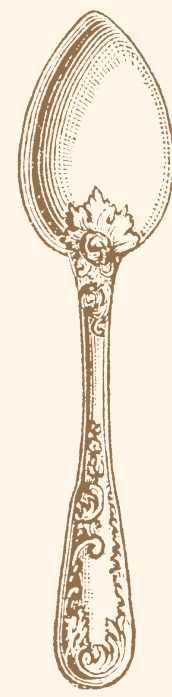




SAN MARCO

RISTORANTE - PIZZERIA



MENU

Antipasti

Vorspeisen | Appetizers

	CHF KL. PORT.	CHF PORT.
<p>Schiacciata all'aglio, olio di oliva extravergine e rosmarino Fladenbrot mit Knoblauch, Olivenöl und Rosmarin <i>Pizzabread with garlic, olive oil and rosemary</i> 1a</p>		9.50
<p>Bruschetta con pomodoro marinato all'aglio, rucola e grana Geröstete Brotscheiben mit in Knoblauch marinierten Tomaten, Basilikum und Parmesansplitter <i>Toasted bread with garlic, tomatoes, basil and Parmesanshavings</i> 1a,5a,7a</p>		12.50
<p>Insalata mista con salsa Italiana Gemischter Salat mit italienischem Dressing <i>Mixed salad with italian dressing</i> 3b,5b,6b,10b</p>		9.50
<p>Burrata e peperoni piccanti grigliati e marinati Burrata-Frischkäse mit pikant marinierten Peperoni vom Grill <i>Burrata with grilled, marinated spicy Peppers</i> 7a,12b</p>		21.50
<p>Mozzarella di bufala Campana DOP pomodoro fresco e crema di balsamico Büffelmozzarella-DOP mit Basilikum und frischen Tomaten an Balsamicocreme <i>Buffalo mozzarella DOP, basil and fresh tomatoes Balsamico cream</i> 7a</p>	15.00	19.50
<p>Tatar di manzo saporita con pane toast e burro Rindstatar mit Toastbrot und Butter <i>Beef tartare with toast and butter</i> 9a,10a,12b</p>	22.50	29.50
<p>Carpaccio di Salmone al olio d'oliva extravergine e lime Lachscarpaccio mariniert mit Lime und Olivenöl extravergine <i>Salmon carpaccio marinated with lime and extra virgin olive oil</i> 4a</p>	16.50	22.00

Minestre

Suppen | Soup

	CHF KL. PORT.	CHF PORT.
<p>Crema di pomodoro e panna acida Tomatencremesuppe mit Sauerrahm <i>Tomatencremesuppe mit Sauerrahm</i> 7a</p>		9.50
<p>Vellutata di carote, patate e zafferano Vellouté von Karotten und Kartoffeln mit Safran <i>Vellouté of carrots and potatoes with saffron</i> 1b, 7b</p>		9.50

RISOTTI & GNOCCHI

Risotti & Gnocchi | Risotto & Gnocchi

<p>Risotto al pecorino pepato, salsiccia alla griglia e rucola Risotto mit gepeffertem Pecorino, Salsiccia vom Grill und Rucola <i>Risotto with peppered pecorino, grilled Salsiccia and rocket salad</i> 7a</p>		26.00
<p>Risotto alle barbabietole e gorgonzola in sospensioni Risotto mit Randen und Gorgonzolawürfeln <i>Risotto with beetroot and Gorgonzola cubes</i> 7a,3b</p>		21.00
<p>Gnocchi di patate con salsiccia briciolata e taleggio Kartoffelgnocchi mit zerbröckelter Salsiccia und Taleggio <i>Potato gnocchi with crumbled salsiccia and taleggio</i> 1a,3a,7a</p>		28.00
<p>Gnocchi di patate con gamberetti, menta e limone Kartoffelgnocchi mit Crevetten an Minze und Zitrone <i>Potato gnocchi with prawns on mint and lemon</i> 1a,2a,3a,7a,12b</p>		26.00

