



Winterkarte
2024/2025





SAN MARCO
PIZZERIA • TERRAZZA

Vorspeisen

Bruschetta al pomodoro  8.00
2 geröstete Brotscheiben mit marinierten Tomatenwürfeln
2 slices of toasted bread with marinated diced tomatoes

Crostini porcini tartufato  10.00
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 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**  18.50
Lauwarmes Grillgemüse mit Burrata Mozzarella
Swiss Premium und Olivenöl
*Grilled vegetables with burrata swiss premium
and olive oil*

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



Vegetarische Gerichte



Suppen & Salate

Zuppa di pesce San Marco 16.50

Fischbouillon aromatisiert mit Safran, Tomaten und Kräutern
serviert mit kleinen Streifen von See-, Meeresfischen und Muscheln
Fish broth flavored with saffron, tomatoes and herbs, served with small strips of sea-, oceanfish and mussels

Minestrone 12.50

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

Insalata formentino con uovo e crôtons 13.00

Nüsslissalat an Balsamicodressing mit gekochtem
Ei und Crôtons
Lamb's lettuce with balsamicodressing, boiled egg and croutons

Insalata formentino con speck e funghi, crôtons 14.50

Nüsslissalat an Balsamicodressing mit gebratenem Speck,
Mischpilzen und Crôtons
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 con salsa marsala o limone 39.50

Kalbschnitzel an einer Marsala oder Zitronensauce
mit Tagliatelle und Gemüse

*Veal escalope with marsala or lemon sauce,
tagliatelle and vegetables*

Ossobuco cremolata 41.50

Geschmorte Kalbshaxe nach Cremoneser Art
mit Polenta und Gemüse

Braised veal shank served with polenta 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, 200g 53.50

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 vegetables*



Fisch


Filetto d'orata alla griglia 36.50
Doradenfilet vom Grill an Knoblauch-Kräutersauce
mit Salzkartoffeln und saisonalem Gemüse
*Grilled sea bream fillet with garlic herb sauce,
served with salted potatoes and seasonal vegetables*

Filetto di pesce persico "Fischknusperli" 33.50
Eglifilet im Bierteig gebacken mit Tartaresauce,
Salzkartoffeln und frischem Saisongemüse
*River perch fillets baked in beer dough with tartare sauce,
potatoes and fresh seasonal vegetables*

Gamberoni alla griglia 36.50
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 24.50
Miesmuscheln mit Kräutern in Weisswein zubereitet
Optional mit Pommes Frites (Moules e frites) +5.00
*Mussels with herbs prepared in white wine
Optional with french fries*

Risotto

Risotto Milanese  28.50
Safranrisotto mit Steinpilzen, Taleggiokäse
und frischem Thymian
*Saffron risotto with porcini mushrooms, taleggio cheese
and fresh thyme*

Risotto al vino rosso con straccetti di manzo 29.50
Rotweinrisotto mit gebratenen Entrecôtestreifen und Kräutern
Red wine risotto with roasted entrecôte steak strips and herbs



Pasta classica

Spaghetti, Penne, Kartoffelgnocchi 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 Speck und Zwiebeln an Tomatensauce
with bacon and onions on tomato sauce

alla carbonara 25.50

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

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

all' 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

Ravioli con funghi porcini  28.50

Ravioli mit Steinpilz-Ricottafüllung an einer Steinpilzrahmsauce
Ravioli with porcini ricotta filling with cep mushrooms cream sauce

Tortelloni Fiorentina all' Aurora  26.50

Tortelloni mit Ricotta und Spinatfüllung
an einer Tomatenrahmsauce

*Ravioli with ricotta and spinach filling
served with tomato cream sauce*

Tagliatelle San Marco 32.50

Frische Bandnudeln mit Kalbfleischstreifen
an einer Steinpilzrahmsauce

Tagliatelle with a cream sauce with veal strips and cep mushrooms

Tagliatelle gamberoni 32.50

Frische Bandnudeln mit Riesencrevetten,
Cherry-Tomaten, Knoblauch und Kräutern

*Tagliatelle with king prawns, olive oil, cherry-tomatoes,
garlic and herbs*

Chitarra-Spaghetti ai frutti di mare 33.50

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 alle vongole 32.50

Chitarra-Spaghetti mit Venusmuscheln und Kräutern
an einer Weissweinsauce

Chitarra-Spaghetti with clams and herbs cooked in white wine sauce

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, gebratene Aubergine und
Zucchini, 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,
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

Zusatzteller bei Hauptgang plus Fr. 3.00

Zusatzteller 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

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
Kalbshaxe	Europa
Rindfleisch für Sugo, Carpaccio	Schweiz
Egliknusperli, Wildfang	Deutschland/Russland/Island
Gamberoni, Zucht	Vietnam
Frutti di Mare (Pizza/Pasta/Insalate)	Italien/Spanien
Dorade, Zucht	Türkei
Cozze	Spanien
Vongole	Italien
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	Schweiz
Brot auf Tisch	Schweiz

*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