



Beer – Wine – Dine

CHF 96

Tartare di salmone affumicato con guacamole e pane brioche

- Tatar vom geräucherten Lachs mit Guacamole und Brioche-Brot
 - Tartare de saumon fumé avec guacamole et pain brioché
 - Smoked salmon tartare with guacamole and brioche bread

Birrificio Baladin: Wayan „Saison“

•

Cantina Chiappini: Bianco (Chardonnay, Pinot bianco, Doral)

Tagliata di entrecôte di manzo con patate al rosmarino, salsa al merlot e verdure croccanti

- Feine Scheiben vom Rinder Entrecôte vom Grill mit Rosmarin-Kartoffeln, Merlot-Sauce und knackigem Gemüsetartare
- Entrecôte de boeuf grillée avec pommes de terre au romarin, sauce au merlot et légumes croquants
 - Grilled beef entrecôte with rosemary potatoes, merlot sauce and crispy vegetables

Birrificio Baladin: Leön „Belgian Stron Ale“

•

Cantina Monticello: Incanto Barrique (Merlot)

Specialità di formaggi ticinesi selezionati con frutta fresca e miele

- Ausgesuchte Tessiner Käsespezialitäten mit Frischen Früchten und Honig
- Spécialités fromagères tessinoises sélectionnées avec fruits frais et miel
 - Selected ticino cheese specialties with fresh fruits and honey

Verzasca Beer: IGA Merlot

•

Cantina Carlevaro: Riserva del Carmagnola (Merlot)



Benvenuti

La classica cucina italiana incontra il moderno: ricette autentiche, preparate con grande attenzione e senso estetico, per mantenere il connubio di sapori e bellezza.

Amore per il dettaglio, attenzione alla ricerca di prodotti naturali di alta qualità e combinazioni gustose e originali sono gli ingredienti che caratterizzano la nostra cucina.

Al ristorante Caesar's si può quindi gustare la vera cucina italiana in chiave moderna.

Cucinare è un'arte e come tutte le arti meritano la giusta pazienza. Prenditi del tempo per goderti la tua esperienza di gusto.

Buon appetito!

Bienvenue

La cuisine italienne classique rencontre la modernité : des recettes authentiques, préparées avec une grande attention et un sens esthétique, pour maintenir la combinaison de la saveur et de la beauté.

L'amour du détail, l'attention portée à la recherche de produits naturels de haute qualité et des combinaisons savoureuses et originales sont les ingrédients qui caractérisent notre cuisine.

Au restaurant Caesar's, vous pourrez donc apprécier une véritable cuisine italienne avec une touche de modernité.

La cuisine est un art et comme tous les arts mérite la bonne patience. Prenez-en le temps de profiter de votre expérience gustative.

Buon appetito!

Herzlich willkommen

Klassische italienische Küche trifft auf moderne: authentische Rezepte, welche auf schonende und liebevolle Art zubereitet werden, um alle Aromen zu erhalten.

Liebe zum Detail, Sorgfalt bei der Suche nach hochwertigen Naturprodukten und geschmackvolle und originelle Kombinationen sind die Zutaten, die unsere Küche auszeichnen.

Im Restaurant Caesar's werden Sie wie ein echter moderner Italiener essen.

Kochen ist eine Kunst, wie alle Künste braucht es Geduld. Nehmen Sie sich Zeit, um Ihr Geschmackserlebnis zu genießen.

Buon appetito!

Welcome

Classic Italian cuisine meets modern: authentic recipes, which are prepared in a gentle and loving way to preserve all the flavours.

Attention to detail, care in the search for high-quality natural products, tasteful and original combinations are the ingredients that distinguish our cuisine.

In Caesar's restaurant you will eat like a real modern Italian.

Cooking is an art, like all arts it needs patience. Take your time to enjoy your taste experience.

Buon appetito!