Pasta Fresca all'uovo

Frische Teigwaren | Fresh Pasta

<p>Tagliatelle al fumè di salmone e gamberetti Nudeln mit Rauchlachs und Crevetten <i>Pasta with smoked salmon and prawns</i> 1a,2a,3a,4a,6b,7b</p>		26.00
<p>Tagliatelle San Marco con sminuzzato di manzo, pomodori secchi e salsa rosa mit Rindsstreifen, Dörrotomaten und Tomaten-Rahmsauce <i>with beef slices, sun dried tomatoe and pink-sauce</i> 1a,3a,6b,7b</p>		27.00
<p>Lasagna all' Emiliana sfoglia all'uovo di spinaci con carne macinata, besciamella e mozzarella al forno Spinatlasagne mit Hackfleisch, Bechamelsauce und Mozzarella im Ofen überbacken <i>Spinach lasagne with minced meat, bechamel sauce and mozzarella gratinated in the oven</i> 1a,2a,3a,7a,3b</p>		25.00
<p>Ravioli ripieni di porcini in fonduta di formaggi Ravioli mit Steinpilzfüllung an Käse-Cremsauce <i>Ravioli stuffed with boletus mushrooms in cheese sauce</i> 1a,3a,7a</p>		24.00



PASTA

Teigwaren | Pasta



<p>Spaghetti alla carbonara rivisitati con pancetta croccante, panna, tuorlo d'uovo e pecorino pepato mit Speck, Rahm, Eigelb und gepeffertem Pecorino <i>with bacon, cream, egg yolk and peppered pecorino cheese</i> 1b,3a,7a,6bz</p>		22.50
<p>Penne alla Pastora con salsiccia briciolata salsa di pomodoro piccante e ricotta salata mit zerbröckelter Salsiccia, würziger Tomatensauce und gesalzenem Ricotta <i>with crumbled salsiccia, spicy tomato sauce and salted ricotta</i> 1b,7a,6b</p>		23.00
<p>Tagliolini all'aglio, olio d'oliva, peperoncino e flambè di gamberoni mit Knoblauch, Olivenöl, Peperoncino und flambierten Riesencrevetten <i>with garlic, olive oil, peperoncino and flambèed giant prawns</i> 1a,2a,3a,7a,3b</p>		25.00
<p>Sedanini ai frutti di mare, pomodorini e vino bianco mit Meeresfrüchten, Cherrytomaten und Weisswein <i>with seafood, cherrytomatoes and white wine</i> 2a,4a,12a,14a,1b,6b</p>		23.00

Si preparano anche piccole porzioni con una riduzione di 3 franchi

Es werde auch kleine Portionen mit einer Ermässigung von 3 Franken zubereitet
Small portions are also prepared with a reduction of 3 francs



CARNE

Fleisch | Meat

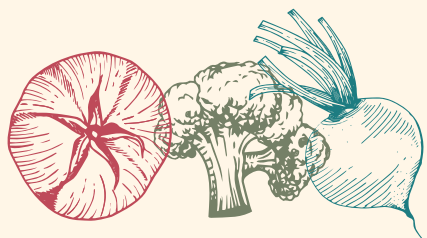
- ⊗🌱 **Entrecôte di manzo (200g) in salsa al peperoncino con patate saltate e verdure croccanti**
Rindsentrecôte in würziger Sauce mit Bratkartoffeln und knusprigem Gemüse
Beef Sirloin steak in spicy sauce with sautéed potatoes and crunchy vegetables
7b,12b
- Costine di vitello (400g) alla salsa barbecue su risotto al parmigiano e verdure**
Kalbs-Spare Ribs mit Barbecue Sauce auf Parmesanrisotto und Gemüse
Veal spare ribs with barbecue sauce on Parmesan risotto and vegetables
1a,7a10a,12b
- ⊗🌱 **Cosciotto di agnello (400g) in salsa con gremolada di verdure e guarnito con risotto al parmigiano**
Lammkeule in Rotweinsauce geschmort an Gemüsegremolada, serviert mit Parmesanrisotto
Leg of lamb stewed in red wine sauce on vegetable gremolada, served with parmesan risotto
1b,12b



