

Menükarte

2025



SAN MARCO
PIZZERIA • TERRAZZA

Erfrischendes zum Apéro



Prosecco Rosé

Prosecco Rosé Millesimato DOC Brut

1 dl 10.50

Prosecco

Conegliano di Valdobbiandene DOCG

1 dl 9.50

Gespritzter Weisswein

klassisch sauer oder süss (Chardonnay, Toscana)

8.50

Ramazzotti on Ice

Ramazzotti Aperitivo auf Eiswürfeln

7.00

Tropical Bellini

Prosecco mit Mango-Passionsfruchtpüree und Eis

12.00

Negroni

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

12.50

Aperitivo Spritz

Aperitivo (Typ Aperol), Orangenscheibe, Soda, Eis, Prosecco

14.00

Lillet

Weinlikör, Schwepps Tonic, Orangenscheibe, Eis

14.00

Hugo

Holunderblütensirup, Limette, Minze, Soda, Eis, Prosecco

14.00

Bicicletta

Campari, Weisswein, Soda, Eis

12.50



Vorspeisen

Caprese San Marco



18.00

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

Verdure alla griglia con Burrata Mozzarella Swiss Premium



19.00

Lauwarmes Grillgemüse mit Burrata Mozzarella Swiss Premium und Olivenöl
Grilled vegetables with burrata swiss premium and olive oil

Carpaccio di manzo

21.50

Dünn geschnittenes, rohes Rindfleisch mit Rucola, Olivenöl und Grana Padano Hobel
Beef carpaccio with rocket salad, olive oil and Grana Padano flakes

Antipasti italiani

24.50

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

oder zum Apéro oder kleinem Gluscht:

Tagliere - auf dem Schieferplättli

15.50

mit Parmaschinken, Salame piccante und Pecorinokäse
with parma ham, spicy salame (a type of Italian sausage) and Pecorino cheese

Antipasti - in Schälchen serviert


- marinierte Oliven / *marinated olives* 3.50
- Parmesan / *parmesan cheese* 4.50



Bruschette, Suppen & Salate

Bruschetta al pomodoro  11.50
2 geröstete Brotscheiben mit marinierten Tomatenwürfeln
2 slices of toasted bread with marinated diced tomatoes

Crostini porcini  13.00
2 geröstete Brotscheiben mit sautierten Steinpilzen
2 slices of toasted bread with sauted porcini mushrooms

Minestrone  12.50
Klassische italienische Minestrone mit Gemüse und klein geschnittener Pasta
Classic Italian Minestrone with vegetables and small sliced pasta

Insalata verde 9.50
Bunter Blattsalat
Green salad

Insalata mista 11.00
Gemischter Salat
Mixed salad



Around the world

Gelbes Gemüse-Thai-Curry



26.50

Bunte Saisongemüsemischung an gelbem Thaicurry mit Kokosmilch, serviert im Reisring

Colorful seasonal vegetable medley in yellow Thai curry with coconut milk, served in a rice ring.

Fisch & Chips

29.50

Gebackene Egli-Knusperli mit Tartaresauce, serviert mit Pommes frites

Crispy fried perch bites with tartar sauce, served with French fries.

Moule e frites (cozze alla marinara)

29.50

Miesmuscheln mit Kräutern in Weisswein zubereitet, serviert mit Pommes Frites

Mussels with herbs prepared in white wine, served with french fries

Pulled Pork Burger

32.50

Über Nacht im Pizzaofen geschmorter und zerzupfter, marinierter Schweinehals. Im Bun mit Coleslawsalat, BBQ-Sauce, Essiggurke und Zwiebeln angerichtet. Serviert mit Country-Cuts.

Overnight slow-roasted, marinated pork neck, hand-pulled.

In a bun with coleslaw, BBQ sauce, pickles, and onions.

Served with crispy country-cut fries.

Roastbeef-Ciabatta-Sandwich

34.50

Kaltes Roastbeef in lauwarmen Ciabatta-Brot. Mit Blattsalaten, Tartaresauce und marinierten Tomatenwürfeln.

Serviert mit Countrycuts und Coleslawsalat.

Cold roast beef in a warm ciabatta bread, with mixed leafy greens, tartar sauce, and marinated diced tomatoes.

Served with country-style potato wedges and coleslaw.