Grand Crudités



Foodsharing

*La felicità è la sola cosa che raddoppia quando la si condivide.
Glück ist das einzige, das sich verdoppelt, wenn man es teilt.
Le bonheur est la seule chose qui double lorsque vous le partagez.
Happiness is the only thing that doubles when you share it.*

ANTIPASTI IN CONDIVISIONE

75

Grande crudités di lago e di mare & Co.

- Carpaccio di trota marinata – tartare di lago (trota, luccioperca, coregone, persico) – tartare di ombrina – impepata di cozze – gamberi rossi – scampi – merluzzo mantecato
In accompagnamento: maionese agli agrumi, perle di agrumi, maionese alla barbabietola, salsa allo yogurt, guacamole e verdure in carpione
- Grande crudités vom See und Meer & Co.
Carpaccio von marinierter Forelle – Seefisch-Tartar (Forelle, Zander, Felchen, Barsch) – Schattenfisch-Tartar – Sautierte Miesmuscheln – Rote Garnelen – Scampi – Kabeljaumousse
Beilagen: Zitrusmayonnaise, Zitrusperlen, Rote-Bete-Mayonnaise, Joghurtsauce, Guacamole und eingelegtes Gemüse
- Grande crudités du lac et de la mer & Co.
Carpaccio de truite marinée – tartare de lac (truite, sandre, corégone, perche) – tartare d'ombrine – moules poivrées – crevettes rouges – langoustines – cabillaud en mousse
Accompagnements : mayonnaise aux agrumes, perles d'agrumes, mayonnaise à la betterave, sauce au yaourt, guacamole et légumes en sauce
- Grande crudités of lake and sea & Co.
Carpaccio of marinated trout – lake tartare (trout, pike-perch, whitefish, perch) – ombrine tartare – mussel peppered – red prawns – scampi – cod mantecato
Accompaniments: citrus mayonnaise, citrus pearls, beetroot mayonnaise, yoghurt sauce, guacamole and soured vegetables





*La felicità è la sola cosa che raddoppia quando la si condivide.
Glück ist das einzige, das sich verdoppelt, wenn man es teilt.
Le bonheur est la seule chose qui double lorsque vous le partagez.
Happiness is the only thing that doubles when you share it.*

SECONDO IN CONDIVISONE

74

Chateaubriand di filetto di maiale con gratin di patate e bouquet di verdure primaverili

- Chateaubriand vom Schweinefilet mit Kartoffelgratin und Bouquet von Frühlingsgemüse
- Chateaubriand de filet de porc avec gratin de pommes de terre et bouquet de légumes de printemps
- Chateaubriand of pork fillet with potato gratin and bouquet of spring vegetables



Antipasti

Vorspeisen / Hors-d'oeuvres / Starters



Antipasti / Vorspeisen / Hors-d'oeuvres / Starters

Tartare di manzo con crumble al pepe della Valle Maggia, polvere di tuorlo d'uovo e gel al gin Bisbino 25

- Rindertatar mit Valle-Maggia-Pfefferstreuseln, Eigelbpulver und Bisbino Gin-Gel
- Tartare de bœuf avec crumble de poivre de la Valle Maggia, poudre de jaune d'œuf et gel de gin Bisbino
- Beef tartare with Maggia valley pepper crumble, egg yolk powder, and Bisbino gin gel

Tarte Tatin di pomodorini con Burrata, salsa al basilico e pistacchi 22

- Tarte Tatin von Kirschtomaten mit Burrata, Basilikumsauce und Pistazien
- Tarte Tatin de tomates cerises avec burrata, sauce au basilic et pistaches
- Cherry tomato tarte Tatin with burrata, basil sauce, and pistachios

Degustazione di tartare di pesce di lago (trota, luccioperca, coregone, persico) 25

- Degustation vom Seefisch-Tatar (Forelle, Zander, Felchen, Barsch)
- Dégustation de tartare de poissons de lac (truite, sandre, corégone, perche)
- Degustation of lake fish tatar (trout, zander, whitefish, perch)