PESCE

Fisch | Fish

- ⊗🌱 **Trancio di Salmone Norvegese al limone con patate lesse e julienne di verdure croccanti**
Tranche vom Norwegischen Lachs an Zitrone mit Salzkartoffeln und knusprigen Gemüsestreifen
Norwegian salmon steak with lemon, boiled potatoes and crunchy vegetable julienne
4a, 7b
- ⊗🌱 **Tentacoli di polipo "San Marco" con pesto di rucola e patate prezzemolate**
Oktopus "San Marco" mit Rucola-Pesto und Petersilienkartoffeln
Octopus "San Marco" with rocket pesto and parsley potatoes
14a, 7b



CONTORNI

Beilagen | Side Dishes

- ⊗🌱 **Patate al rosmarino**
Rosmarinkartoffeln
Rosemary-Potatoes
- 🌱 **Tagliatelle al burro**
Butternudeln
Butter noodles
1a,3a,7b
- ⊗🌱 **Verdure di stagione**
Saisongemüse
Seasonal vegetables
- ⊗🌱 **Risotto al parmigiano**
Parmesanrisotto
Parmesan risotto
1b,7b
- ⊗🌱 **Melanzane alla griglia**
Auberginen vom Grill
Grilled eggplant



PIZZE

Pizzas

- | CHF
PORT. | | CHF
K.L. PORT. | CHF
PORT. |
|--------------|---|-------------------|--------------|
| 44.00 | 🌱 Margherita
Pomodoro, mozzarella Tomaten, Mozzarella <i>Tomato, mozzarella</i>
1a, 7a | 14.50 | 16.50 |
| | 🌱 Mafiosa
Pomodoro, mozzarella, aglio, peperoncino, olive
Tomaten, Mozzarella, Peperoncino, Knoblauch, Oliven
<i>Tomato, mozzarella garlic, chili, olives</i>
1a, 7a | 15.50 | 17.50 |
| 46.00 | Napoli
Pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe
Tomaten, Mozzarella, Kapern, Sardellen <i>Tomato, mozzarella, capers, anchovies</i>
1a, 7a, 4a | 17.00 | 19.00 |
| 42.00 | Quattro Stagioni
Pomodoro, mozzarella, olive, carciofi, prosciutto, funghi
Tomaten, Mozzarella, Oliven, Artischocken, Schinken, Champignons
<i>Tomato, mozzarella, olives, artichokes, ham, mushrooms</i>
1a, 7a | | 21.50 |
| | Prosciutto e funghi
Pomodoro, mozzarella, prosciutto e funghi
Tomaten, Mozzarella, Schinken und Champignon
<i>Tomato, mozzarella, ham and mushrooms</i>
1a, 7a | 19.50 | 21.50 |
| | Al pollo
Pomodoro, mozzarella, filetti di petto di pollo, rucola e grana padano
Tomaten, Mozzarella, Pouletbruststreifen (CH), Rucola und Grana padano
<i>Tomato, mozzarella, chicken pieces, rocket and grana padano cheese</i>
1a, 7a | | 23.00 |
| | 🌱 Vegana
Pomodoro, pomodori secchi, melanzane alla griglia e rucola
Tomaten, Dörrtomaten, grillierte Auberginen und Rucola
<i>Tomatoes, sun-dried tomatoes, grilled eggplant and rocket</i>
1a, 7a, 12b | 17.50 | 19.50 |
| | Bianca alla Romana
Mozzarella, pecorino pepato, pancetta croccante e uova
Mozzarella, pfeffiger Pecorino-Käse, knuspriger Speck und Ei
<i>Mozzarella, peppery pecorino cheese, crispy bacon and eggs</i>
1a, 3a, 7a | | 22.00 |
| | Rialto
Pomodoro, mozzarella, salame piccante, aglio
Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Knoblauch
<i>Tomato, mozzarella, spicy salami, garlic</i>
1a, 7a | 21.00 | 23.00 |
| | Calzone
Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, uova
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons und Ei
<i>Tomato, mozzarella, ham, mushroom and egg</i>
1a, 7a, 3a | | 23.50 |
| | San Marco
Pomodoro, mozzarella, tonno, capperi, cipolle
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Kapern und Zwiebeln
<i>Tomato, mozzarella, tuna, capers and onions</i>
1a, 7a, 3a | | 22.50 |
| | Del Capo
Pomodoro, mozzarella, mascarpone e prosciutto di Parma
Tomaten, Mozzarella, Mascarpone und Parmaschinken
<i>Tomato, mozzarella, mascarpone and Parma ham</i>
1a, 7a | | 26.00 |
| | Gamberi e Salmone
Pomodoro, mozzarella, gamberini, salmone e aglio
Tomaten, Mozzarella, Krevetten, Lachs und Knoblauch
<i>Tomato, mozzarella, shrimps, salmon and garlic</i>
1a,2a,4a,7a | | 25.00 |
| | 🌱 Bufalina
Pomodoro, basilico fresco, olio di oliva extravergine e mozzarella di bufala intera in uscita
Tomaten, Basilikum, Olivenöl extravergine und eine Büffelmozzarella kalt obendrauf
<i>Tomato, basil, extra virgin olive oil and a cold buffalo mozzarella on top</i>
1a, 7a | | 23.00 |
| | Miss Italia
Pomodoro, mozzarella di bufala D.O.P., prosciutto di Parma, scaglie di grana padano, rucola
Tomaten, Büffelmozzarella, Parmaschinken, Rucola und Grana Padano Splitter
<i>Tomato, buffalo mozzarella, Parma ham, rocket and Grana Padano shavings</i>
1a, 7a | | 29.00 |
| | Salsiccia e Pecorino
Pomodoro, mozzarella di bufala, salsiccia, melanzane marinate e pecorino pepato
Tomaten, Büffelmozzarella, marinierte Auberginen und pfeffriger Pecorino-Käse
<i>Tomato, buffalo mozzarella, marinated eggplants and peppery pecorino cheese</i>
1a, 7a | | 28.50 |



