



Un viaggio tra le acque dolci del lago e
le profondità del mare, dove ogni assaggio
racconta una storia di freschezza, delicatezza
e carattere.

Eine Reise durch das Süßwasser der Seen
und die Tiefen des Meeres – jeder Bissen
erzählt eine Geschichte von Frische, Finesse
und Charakter.



Caesar's Restaurant
Via Gabbietta 3
6614 Brissago

+41 91 786 16 18
brissago@sunstar.ch
caesars-restaurant.ch

Sunstar BRISSAGO
SWISS HOTEL COLLECTION



Rassegna del pesce

crudo di mare e di lago

Rohfisch-Festival

aus See und Meer



Scopri la nostra selezione di pesce crudo

Tartare di trota, di persico, di coregone, di lucioperca e di ombrina preparate al momento, branzino marinato agli agrumi, scampi carnosì e gamberi rossi di Sicilia, serviti con salse aromatiche e piccoli ortaggi croccanti. Per chi ama i sapori puri, le ostriche Gillardeau No. 2 * offrono un tocco elegante e minerale, perfetto da gustare in purezza o in abbinamento.

Percorso di assaggi di crudi di lago, di mare e ostriche	CHF 79
Assaggi di crudi di lago	CHF 25
Assaggi di crudi di mare e crostacei	CHF 35
Degustazione di ostriche* 6 pezzi	CHF 42

Oppure componi il piatto secondo il tuo gusto: dalle tartare più delicate ai crudi di mare più intensi, ogni abbinamento è pensato per valorizzare la freschezza del prodotto.

* Per le ostriche è consigliato il preordine

L'esperienza viene arricchita dall'abbinamento di straordinari vini e birre locali, anche al calice, che ne esaltano il gusto e le caratteristiche.



Entdecken Sie unsere Auswahl an rohem Fisch

Frisch zubereitete Tatar von Forelle, Egli, Felchen, Zander und Schattenfisch, Zitrus-mariniertem Wolfsbarsch, fleischige Scampi und rote Garnelen aus Sizilien, serviert mit aromatischen Saucen und knackigem Gemüse. Für Liebhaber des reinen Geschmacks bieten die Austern Gillardeau No. 2 * eine elegante, mineralische Note – pur oder in Kombination ein Genuss.

Verkostungsreise durch See, Meer und Austern	CHF 79
Verkostungen von rohem Süßwasserfisch	CHF 25
Verkostungen von rohem Meeresfisch und Krustentieren	CHF 35
Austerndegustation* 6 Stück	CHF 42

Oder stellen Sie sich Ihre Kombination ganz nach Ihrem Geschmack zusammen: von den feinsten Tataren bis zu den intensivsten Meeresaromen – jede Variation ist darauf ausgelegt, die Frische der Zutaten zu unterstreichen.

* Für Austern wird eine Vorbestellung empfohlen

Das Erlebnis wird durch die Kombination aussergewöhnlicher lokaler Weine und Biere, auch im Glas erhältlich, bereichert, die den Geschmack und die Charakteristik hervorheben.