Rochèr di ricotta di mandorle, vortice alla barbabietola, verdure croccanti e crema allo zafferano 19

- Mandel-Ricotta-Rochèr mit Rote-Bete, knackigem Gemüse und Safrancrème
- Rochèr à la ricotta aux amandes, tourbillon de betteraves, légumes croquants et crème au safran
- Almond ricotta rochèr, beetroot swirl, crunchy vegetables and saffron cream

Insalata estiva con feta, anguria marinata, noci e verdure in agrodolce con Caesar's dressing 18

- Sommersalat mit Fetakäse, mariniertem Wassermelone, Walnüssen und süß-saurem Gemüse mit Caesar-Dressing
- Salade d'été avec feta, pastèque marinée, noix et légumes aigre-doux avec vinaigrette César
- Summer salad with feta, marinated watermelon, walnuts and sweet and sour vegetables with Caesar dressing



Insalate & Zuppe

*Salate & Suppen / Salades & Souppes /
Salads & Soups*



Insalate & Zuppe / Salate & Suppen / Salades & Souppes / Salads & Soups

Insalata verde 8

- Grüner Salat
- Salade verte
- Green salad

Insalata mista 12

- Gemischter Salat
- Salade mêlée
- Mixed salad

Pomodoro e mozzarella di bufala al basilico 19

- Tomaten und Büffelmozzarella an Basilikum
- Tomates et mozzarella de bufflonne au basilic
- Tomatoes and buffalo mozzarella on basil

Consommé di manzo con crepes alle erbe e tuorlo d'uovo marinato 13

- Consommé vom Rind mit Kräuter Crêpes und mariniertem Eigelb
- Consommé de bœuf avec crêpes aux herbes et jaune d'œuf mariné
- Beef consommé with herb crepes and marinated egg yolk

Crema di pomodoro profumato al gin e crostini di pane al rosmarino 13

- Nach Gin duftende Tomatencreme mit Rosmarin-Brotcroutons
- Crème de tomates parfumée au gin et croûtons de pain au romarin
- Gin-scented cream of tomato soup served with rosemary bread croutons



VEGAN



LACTOSE
FREE



GLUTEN
FREE

Dichiarazione del prodotto: vedere l'elenco delle allergie / Tutti i prezzi in CHF IVA inclusa
Produktdeklaration: siehe Allergie-Liste / Alle Preise in CHF inkl. MwSt.
Déclaration du produit : voir liste des allergies / Tous les prix en CHF, TVA incluse
Product declaration: see allergy list / All prices in CHF incl. VAT



Risotto & Pasta



Risotto & Pasta

Risotto alla caprese con pomodoro, basilico e crema di burrata 22

- Risotto alla caprese mit Tomate, Basilikum und Burrata-Creme
- Risotto alla caprese à la tomate, au basilic et à la crème de burrata
- Caprese risotto with tomato, basil and burrata cream cheese

Risotto alle bollicine di Brissago con sauté di cozze e riduzione al limone 24



- Risotto an Schaumwein aus Brissago, sautierten Miesmuscheln und reduzierter Zitrone
- Risotto au vin mousseux de Brissago, sauté de moules et jus au citron
- Risotto with sparkling wine from Brissago, sautéed mussels and lemon reduction

Raviolone di mare glassato alla bisque con cipolla croccante e velo di piselli 25

- Grosser Meeresfrüchte-Raviolo mit Bisque-Glasur, knuspriger Zwiebel und Erbsenschleier
- Raviolone de la mer glacé à la bisque, oignon croustillant et voile de petits pois
- Seafood raviolone glazed with bisque, crispy onion, and pea veil

Gnocchi di patate all' ortolana con spuma di parmigiano e chips vegetali 22

- Kartoffel-Gnocchi mit Gemüse à la Ortolana, Parmesanschaum und Gemüsechips
- Gnocchi de pommes de terre à l'ortolana, mousse de parmesan et chips de légumes
- Potato gnocchi à la Ortolana with Parmesan foam and vegetable chips



