



*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 dei gamberi*

*Il gusto del mare da vivere al lago*

*Der Garnelen-Monat*

*Meer Genuss am See erleben*



## Scopri la nostra selezione dei Gamberi

Delicati gamberi rossi del Mediterraneo – come raffinata tartare con burrata e lime, carpaccio tagliato sottilissimo con salse aromatiche oppure in una fresca ceviche dal tocco mediterraneo. Accompagnati da profumato risotto al limone, tagliolini in casa con zucchine e bottarga o gamberoni flambati con cremosa purea di patate. Un omaggio alla freschezza del mare.

	<i>grande   piccolo</i>
Tartare di gamberi rossi, burrata e lime	29
Carpaccio di gamberi rossi con diverse salse	29
Gamberi in "ceviche" alla mediterranea	42   26
Risotto al limone e gamberi con bisque al brandy	31   21
Tagliolini con gamberi, zucchine e bottarga	31   23
Gamberoni flambati al whisky con purea di patate	46

Componi il tuo piatto come preferisci: croccanti, morbidi o saltati, pensati per esaltare la freschezza del prodotto.

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

Dichiarazione del prodotto: vedere l'elenco delle allergie / Tutti i prezzi in CHF IVA inclusa



## Entdecken Sie unsere Auswahl an Garnelen

Zarte rote Garnelen aus dem Mittelmeer – als feines Tatar mit Burrata und Limette, hauchdünnes Carpaccio mit aromatischen Saucen oder erfrischend mediterran als Ceviche. Begleitet von duftendem Zitronenrisotto, hausgemachten Tagliolini mit Zucchini und Bottarga oder flambierten Riesencrevetten mit cremigem Kartoffelpüree. Eine Hommage an die Frische des Meeres.

	<i>gross   klein</i>
Tatar von roten Garnelen mit Burrata und Limette	29
Carpaccio von roten Garnelen mit verschiedenen Saucen	29
Garnelen in mediterraner „Ceviche“	42   26
Zitronenrisotto mit Garnelen und Brandy-Bisque	31   21
Tagliolini mit Garnelen, Zucchini und Bottarga	31   23
Riesencrevetten flambiert mit Whisky und Kartoffelpüree	46

Stelle dir dein Gericht ganz nach deinem Geschmack zusammen – knusprig, zart oder sautiert –, alles darauf abgestimmt, die Frische und Qualität der Zutaten hervorzuheben.

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

Produktdeklaration: siehe Allergie-Liste / Alle Preise in CHF inkl. MwSt.





*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 des crevettes*

Savourez la goût de la mer au bord du lac

## *The shrimp month*

Experience the taste of the sea by the lake



## Découvrez notre sélection des Crevettes

De délicates gambas rouges de Méditerranée – en tartare fine avec burrata et citron vert, en carpaccio coupé très fin accompagné de sauces parfumées ou en ceviche fraîche aux accents méditerranéens. Servies avec un risotto au citron parfumé, des tagliolini maison aux courgettes et poutargue ou des gambas flambées avec une purée de pommes de terre onctueuse. Un hommage à la fraîcheur de la mer.

	<i>grande   petit</i>
<b>Tartare de gambas rouges, burrata et citron vert</b>	<b>29</b>
<b>Carpaccio de gambas rouges, différentes sauces</b>	<b>29</b>
<b>Gambas en « ceviche » à la méditerranéenne</b>	<b>42   26</b>
<b>Risotto au citron et gambas avec bisque au brandy</b>	<b>31   21</b>
<b>Tagliolini aux gambas, courgettes et poutargue</b>	<b>31   23</b>
<b>Gambas flambées au whisky avec purée de pommes de terre</b>	<b>46</b>

Composez votre plat comme vous le souhaitez: croustillants, fondants ou sautés – pensés pour exalter la fraîcheur du produit.

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.

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



## Discover our selection of Shrimps

Delicate red Mediterranean prawns – as a refined tartare with burrata and lime, paper-thin carpaccio with aromatic sauces or refreshingly Mediterranean as a ceviche. Served with fragrant lemon risotto, homemade tagliolini with zucchini and bottarga, or flambéed king prawns with creamy mashed potatoes. A tribute to the freshness of the sea.

	<i>big   small</i>
<b>Red prawn tartare with burrata and lime</b>	<b>29</b>
<b>Red prawn carpaccio with assorted sauces</b>	<b>29</b>
<b>Mediterranean-style prawn "ceviche"</b>	<b>42   26</b>
<b>Lemon risotto with prawns and brandy bisque</b>	<b>31   21</b>
<b>Tagliolini with prawns, zucchini and bottarga</b>	<b>31   23</b>
<b>Whisky-flambéed king prawns with mashed potatoes</b>	<b>46</b>

Create your dish just how you like it: crispy, tender, or sautéed – all designed to highlight the product's freshness.

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

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

