



Un voyage entre les eaux douces du lac et les profondeurs de la mer, où chaque bouchée raconte une histoire de fraîcheur, de finesse et de caractère.

A journey through the fresh waters of the lake and the depths of the sea, where every bite tells a story of freshness, delicacy, and character.



Caesar's Restaurant
Via Gabbietta 3
6614 Brissago

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

Sunstar BRISSAGO
SWISS HOTEL COLLECTION



Festival du poisson cru

—

Festival of raw fish



Découvrez notre sélection de poissons crus

Tartare de truite, perche, corégone et ombrine fraîchement préparé, bar mariné aux agrumes, langoustines charnues et crevettes rouges de Sicile, servi avec des sauces aromatiques et de petits légumes croquants. Pour les amateurs de saveurs pures, les huîtres Gillardeau No. 2 * offrent une touche élégante et minérale, à savourer nature ou en accompagnement.

**Parcours de dégustation de crus du lac,
de la mer et d'huîtres** CHF 79

Dégustations de poissons crus du lac CHF 25

**Dégustations de poissons crus de mer
et de crustacés** CHF 35

Dégustation d'huîtres* 6 pièces CHF 42

Composez votre assiette selon vos envies : des tartares les plus délicats aux crustacés les plus savoureux, chaque association met en valeur la fraîcheur du produit.

*Il est recommandé de commander les huîtres à l'avance

L'expérience est enrichie par l'association d'excellents vins et bières locaux, également disponibles au verre, qui en exaltent le goût et les caractéristiques.



Discover our selection of raw fish

Freshly prepared tartare of trout, perch, whitefish, pike-perch, and ombrine, citrus-marinated sea bass, meaty scampi, and Sicilian red prawns, served with aromatic sauces and crisp vegetables. For those who love pure flavors, Gillardeau oysters* No. 2 offer an elegant, mineral touch – perfect on their own or paired.

**Tasting journey of raw selections
from the lake, the sea, and oysters** CHF 79

Tastings of raw lake fish CHF 25

Tastings of raw sea fish and shellfish CHF 35

Oyster* tasting 6 pieces CHF 42

Or create your own plate to suit your taste: From the most delicate tartars to the most intense shellfish, each combination is designed to highlight the freshness of the ingredients.

*Pre-ordering oysters is recommended

The experience is enhanced by the combination of exceptional local wines and beers, also available by the glass, which highlight the flavors and characteristics.

