Der Klassiker mit Gin, rotem Wermut, Campari, auf Eis serviert		11.50
<b>Aperol Spritz</b> Aperol, Prosecco, Soda, Orangenscheibe, Eis		11.50
<b>Lillet</b> Weinlikör, Schwepps Tonic, Orangenscheibe, Eis		11.50
<b>Hugo</b> Holunderblütensirup, Prosecco, Soda, Limette, Minze, Eis		11.50

## *Alkoholfreie Apéros*

---


<b>Roter Hugo</b> Holunderblütensirup, San Bitter, Soda, Limette, Minze, Eis		10.50
<b>Sangue di Sicilia</b> Bio Blutorangendrink mit Ingwersirup		8.50
<b>Cedrata</b> Zedratazitronendrink mit Ingwersirup		8.50
<b>Crodino oder San Bitter</b> Bittersüße Analcolico-Klassiker aus Italien		6.00




# Vorspeisen

---

**Bruschetta al pomodoro**  11.50  
Geröstete Brotscheiben 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*


**Melone mit Parmaschinken** 18.50  
Sweet melon served with Parma ham

**Caprese San Marco, Zöpfli**  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*

**Burrata con Parma** 21.50  
Cremiger Burrata-Mozzarella mit Basilikum-Öl auf Blattsalat  
mit dünn geschnittenem Parmaschinken  
*Creamy Burrata-Mozzarella with basil oil, lettuce and finely  
sliced Parma ham*

**Insalata verde**  9.50  
Grüner Blattsalat  
*Green salad*

**Insalata mista**  11.00  
Gemischter Salat  
*Mixed salad*

**Insalata di rucola con scaglie di parmigiano**  13.50  
Aromatischer Rucolasalat mit Parmesanobel und Balsamico  
*Rocket salad with parmesan flakes and Balsamic vinegar*



# 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 and olive oil*

## **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*

## **Salmone affumicato**

19.50 27.50

Dünn geschnittener Rauchlachs auf einem Rucolabeet  
mit Zwiebeln, Kapern, Zitrone, Toast und Butter  
*Finely sliced smoked salmon on a rocket salad served  
with onions, capers, lemon, toast and butter*

## **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 Tartare**

26.50 32.50

Klassisches Rindstartar mit Garnitur,  
Toast und Butter  
*Classic beef tartare with garnish, toast and butter*

## **Antipasti italiani**

19.50

Typisch italienisches Antipasti mit Fleischwaren,  
Käse und grilliertem Gemüse, dazu Pizzabrötchen  
*Typical Italian antipasti with meat, cheese and grilled  
vegetables with pizzabread*



## **Scaloppine di Pollo** 29.50

Halbierte, grillierte Pouletbrust serviert mit Kräuterschaum und einem reichhaltig garnierten Salat  
*Grilled Chicken Breast Strips with herbal foam, served with a richly garnished salad*

## **“Fischknusperli”** 29.50

Eglifilet im Bierteig gebacken mit Tartaresauce und einem reichhaltig garnierten Salat  
*Eglifilet baked in beer dough with tartar sauce, served with a richly garnished salad*

## **Scaloppine di vitello alla griglia** 38.50

Dünn geklopftes Kalbsschnitzel vom Grill, serviert mit Kräuterschaum und einem reichhaltig garnierten Salat  
*Thinly sliced grilled veal escalope served with herb foam and richly garnished salad*

## **Straccetti di manzo** 39.50

In Streifen geschnitten, rosa gebratenes Rindsentrecôte mit Balsamico verfeinert und einem reichhaltig garnierten Salat  
*Beef entrecôte cut into strips and roasted with balsamic vinegar, served with a richly garnished salad*

## **Bistecca di tonno „Pinzimonio“** 38.50

Rosa gebratenes Thunfischsteak mit Zitronen-Petersilienöl und einem reichhaltig garnierten Salat  
*Pink fried tuna steak with lemon-parsley oil, served with a richly garnished salad*

## **Gamberi in Tempura** 34.50

Krevetten in Tempurateig gebacken mit Sweet-Chilli Sauce und einem reichhaltig garnierten Salat  
*Shrimp baked in tempura dough with Sweet-Chilli Sauce, served with a richly garnished salad*

## **“Fried Onions”** 25.50

Gebackene Zwiebelringe serviert mit einer Knoblauchsauce und einem reichhaltig garnierten Salat  
*Baked Onion rings with garlic sauce, served with a richly garnished salad*