APERITIFS

	VOL%	CL	CHF
Aperol-Spritz			10.50
Hugo			10.50
Weisswein gespritzt		20	9.00
Martini rosso / bianco	16	4	7.50
Campari Orange	16	4	9.50
Campari	16	4	7.50
Cynar	16	4	7.50
Pernod	40	4	8.50
Sherry Tio Pepe	15	4	7.50
Porto Rot	20	4	9.50
Aperol	11	4	7.50

MINERAL Flaschen

	CL	CHF
San Pellegrino/ Acqua Panna	50	6.00
San Pellegrino/ Acqua Panna	100	9.90
Chinotto	20	5.00
San Bitter	10	5.50
Crodino	33	5.00
Fanta / Sprite	33	5.00
Coca Cola/ Zero	33	5.00
Cappy Apfelschorle	50	5.50
Rivella rot Rivella blau	33	5.00
Tomatensaft Michel	20	5.00
Kinley Tonic Water	20	5.00
Kinley Bitter Lemon	20	5.00

MINERAL Offen

	CL	CHF
Eistee	30	4.50
Eistee	50	6.50
Sprite	30	4.50
Sprite	50	6.50
Coca Cola	30	4.50
Coca Cola	50	6.50
Orangensaft	30	5.00

BIER Offen

	CL	CHF
Braugold Eichhof	30	5.00
Braugold Eichhof	50	8.00

BIER Flaschen

	CL	CHF
Heineken 0.0 Alkoholfrei	33	6.50
Erdinger Urweisse (Hefeweizen)	50	8.50
Moretti La Rossa	33	7.50
Moretti Toscana (Dinkel-Farro)	50	8.50