VEGAN



LACTOSE
FREE



GLUTEN
FREE

Dichiarazione del prodotto: vedere l'elenco delle allergie / Tutti i prezzi in CHF IVA inclusa
Produktdeklaration: siehe Allergie-Liste / Alle Preise in CHF inkl. MwSt.
Déclaration du produit : voir liste des allergies / Tous les prix en CHF, TVA incluse
Product declaration: see allergy list / All prices in CHF incl. VAT



Secondi

*Hauptgerichte / Plat principal /
Main courses*



Secondi / Hauptgerichte / Plat principal / Main courses

Rollé di faraona ripiena di spinaci e luganighetta ticinese con purea di patate al timo e verdure estive glassate 34

- Perlhuhnrolle gefüllt mit Spinat und Tessiner Luganighetta mit Thymian-Kartoffelpüree und glasiertem Sommergemüse
- Roulade de pintade farcie aux épinards et à la luganighetta tessinoise avec purée de pommes de terre au thym et légumes d'été glacés
- Guinea fowl roll stuffed with spinach and Ticino luganighetta, thyme mashed potatoes and glazed summer vegetables

Caesar's Burger d'agnello con formaggio Gottardo, cipolla caramellata, noci, salsa alla menta e patatine fritte 35

- Caesar's Lamm-Burger mit Gottardo-Käse, karamellisierten Zwiebeln, Walnüssen, Minzsauce und Pommes frites
- Caesar's Agneau Burger avec fromage Gottardo, oignon caramélisé, noix, sauce à la menthe et frites
- Caesar's Lamb Burger with Gottardo cheese, caramelised onion, walnuts, mint sauce and fries

Tagliata di entrecôte di manzo alla griglia con patate al rosmarino, salsa al merlot e verdure croccanti 44

- Feine Scheiben vom Rinder Entrecôte vom Grill mit Rosmarin-Kartoffeln, Merlotsauce
- und knackigem Gemüse
- Entrecôte de bœuf grillée avec pommes de terre au romarin, sauce au merlot et légumes croquants
- Grilled beef entrecôte with rosemary potatoes, merlot sauce and crispy vegetables

Grigliata di mare e lago con trota salmonata, lucioperca, ombrina, polpo e scampi con patate novelle e verdure 42

- Gegrilltes vom Meer und See mit Lachsforelle, Zander, Schattenfisch, Oktopus und Languste mit neuen Kartoffeln und Gemüse
- Grillades de la mer et du lac avec truite saumonée, sandre, courbine, poulpe et langoustine avec pommes de terre nouvelles et légumes
- Grilled from sea and lake with salmon trout, pikeperch, shad, octopus and langoustine with new potatoes and vegetables



VEGAN



LACTOSE
FREE



GLUTEN
FREE

Dichiarazione del prodotto: vedere l'elenco delle allergie / Tutti i prezzi in CHF IVA inclusa
Produktdeklaration: siehe Allergie-Liste / Alle Preise in CHF inkl. MwSt.
Déclaration du produit : voir liste des allergies / Tous les prix en CHF, TVA incluse
Product declaration: see allergy list / All prices in CHF incl. VAT



Dolci

*Etwas Süßes / Quelque chose de doux /
Something sweet*



Dolci / Etwas Süsses / Quelque chose de doux / Something sweet

Tiramisù

Panna cotta al cocco e salsa al mango

- Kokos-Panna-Cotta mit Mangosauce
- Panna cotta à la noix de coco et coulis de mangue
- Coconut panna cotta with mango sauce

Cheesecake al forno con salsa al cioccolato

- Cheesecake aus dem Ofen mit Schokoladensauce
- Cheesecake au four avec sauce au chocolat
- Baked cheesecake with chocolate sauce

