

Herbst Karte

2024

SAN MARCO
PIZZERIA • TERRAZZA

Vorspeisen

- Bruschetta al pomodoro** 🌱 11.50
2 geröstete Brotscheiben mit marinierten Tomatenwürfeln
2 slices of toasted bread with marinated diced tomatoes
- Crostini porcini al tartufo** 🌱 13.50
2 geröstete Brotscheiben mit sautierten Steinpilzen und Trüffelöl
2 slices of toasted bread with sauted porcini mushrooms and truffle oil
- Caprese San Marco** 🌱 17.50
Mozzarella-Zöpfli von Swiss Premium Mozzarella mit marinierten Schmortomaten, Olivenöl 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** 🌱 18.50
Hausgemachtes, lauwarmes Grillgemüse mit Büffelmozzarella DOP und Olivenöl
Homemade, grilled vegetables with buffalo mozzarella DOP and Olivenöl
- Carpaccio di manzo** 20.50
Dünn geschnittenes, rohes Rindfleisch mit Rucola, Olivenöl und Grana Padano Hobel
Beef carpaccio with rocket salad, olive oil and Parmesan flakes
- Beefsteak Tatar** 26.50
Klassisches Rindstatar mit Garnitur, Toast und Butter
Classic beef tartare with garnish, toast and butter

🌱 Vegetarische Gerichte



Suppen & Salate

- Crema di zucca e zenzero** 🌱 14.50
Kürbis-Ingwercremesuppe mit Mascapone,
Kürbiskernöl und Kürbiskernen
*Pumpkin ginger cream soup with mascapone,
pumpkin seed oil and pumpkin seeds*
- Insalata formentino con uovo e croutons** 🌱 14.00
Nüsslisalat an Balsamicodressing mit gekochtem Ei
und Croutons
*Lamb's lettuce with balsamicodressing, boiled egg
and croutons*
- Insalata formentino con speck, funghi e croutons** 15.00
Nüsslisalat an Balsamicodressing mit gebratenem Speck,
Mischpilzen und Croutons
*Lamb's lettuce with balsamicodressing, bacon, mixed
mushrooms and croutons*
- Insalata verde** 🌱 9.50
Grüner Blattsalat
Green salad
- Insalata mista** 🌱 11.00
Gemischter Salat
Mixed salad



Fleisch

Scaloppine di vitello al limone 41.50

Kalbsschnitzel an einer Zitronenrahmsauce
mit Tagliatelle und Gemüse

Veal escalope with lemon cream sauce, tagliatelle and vegetables

Scaloppine di vitello ai porcini 43.50

Kalbsschnitzel an einer Steinpilzrahmsauce
mit Tagliatelle und Gemüse

Veal escalope with porcini cream sauce, tagliatelle and vegetables

Bistecca di manzo (Rib-Eye) alla griglia, 250gr 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 di manzo alla griglia, 200gr 55.50

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 grilled vegetables*



Fisch

Filetto di salmone zucca e zafferano 39.50

Lachsfilet auf gebratenem Kürbis an einer Safranrahmsauce
serviert mit Tagliatelle, Kürbiskernen und Kürbiskernöl
*Salmon fillet served on fried pumpkin with a saffron cream sauce
with Tagliatelle, pumpkin seeds and pumpkin seed oil*

Filetto di branzino alla siciliana 37.50

Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch mit Tomaten, Oliven, Kapern
und Knoblauch, serviert mit Salzkartoffeln und frischem Gemüse
*Fried fillet of sea bass with tomatoes, olives, capers and
garlic, served with potatoes and fresh vegetables*

Filetto di pesce persico "Fischknusperli" 34.50

Eglifilet im Bierteig gebacken, serviert mit Tartaresauce,
Salzkartoffeln und frischem Gemüse
*Perch fish baked in beer dough served with tartare sauce,
potatoes and vegetables*

Gamberoni alla griglia 39.50

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*

Cozze alla marinara 26.50

Miesmuscheln mit Kräutern in Weisswein zubereitet
Optional mit Pommes frites
*Mussels with herbs prepared in white wine
Optional with french fries*

+5.00

Risotto

Risotto con zucca e zucchine 🌱 27.50

Weissweinrisotto mit gebratenen Kürbisstücken, Zucchetti
und mit Philadelphia-Frischkäse verfeinert, serviert
mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen
*White wine risotto with fried pumpkin pieces, zucchini and refined
with Philadelphia cream cheese, served with pumpkin seed oil
and pumpkin seeds*