ZUGER BIER Bachweg Brewing

	CL	CHF
David Hasselhopp IPA	33	8.50
Czech your Kolin Zuger Blonde	33	8.00

KAFFEE & TEE

	CHF
Kaffee Crème/ Deca	4.50
Espresso/ Deca	4.50
Doppio Espresso/Deca	5.90
Ristretto/ Deca	4.50
Schale/ Deca	4.60
Cappuccino /Deca	5.50
Latte Macchiato	6.20
Corretto Grappa	7.20
Corretto Brandy	7.20
Tee	4.50
Kalte/warme Milch 2dl	3.50
Ovo/ Schokolade Kalt/warm	5.50

SPIRITUOSEN

	VOL%	CL	CHF
Cognac Remy Martin VSOP	40	2	9.00
Vecchia Romagna	38	2	7.00
Ballantines	40	4	10.00
Jack Daniels	40	4	13.50
Chivas Regal	40	4	14.50
Single Malt Macallan 14 Years	46	4	22.00
Gordons Gin	37	4	10.00
Wodka Standard	40	4	12.00
Bacardi Rum	37	4	9.50
Vieille Prune ETTER Zug	41	2	9.50
Williams ETTER Zug	40	2	9.00
Kirsch ETTER Zug	40	2	7.50
Sambuca Molinari	40	2	7.00
Amaretto di Saronno	28	4	7.50
Limoncello di Capri	32	4	7.50
Amaro Averna	32	4	8.00
Amaro Ramazzotti	30	4	8.00
Fernet Branca	42	2	7.50

GRAPPAS

	VOL%	CL	CHF
Grappa La Trentina "Morbida"	41	2	7.50
Grappa Trentina "Tradizionali"	45	2	7.50
Grappa Amarone	41	2	9.50
Grappa Brunello	42	2	9.50
Grappa Barolo Sperss	45	2	12.50
Grappa Moscato Nonino	40	2	9.50
Grappa Prosecco Nonino	40	2	12.00
Grappa Merlot Nonino	40	2	10.50
Grappa Tignanello	40	2	13.50



FRANCIACORTA PROSECCO MOSCATO

Prosecco Canevel extra dry DOC

Cantina: Casa Canevel
Tipo d'uva: Glera
Regione: Veneto

Spumante Maximum Brut Trento DOC Metodo classico

Cantina: Ferrari
Tipo d'uva: Chardonnay
Regione: Trentino

Moscato d'Asti DOCG Vigna senza Nome

Cantina: Braida
Tipo d'uva: Moscato
Regione: Piemonte

BIANCO SVIZZERA

Prà Bianco, Ticino DOC Bianco di Merlot, 2019/20

Cantina: Guido Brivio
Tipo d'uva: Merlot
Regione: Ticino

BIANCO ITALIA

Chardonnay Alto Adige DOC, 2019/20

Cantina: Lois Lageder
Tipo d'uva: Chardonnay
Regione: Alto Adige

Roero Arneis DOCG, 2019/20

Cantina: Prunotto
Tipo d'uva: Arneis
Regione: Piemonte

Villa Canlungo, 2019/20

Cantina: Collavini
Tipo d'uva: Pinto Grigio
Regione: Friuli-Venezia

Blancfumat Collio DOC, 2019/20

Cantina: Collavini
Tipo d'uva: Sauvignon blanc
Regione: Friuli-Venezia

Godò Bianco Veronese IGT, 2019/20

Cantina: Farina
Tipo d'uva: Garganega, Sauvignon, Chardonnay
Regione: Veneto

Terre di Lavinia Bolgheri DOC, 2019/20

Cantina: Casa di Terra
Tipo d'uva: Vermentino
Regione: Toscana

Cervaro della Sala, 2018/19

Cantina: Antinori
Tipo d'uva: Chardonnay, Grechetto
Regione: Umbria

ANTHILLIA Sicilia IGT, 2019/20

Cantina: Donnafugata
Tipo d'uva: Ansonica, Catarratto
Regione: Sicilia

ROSATO ITALIA

LUMERA Rosato di Sicilia IGT, 2019/20

Cantina: Donnafugata
Tipo d'uva: Nero d'Avola, Syrah, Pinot Noir
Regione: Sicilia