Brownies con bavarese alle fragole

- Brownie mit Erdbeer-Bayerischer Creme
- Brownie avec crème bavaroise aux fraises
- Brownie with strawberry Bavarian cream

Pavlova ai frutti di bosco

- Pavlova mit Waldbeeren
- Pavlova aux fruits des bois
- Pavlova with wild berries

MINI DESSERT: 7,5 DUO DESSERT: 14 TRIS DESSERT: 18

Esperienza Ticinese / Tessiner Erlebnis / experience tessinoise / ticinese experience 21

- Assortimento di formaggi Ticinesi con miele e frutta fresca
- Ausgesuchte Tessiner Käsespezialitäten mit Honig und Frischen Früchten
- Assortiment de fromages locaux avec du miel et des fruits frais
- Assortment of local cheeses with honey and fresh fruit



VEGAN



LACTOSE FREE



GLUTEN FREE

Creato apposta per Voi

Für Sie zusammengestellt

Compilé pour vous

Compiled for you



@Caesars.Restaurant



@SunstarBrissago



Creata apposta per Voi / Für Sie zusammengestellt Compilé pour vous / Compiled for you

Antipasti e zuppe

Gazpacho di verdure 11

- Gemüse-Gazpacho
- Gazpacho de légumes
- Vegetable gazpacho

Tartare di verdura con zenzero e salsa alle mandorle 17

- Gemüsetatar mit Ingwer verfeinert und Mandelsauce
- Tartare de légumes avec sauce au gingembre et aux amandes
- Vegetable tartare with ginger and almond sauce

Primi

Ravioli di ricotta e spinaci con pomodorini ciliegia e olive 20

- Ricotta-Spinatravioli mit Kirschtomaten und Oliven
- Raviolis à la ricotta et aux épinards avec tomates cerises et olives
- Ricotta and spinach ravioli with cherry tomatoes and olives

Risotto agli agrumi e prosecco con polvere di liquirizia 23

- Risotto an Zitrusfrüchten, Prosecco und Lakritz Pulver
- Risotto aux agrumes et au prosecco avec de la poudre de réglisse
- Citrus and prosecco risotto with liquorice powder

Secondi

Tofu al curry con riso saltato, semi tostati e verdure asiatiche 26

- Tofu-Curry mit gebratenem Reis, gerösteten Körnern und asiatischem Gemüse
- Tofu au curry avec riz sauté, graines grillées et légumes asiatiques
- Tofu curry with sautéed rice, roasted seeds and Asian vegetables

Ragù di funghi con patate saltate 27

- Pilzragout mit sautierten Kartoffeln
- Ragoût de champignons avec pommes de terre sautées
- Mushroom ragout with sautéed potatoes



Creata apposta per Voi / Für Sie zusammengestellt Compilé pour vous / Compiled for you

Sminuzzato di soia con rösti e verdura di stagione 29

- Soja Geschnetzeltes mit Rösti und Saisongemüse
- Emincé de soja avec rösti et légumes de saison
- Soya slices with rösti and seasonal vegetables

Hamburger di soia con pane al sesamo, cipolla caramellata, noci, salsa alla menta e patatine fritte 31

- Sojabohnen-Burger mit Sesambrot, karamellisierten Zwiebeln, Walnüssen, Minzsauce und Pommes frites
- Burger de soja avec pain au sésame, oignon caramélisé, noix, sauce à la menthe et frites
- Soybean burger with sesame bread, caramelized onion, walnuts, mint sauce and fries

Dolci

Panna cotta al cocco e salsa al mango 7.5

- Kokos-Panna-Cotta mit Mangosauce
- Panna cotta à la noix de coco et coulis de mangues
- Coconut panna cotta with mango sauce

Passione esotica con ananas caramellata e gelato al cocco 11

- Exotisches Duo mit karamellisierter Ananas und Kokosnusseis
- Passion exotique avec ananas caramélisé et glace à la noix de coco
- Exotic passion with caramelised pineapple and coconut ice cream