# Fleisch & Fisch

---

## Scaloppine di vitello al limone 41.50

Kalbsschnitzel an Zitronenrahmsauce serviert mit Tagliatelle und Gemüse

*Veal escalope with lemonsauce served with tagliatelle and vegetables*

## Bistecca di manzo (Rib-Eye) alla griglia, 250gr 48.50

Rindshohrückensteak, Ojo de Agua by Dieter Meier, vom Grill mit Kräuterschaum, Pommes Frites und Gemüse\*

*Beef sirloin steak with herb foam, french fries and vegetables*

## Filetto di manzo alla griglia, 200gr 54.50

Rindsfilet, Ojo de Agua by Dieter Meier, vom Grill mit Kräuterschaum, Pommes Frites und Gemüse\*

*Grilled beef fillet with herb foam, served with french fries and vegetables*

## Trancio di salmone al limone 38.50

Gebratene Lachstranche an Zitronenrahmsauce serviert mit Butterreis und Tagesgemüse

*Fried salmon served with a lemon cream sauce, butter rice and vegetables*

## Gamberoni alla griglia 39.50

Riesenkrevetten vom Grill mit Olivenöl, Chilli und Knoblauch, Butterreis und Gemüse\*

*Grilled King prawns with peperoncini and garlic oil served with rice and vegetables*

\*auch als Fitnessteller erhältlich

# Risotto

---

## Risotto porcini 26.50

Weissweinsrisotto mit Steinpilzen

*White wine risotto with cep mushrooms*

## Risotto gamberoni 32.50

Risotto mit Cherrytomaten und grillierten Riesenkrevetten

*Risotto with cherry tomatoes 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** 24.50  
Mit Speck, Ei und Parmesan  
*With bacon, egg and Parmigiano cheese*
- 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 Rindfleischsauce und  
Bechamel, mit Käse überbacken  
*Traditionally made lasagna with chopped beef sauce,  
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 tomatoes, served with olive oil,  
cherry tomatoes and basil*
- Tagliatelle San Marco** 33.50  
Frische Tagliatelle mit Kalbfleischstreifen  
an einer Steinpilzrahmsauce  
*Tagliatelle with a cream sauce, veal strips and cep mushrooms*
- Spaghetti ai frutti di mare** 33.50  
Spaghetti mit Meeresfrüchten  
(verschiedene Tintenfische und Muscheln),  
an einer Weisswein-Tomatensauce  
*Spaghetti with seafood (various squids and mussels) served  
with a white wine-tomato sauce*
- Tagliatelle al Salmone** 32.50  
Tagliatelle mit Lachsstreifen an einer Tomaten- Rahmsauce  
*Tagliatelle served with salmon strips and a tomato- cream sauce*





# Pizza

---

**Margherita**  22.80  
Tomaten, Mozzarella, Oregano / *Tomato, mozzarella, oregano*

**Napoli** 24.80  
Tomaten, Mozzarella, Oliven, Kapern, Sardellen, Oregano  
*Tomato, mozzarella, olives, capers, anchovies, oregano*

**Carnevale**  25.80  
Tomaten, Mozzarella, Ricotta, Spinat, Oregano  
*Tomato, mozzarella, ricotta, spinach, oregano*

**Gorgonzola**  25.80  
Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Oregano  
*Tomato, mozzarella, blue cheese, oregano*

**4 Stagioni** 26.80  
Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken,  
Champignons, Artischocken, Oliven, Oregano  
*Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, olives, oregano*

**Prosciutto / Funghi / Prosciutto e Funghi** 25.80  
Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken / Champignons /  
Hinterschinken und Champignons, Oregano  
*Tomato, mozzarella, ham / mushrooms / ham and mushrooms, oregano*

**Hawaii** 25.80  
Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Ananas, Oregano  
*Tomato, mozzarella, ham, pineapple, oregano*

**Rialto** 25.80  
Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Knoblauch, Oregano  
*Tomato, mozzarella, spicy salami, garlic, oregano*

**Pizza Delia** 26.80  
Tomaten, Mozzarella, Mascarpone, Parmaschinken, Oregano  
*Tomatoes, mozzarella, mascarpone, Parma ham, oregano*

**Valentino** 25.80  
Tomaten, Mozzarella, Pouletfleisch mit Curry, Ananas, Oregano  
*Tomato, mozzarella, curry chicken, pineapple, oregano*

**Pizza Romana** 25.80  
Tomaten, Mozzarella, Pouletfleisch mit Curry, Peperoni, Oliven, Oregano  
*Tomato, mozzarella, chicken curry, peppers, olives, oregano*