ROSSO SVIZZERA

Prà Rosso Ticino DOC Merlot, 2017/18

Cantina: Guido Brivio
Tipo d'uva: Merlot
Regione: Ticino

10 CL
CHF

75 CL
CHF

7.00

49.00

79.00

37.5 CL
27.50

10 CL
CHF

75 CL
CHF

56.00

10 CL
CHF

75 CL
CHF

53.00

8.50

59.00

7.30

51.00

52.50

42.00

6.60

46.00

98.00

51.00

10 CL
CHF

75 CL
CHF

7.50

52.50

10 CL
CHF

75 CL
CHF

57.00

57.00

ROSSI ITALIA



10 CL
CHF

75 CL
CHF

6.50

45.50

74.00

59.00

42.00

82.00

46.50

8.50

59.00

79.50

63.50

145.00

110.00

7.80

54.00

8.00

56.00

82.50

Barbera d'Alba DOC, 2017/18

Cantina: Beni di Batasiolo
Tipo d'uva: Barbera

Barolo DOCG, 2015/16

Cantina: Beni di Batasiolo
Tipo d'uva: Nebbiolo

Montecorna Valpolicella Classico, 2017/18

Cantina: Farina
Superiore DOC Ripasso
Tipo d'uva: Corvina, Molinara, Rondinella

Godò Rosso Veronese IGT, 2018/19

Cantina: Farina
Tipo d'uva: Corvina, Cabernet Sauvignon, Merlot

Amarone Classico della Valpolicella DOC, 2016/17

Cantina: Farina
Tipo d'uva: Corvina, Molinara, Rondinella

DOGAJOLO Rosso Toscana IGT, 2017/18

Cantina: Carpineto
Tipo d'uva: Sangiovese, Cabernet Sauvignon

MORECCIO Bolgheri DOC, 2018/19

Cantina: Casa di Terra
Tipo d'uva: Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

MOSAICO Bolgheri DOC, 2017/18

Cantina: Casa di Terra
Tipo d'uva: Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

Le Volte dell'Ornellaia, 2018/19

Cantina: Ornellaia
Tipo d'uva: Merlot Cabernet Sauvignon, Sangiovese

Tignanello Toscana IGT, 2017/18

Cantina: Antinori
Tipo d'uva: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Serre Nuove dell'Ornellaia, 2018/19

Cantina: Ornellaia
Tipo d'uva: Merlot, Cabernet-Sauvignon, Cabernet Franc, Petit verdot

PASSO DEL CARDINALE Primitivo di Manduria DOC, 2018/19

Cantina: Paolo Leo
Tipo d'uva: Primitivo

Sherazade Sicilia DOC, 2018/19

Cantina: Donnafugata
Tipo d'uva: Nero d'Avola

Tancredi Terre Siciliane IGT, 2017/18

Cantina: Donnafugata
Tipo d'uva: Cabernet Sauvignon, Nero d'Avola, Tannat

Vi preghiamo di segnalarci eventuali allergie o intolleranze alimentari al fine di permettere al nostro staff di servirvi al meglio.

Bitte informieren Sie uns über Nahrungsmittelallergien oder Unverträglichkeiten, damit unsere Mitarbeiter Sie bestmöglichst bedienen können.

Please inform us of any food allergies or intolerances, so that our staff can serve you in the best possible.

LEGENDE | LEGENDEN | LEGENDS

Vegetariano | Vegetarisch | Vegetarian

Vegano | Vegan | Vegan

Senza glutine | Glutenfrei | Gluten free

Senza lattosio | Laktosefrei | Lactose-free



Incl. Iva 7.7% / Inkl. 7.7% MwSt.