

SAN MARCO  
PIZZERIA • TERRAZZA

*Winterkarte*  
*2022/2023*



# Vorspeisen

---

**Bruschette al pomodoro** ✓✓ 8.00  
2 Geröstete Brotscheiben mit marinierten Tomatenwürfeln  
*2 Slices of toasted bread with marinated diced tomatoes*

**Crostini porcini** ✓✓ 10.00  
2 Röstbrotscheiben mit sautierten Steinpilzen und Olivenöl  
*2 Slices of toasted bread with sauted porcini mushrooms and olive oil*

**Caprese San Marco** ✓ 17.50  
Mozzarella-Zöpfl 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*

**Insalata di mare** 19.50  
Lauwarmer Meeresfrüchtesalat mit Pulpo, Seppia, Calamare und Krevetten auf Meeresbohnen an einer leichten Zitronenöl-Vinaigrette  
*Warm seafood salad with octopus, seppia, calamari and shrimps served on sea beans with lemon oil vinaigrette*

**Carpaccio di manzo** 19.50  
Dünn geschnittenes, rohes Rindfleisch mit Rucola, Olivenöl und Parmesanhobel  
*Beef carpaccio with rocket salad, olive oil and Parmesan flakes*

**Carpaccio di polpo** 19.50  
Dünn geschnittener, gekochter Tintenfisch an Zitronen-Olivenölmarmade  
*Carpaccio from the squid marinated with lemon and olive oil*

Vegetarische Gerichte



Vegane Gerichte



# Suppen & Salate

---

- Zuppa di pesce San Marco** 15.50  
Fischbouillon aromatisiert mit Safran,  
Tomaten und Kräutern serviert mit kleinen Streifen  
von See- und Meeresfischen und Muscheln  
*Fish broth flavored with saffron, tomatoes and herbs  
served with small strips of sea- and ocean fish and mussels*
- Zuppa di lenticchie** 13.50  
Winterliche, italienische Linsensuppe mit Speck-Croûtons  
*Winter Italian lentil soup with bacon croutons*
- Insalata formentino con uovo** ✓ 14.00  
Nüsslisalat an Balsamicodressing mit gekochtem Ei  
*Lamb's lettuce with balsamicodressing, boiled egg*
- Insalata formentino con uovo, speck e crostini** ✓ 14.50  
Nüsslisalat an Balsamicodressing mit gekochtem Ei,  
gebratenem Speck und Brotcroûtons  
*Lamb's lettuce with balsamicodressing, boiled egg, fried bacon  
and bread croutons*
- Insalata caprese classico** ✓ 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*



# Fleisch

---

**Scaloppine di vitello con calvados** 39.50

Gebratene Kalbschnitzel an Calvados-Rahmsauce mit Tagliatelle und Gemüse

*Fried veal escalope with calvados cream sauce, Tagliatelle and vegetables*

**Ossobuco cremolata** 44.50

Geschmorte Kalbshaxe nach Cremoneser Art mit Polenta und Gemüse

*Braised veal shank with polenta and vegetables*

**Mare e Monti - „Surf & Turf“** 58.50

Rindsfilet (200gr), Ojo de Agua by Dieter Meier, mit Riesenkrevetten vom Grill an kräftiger Porto-Rotweinsauce, serviert mit Butterreis und Blattspinat

*Beef filet (200gr), Ojo de Agua by Dieter Meier, with grilled King prawns, Porto red wine sauce served with butter rice and leaf spinach*

**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

---

- Filetto di sogliola al aneto** 38.50  
Gebratene Seezungenfilets an einer feinen Dillrahmsauce  
serviert mit Gemüsereis  
*Fried sole filets with a fine dill cream sauce served  
with vegetable rice*
- Filetto di dentice alla carolina** 36.50  
Red-Snapperfilets gebraten mit Tomatenwürfeln, Kapern,  
Zwiebeln, Knoblauch und frischen Kräutern  
serviert mit Salzkartoffeln und Gemüse  
*Red snapper filets fried with diced tomatoes, capers, onions,  
garlic and fresh herbs served with boiled potatoes and vegetables*
- 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 Milanese**  27.50  
Safranrisotto mit Steinpilzen, Taleggiokäse und frischem Thymian  
*Saffron risotto with porcini mushrooms, taleggio cheese and fresh thyme*
- Risotto Capesante e pistacchio** 32.50  
Weissweinrisotto mit Pistazienpesto und  
gebratenen Jakobmuscheln  
*White wine risotto with pistachio pesto and fried scallops*
- Risotto al vino rosso con straccetti di manzo** 31.50  
Rotweinrisotto mit gebratenen Entrecôtestreifen  
und Kräutern  
*Red wine risotto with roasted entrecote steak strips and herbs*



# Pasta classica

---

## Spaghetti, Penne, Kartoffelgnocchi (mit Ei) 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 Guancialespeck (pfeffrig gewürzter Schweinshalsspeck)  
und Zwiebeln an Tomatensauce  
*with bacon, onions and tomato sauce*

**alla carbonara tradizionale** 25.50

mit Guancialespeck (pfeffrig gewürzter Schweinshalsspeck),  
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*

**al 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

---

## **Regali Gamberi-Scampi-Bufala** 29.50

Ravioli mit Scampi-, Krevetten- und Bufalamozzarellafüllung  
serviert mit Cherrytomaten, Knoblauch und Basilikum an Olivenöl  
*Ravioli with scampi, prawn and bufalo mozzarella filling  
served with cherry tomatoes, garlic and basil dressed with olive oil*

## **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*

## **Spaghetti al gusto di mare „al cartoccio“** 34.50

Spaghetti mit Meeresfrüchten, Muscheln, Tomaten, Knoblauch,  
Olivenöl, Kräutern und Weisswein, serviert im Pergament  
*Spaghetti with seafood, mussels, tomatoes, garlic, olive oil and herbs  
cooked in white wine*

## **Tagliatelle ai gamberoni** 34.50

Frische Bandnudeln mit Riesencrevetten,  
Cherry-Tomaten, Knoblauch und Kräutern  
*Tagliatelle with king prawns, olive oil, cherry-tomatoes,  
garlic 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*

**Leone** 26.80  
Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Oregano  
*Tomato, mozzarella, smoked ham, 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, 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, Pecorinokäse und kaltgepresstes Olivenöl

*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, 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,  
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 with 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

**Zustzteller 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

---

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

|   |                             |
|---|-----------------------------|
| 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             |
| Ei, Zucht                                       | Schweiz                     |
| Frutti di Mare (Pizza/Pasta/insalate)           | Italien                     |
| Sepia, Pulpo für Carpaccio und Insalata di mare | Argentinien                 |
| Ojo de Agua by Dieter Meier*                    |                             |

\*Kann mit Hormonen und Leistungsförderer produziert sein

### Fleischwaren:

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

### Diverses

|           |         |
|-----------|---------|
| Ei, Zucht | 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)