Risotto ai porcini 🍄 26.50

Weissweinrisotto mit Steinpilzen, Butter und Grana Padano Käse
White wine risotto with cep mushrooms, butter and Grana Padano Cheese



Pasta classica

Spaghetti, Penne, Kartoffelgnocchi nach Wahl mit

Spaghetti, penne, potato gnocchi, with

al pomodoro 🌱

mit hausgemachter Tomatensauce
with homemade tomato sauce

21.50

alla bolognese

mit hausgemachtem Rindfleischsugo
with homemade beef sauce

24.50

all' amatriciana

mit Speck und Zwiebeln an Tomatensauce
with bacon, onions and tomato sauce

24.50

carbonara tradizionale

mit Speck, Ei und Grana Padano
with bacon, egg and Grana Padano

26.50

al pesto genovese 🌱

mit klassischem Basilikumpesto und Pinienkernen
with pesto sauce and pine nuts

25.50

aglio, olio e peperoncino 🌱

mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini
garlic, olive oil and chilli

22.50

all' ortolana 🌱

mit geschnittenem Grillgemüse und Tomatensauce
with sliced grilled vegetables and tomato sauce

25.50

Lasagne al forno

Traditionell hergestellte Lasagne mit Rindfleischsugo,
Bechamel und mit Käse überbacken
*Traditionally made lasagna with beef sugo,
topped with béchamel and cheese*

27.00



Pasta speciale

- Ravioli zucca** 🌱 27.00
Ravioli mit Kürbisfüllung an einer Philadelphiarahmsauce, Kürbiskernöl und Kürbiskernen
Ravioli with pumpkin filling, philadelphia cream sauce, pumpkin seed oil and pumpkin seeds
- Ravioli con funghi porcini** 🌱 28.50
Ravioli mit Steinpilz-Ricottafüllung an einer Steinpilzrahmsauce
Ravioli with porcini ricotta filling with cep mushrooms cream sauce
- Tagliatelle San Marco** 33.50
Frische Tagliatelle mit Kalbfleischstreifen an einer Steinpilzrahmsauce
Tagliatelle with a cream sauce, veal strips and cep mushrooms
- Tagliatelle tartufate con funghi** 🌱 32.50
Frische Tagliatelle an Pilzrahmsauce und Trüffelcrème
Tagliatelle with mushroom cream sauce and truffle cream
- Tagliatelle gamberoni e zucca** 36.50
Frische Tagliatelle mit Riesencrevetten, Kürbiswürfel, Cherry-Tomaten, Knoblauch und Kräutern
Tagliatelle served with king prawns, pumpkin dices, cherry-tomatoes, garlic and herbs
- Spaghetti ai frutti di mare** 33.50
Spaghetti mit Meeresfrüchten, Weisswein, Tomaten und Kräutern (verschiedene Tintenfische und Muscheln)
spaghetti with seafood, white wine, tomato and herbs (various squids and mussels)
- Cappellacci Salmone** 32.50
Runde Ravioli gefüllt mit Rauchlachs, Crème fraîche und Kräuter an einer Tomatenrahmsauce
Round ravioli filled with smoked salmon, crème fraîche and herbs with 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, Zucchetti,
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, gebratene Aubergine und
Zucchetti, Cherrytomaten, Grana Padano, Olivenöl, Oregano

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

Miss Italia 29.80

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

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

Calzone "Tre Colori" 29.80

Tomaten, Mozzarella, Hinterschinken,
Champignons, gekochtes Ei, Artischocken, Pesto,
Tomatensauce, Grana Padano Splitter 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 14.50

Kleine Pizza Margherita oder Prosciutto
Small Pizza Margherita or ham

Pasta Bambini 11.50

Spaghetti oder Penne an Tomaten- oder Bolognesersauce
Spaghetti or penne of tomato or bolognese sauce

Pepite di pollo con patatine fritte 13.50

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

Zusatteller 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

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

Poulet	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Rindfleisch für Tatar, Sugo, Carpaccio	Schweiz
Egliknusperli, Wildfang	Deutschland/Russland/Island
Gamberoni, Zucht	Vietnam
Lachs, Zucht	Norwegen
Branzino, Zucht	Türkei/Italien
Cozze und Vongole, Aquakultur	Spanien/Italien
Frutti di Mare (Pizza/Pasta)	Italien/Spanien
Ojo de Agua by Dieter Meier*	Argentinien
Thunfish	Vietnam

Fleischwaren:

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

Diverses:

Ei, Freilandhaltung

*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