Lasagne al forno

27.50

Traditionell hergestellte Lasagne mit Rindfleischsugo, Bechamel und Käse überbacken

Traditionally made lasagna with beef sugo,

topped with béchamel and cheese



San Marco Klassiker

Scaloppine di vitello al limone

42.00

Kalbsschnitzel an Zitronenrahmsauce, serviert mit Tagliatelle und Gemüse

Veal escalope with lemonsauce served with tagliatelle and vegetables

Filetto di manzo alla griglia, 200g

54.00

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 vegetables

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

49.50

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 Branzino alla griglia

36.50

Wolfsbarschfilet vom Grill mit Knoblauch, Kräutern und Olivenöl, serviert mit Salzkartoffeln und Tagesgemüse

Grilled sea bass fillet with garlic, herbs, and olive oil, served with boiled potatoes and seasonal vegetables

Gamberoni alla griglia

37.00

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



Pasta classica

Penne Pomodoro  21.50
Mit hausgemachter Tomatensauce
With homemade tomato sauce

Penne Bolognese 22.50
Mit traditionellem Rindfleischsugo
With traditional chopped beef sauce

Spaghetti Carbonara 25.50
Mit Speck, Ei und Parmesan
With bacon, egg and Parmigiano cheese

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

Spaghetti Pesto Genovese  25.50
Basilikumpesto mit Pinienkernen und Parmesan
Basil pesto with pine nuts and parmesan cheese

Chitarra-Spaghetti ai frutti di mare 34.50
Chitarra-Spaghetti mit Meeresfrüchten, Weisswein, Tomaten
und Kräutern (verschiedene Tintenfische und Muscheln)
*Chitarra-Spaghetti with seafood, whitewine, tomato and herbs
(various squids and mussels)*


Chitarra-Spaghetti al salmone 31.50
Chitarra-Spaghetti mit frischem Rauchlachs
an einer Cherrytomatenrahmsauce
Chitarra-Spaghetti with smoked salmon in a cherry 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

Delia 26.80
Tomaten, Mozzarella, Mascarpone, Parmaschinken, Oregano
Tomatoes, mozzarella, mascarpone, parma ham, oregano

Rialto 25.80
Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Knoblauch, Oregano
Tomato, mozzarella, spicy salami, garlic, 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, mascarpone, chicken curry, peppers, olives, oregano



Pizza

Del Padrone 26.80

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

Tonno 25.80

Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, Oregano

With tomato, mozzarella, tuna, onions, oregano

Parmigiana 26.80

Tomaten, Mozzarella, Auberginen, Grana Padano, Oregano

Tomato, mozzarella, eggplant, Grana Padano, oregano

Mascarbonara 28.80

Tomaten, Mozzarella, Speck, Ei, Mascarpone, Grana Padano

Tomato, mozzarella, bacon, egg, mascarpone, Grana Padano

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, Büffelmozzarella, Mozzarella, Aubergine und
Zucchini, Cherry-Tomaten, Grana Padano, Olivenöl, Oregano

*With tomato, buffalo mozzarella, eggplant, grilled zucchini,
cherry tomato, Grana Padano, olive oil extra virgin, oregano*

Miss Italia 29.80

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

*Buffalo mozzarella, Divina premium mozzarella, smoked ham,
cherry-tomato, rocket salad, truffleoil, oregano*

Calzone "Tre Colori" 29.80

Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken,
Champignons, gekochtes Ei, Artischocken. Pesto,
Tomatensauce, Grana Padano und Rucola als Garniture

*Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, boiled egg, artichokes,
pesto, tomato sauce, Grana Padano 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

Zustteller 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 & Spaghetti Chitarra

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

Kalbfleisch, Schweinehals, Roastbeef	Schweiz
Rindfleisch für Sugo, Carpaccio	Schweiz
Egliknusperli, Wildfang	Deutschland/Russland/Island
Gamberoni, Zucht	Vietnam
Frutti di Mare (Pizza/Pasta/Insalate)	Italien/Spanien
Wolfbarsch, Zucht	Türkei
Cozze	Spanien
Vongole	Italien
Rauchlachs, Zucht	Norwegen
Ojo de Agua by Dieter Meier*	Argentinien

Fleischwaren:

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

Diverses:

Ei, Zucht	Schweiz
Brot für Bruschetta & Brioche-Bun	Schweiz
Brot auf Tisch	Schweiz
Ciabattabrot	Deutschland

*Kann mit Hormonen und Leistungsförderer produziert sein

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