# Pizza

---

## **Del Padrone** 25.80

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** 26.80

Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, Kapern, Sardellen, Oregano

*Tomato, mozzarella, tuna, onions, capers, anchovies, oregano*

## **Gondoliere** 26.80

Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte, Zwiebeln, Oregano

*Tomato, mozzarella, seafood, mussels, onions, oregano*

## **Mascarbonara** 26.80

Tomaten, Mozzarella, Speck, Ei, Mascarpone und Parmesan, Oregano

*Tomato, mozzarella, bacon, egg, mascarpone, parmesan, oregano*

## **Taburno** 28.80

Tomaten, Mozzarella, Mascarpone, Hinterschinken, Steinpilze,  
Cherry-Tomaten und Rucola, Oregano

*Tomato, mozzarella, mascarpone, ham, cep mushrooms,  
cherry-tomato und rocket salad, oregano*

## **Dolce Vita** 28.80

Tomaten, Mozzarella, Büffelmozzarella, gebratene Aubergine  
und Zucchini, Cherrytomaten, Parmesan, Olivenöl, Oregano

*Tomato, buffalo mozzarella, grilled eggplant, grilled zucchini,  
cherry tomato, parmesan, olive oil, oregano*

## **Miss Italia** 29.80

Büffel-Mozzarella, Mozzarella, Parmaschinken,  
Mozzarelline, Cherry-Tomaten, Rucola, Trüffelöl, Oregano

*Buffalo mozzarella, mozzarella, Parma ham, mozzarelline,  
cherry-tomatoes, rocket salad, truffle oil, oregano*

## **Calzone "Tre Colori"** 29.80

Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken, Champignons, gekochtes Ei,  
Artischocken, Pesto, Tomatensauce, Parmesansplitter und Rucola  
als Garnitur

*Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, boiled egg, artichokes,  
pesto, tomato sauce, parmesan flakes and rocket salad*



## *Für unsere Kleinen*

---

Für Kinder bis 12 Jahren

<b>Pizza Bambini</b> Kleine Pizza Margherita oder Prosciutto <i>Small Pizza Margherita or with ham</i>	14.50
<b>Pasta Bambini</b> Spaghetti oder Penne an Tomaten- oder Bolognesersauce <i>Spaghetti or penne with tomato or bolognese sauce</i>	10.50
<b>Pepite di pollo con patate fritte</b> Chicken-Nuggets (CH) mit Pommes frites <i>Chicken nuggets (CH) with french fries</i>	12.50

### Preise für zusätzliche Dienstleistungen und Take Away

---

<b>Pizza auf 2 Teller</b>	<b>plus Fr. 3.00</b>
<b>Zusatzteller bei Hauptgang</b>	<b>plus Fr. 3.00</b>
<b>Zusatzteller bei Vorspeisen</b>	<b>kein Zuschlag</b>
<b>Zusatzteller für Kleinkinder</b>	<b>kein Zuschlag</b>
<b>Kleine Pizzagrößen</b>	<b>Normal minus Fr. 3.00</b>
<b>Salate Take Away</b>	<b>Normal minus Fr. 2.00</b>
<b>Pasta Take Away</b>	<b>Normal minus Fr. 3.00</b>
<b>Pizza Take Away</b>	<b>Normal minus Fr. 4.00</b>



# Deklarationen

---

Vegetarische Gerichte 

Allergene:

Leiden sie unter Allergien / Intoleranzen so verlangen sie bitte unsere Spezialkarte.

## **Herkunft Fleisch und Fisch**

Sofern direkt beim Gericht nicht anders deklariert gelten folgende Herkunftsbezeichnungen:

### Fleisch und Fisch

Rauchlachs, Zucht	Norwegen
Gamberi in Tempura	Korea
Pouletbrust	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Rindfleisch	Schweiz
Egliknusperli, Wildfang	Deutschland/Russland/Island
Gamberoni, Zucht	Vietnam
Thunfisch, Wildfang	Vietnam
Frutti di Mare	Italien/Spanien
Ojo de Agua by Dieter Meier*	Argentinien
Frischlachs	Norwegen

### Fleischwaren:

Parmaschinken	Italien
Hinterschinken	Schweiz
Salame piccante	Schweiz
Speck Pancetta	Schweiz

### Diverses

Ei, Freilandhaltung

\*Kann mit Hormonen und Leistungsförderern produziert sein

## **Bewerten Sie uns auf:**

Facebook	San Marco Rapperswil
LinkedIn	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)