



*Il mese degli  
asparagi  
Der Spargel-  
Monat*

*Aprile / April*



*Il mese  
del risotto  
Der Risotto-  
Monat*

*Maggio / Mai*



*Il mese  
dei gamberi  
Der Garnelen-  
Monat*

*Giugno / Juni*



*Il mese  
degli hamburger  
Der Hamburger-  
Monat*

*Luglio / Juli*



*Il mese del pesce  
crudo  
Der Rohfisch-  
Monat*

*Agosto / August*



*Il mese  
dei porcini  
Der Steinpilz-  
Monat*

*Settembre / September*



*Il mese del  
filetto & tartare  
Der Filet&Tatar-  
Monat*

*Ottobre / Oktober*



*Giro serale in barca con aperitivo  
Abendliche Bootstour mit Apéro*

*Su richiesta / Auf Anfrage*



**Caesar's Restaurant**  
Via Gabbietta 3  
6614 Brissago

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

**Sunstar** BRISSAGO  
SWISS HOTEL COLLECTION



*Il mese del filetto & tartare  
Der Filet&Tatar-Monat*



## Scegli tra manzo, cervo o capriolo.

Le tartare, sempre battute a coltello, si presentano in tre interpretazioni: la purezza della versione classica, il tocco vellutato dell'uovo poché o l'abbraccio avvolgente dei porcini trifolati.

Il filetto si veste d'eleganza nelle versioni «Café de Paris», con la seducente salsa al pepe verde o con la ricchezza intensa dei porcini.

Per chi desidera un percorso di gusto più ampio, proponiamo le degustazioni: tre tartare o tre filetti, ognuno impreziosito dalla salsa scelta al momento.

### Tartare (120 g)

Classica	25
Con uovo poché	28
Con porcini trifolati	31
Degustazione di tre tartare incluso uovo poché e porcini trifolati	33

### Filetto (180 g)

Café de Paris	47
Pepe verde	49
Porcini	54
Degustazione di tre filetti con salsa a scelta	56

Tutti i nostri filetti sono accompagnati da contorni ispirati ai profumi e ai colori dell'autunno.



## Wählen Sie zwischen Rind, Hirsch oder Reh.

Unsere Tatar, stets von Hand fein gehackt, präsentieren sich in drei Interpretationen: die Reinheit der klassischen Version, die samtige Note des pochierten Eis oder die umhüllende Wärme sautierter Steinpilze.

Das Filet zeigt sich von seiner elegantesten Seite in den Varianten «Café de Paris», mit der verführerischen grünen Pfeffersauce oder mit dem intensiven Reichtum frischer Steinpilze.

Für alle, die ein umfassenderes Geschmackserlebnis suchen, bieten wir Degustationen: drei Tatar oder drei Filets, jeweils veredelt mit einer Sauce Ihrer Wahl.

### Tatar (120 g)

Klassisch	25
Mit pochiertem Ei	28
Mit sautierten Steinpilzen	31
Degustation von drei Tatar inkl. pochiertem Ei und sautierten Steinpilzen	33

### Filet (180 g)

Café de Paris	47
Grüner Pfeffersauce	49
Steinpilze	54
Degustation von drei Filets mit Sauce nach Wahl	56

Alle unsere Filets werden von Beilagen begleitet, die von den Düften und Farben des Herbstes inspiriert sind.



*Le mois des asperges  
The asparagus month*

*Avril / April*



*Le mois du risotto  
The risotto month*

*Mai / May*



*Le mois des crevettes  
The shrimp month*

*Juin / June*



*Le mois des hamburgers  
The hamburger month*

*Juillet / July*



*Le mois du poisson cru  
The raw fish month*

*Août / August*



*Le mois des cèpes  
The porcini month*

*Septembre / September*



*Le mois du filet & tartare  
The filet & tartare month*

*Octobre / October*



*Balade en bateau en soirée avec apéritif  
Evening boat tour with aperitif*

*Sur demande / On request*



**Caesar's Restaurant**  
Via Gabbietta 3  
6614 Brissago

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

**Sunstar** BRISSAGO  
SWISS HOTEL COLLECTION



*Le mois du filet & tartare  
The filet & tartare month*



## Choisissez entre bœuf, cerf ou chevreuil.

Nos tartares, toujours coupés au couteau, se déclinent en trois interprétations : la pureté de la version classique, la touche veloutée de l'œuf poché ou l'étreinte généreuse des cèpes sautés.

Le filet s'habille d'élégance dans les versions « Café de Paris », avec la séduisante sauce au poivre vert ou la richesse intense des cèpes.

Pour ceux qui souhaitent un parcours gustatif plus complet, nous proposons des dégustations : trois tartares ou trois filets, chacun sublimé par la sauce choisie au moment.

### Tartare (120 g)

Classique	25
Avec œuf poché	28
Avec cèpes sautés	31
Dégustation de trois tartares avec œuf poché et cèpes sautés	33

### Filet (180 g)

Café de Paris	47
Poivre vert	49
Cèpes	54
Dégustation de trois filets avec sauce au choix	56

Tous nos filets sont accompagnés de garnitures inspirées des saveurs et des couleurs de l'automne.

Déclaration du produit : voir liste des allergies / Tous les prix en CHF, TVA incluse



## Choose between beef, venison or roe deer.

Our tartares, always hand-chopped, come in three interpretations: the purity of the classic version, the velvety touch of poached egg, or the warm embrace of sautéed porcini mushrooms.

The filet dresses in elegance with "Café de Paris", the seductive green pepper sauce, or the rich intensity of porcini mushrooms.

For those seeking a more extensive tasting experience, we offer our selections: three tartares or three filets, each enhanced with your choice of sauce.

### Tartare (120 g)

Classic	25
With poached egg	28
With sautéed porcini mushrooms	31
Tasting of three tartars including poached egg and sautéed porcini mushrooms	33

### Filet (180 g)

Café de Paris	47
Green pepper	49
Porcini mushrooms	54
Tasting of three filets with sauce of your choice	56

All our filets are served with side dishes inspired by the aromas and colors of autumn.

Product declaration: see allergy list / All prices in CHF incl. VAT

