



*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 risotto*

Il sapore genuino di casa

*Der Risotto-Monat*

Der herzhafteste Geschmack nach Heimat



## Assapora la nostra selezione:

Risotto cremoso in tante varianti – arricchito da bollicine, gambero rosso di Mazara crudo e burrata morbida, oppure più deciso nella versione carbonara con pecorino ticinese e guanciale croccante. Note fresche con menta e formaggio di capra e nella caprese dal gusto solare.

Sapori intensi e aromatici, che sanno di casa.

	<i>grande   piccolo</i>
<b>Risotto alle bollicine, crudo di gambero rosso di Mazara e burrata</b>	<b>34   24</b>
<b>Risotto alla carbonara, mantecato con pecorino ticinese e guanciale croccante</b>	<b>29   22</b>
<b>Risotto alla menta e büscion di capra</b>	<b>24   17</b>
<b>Risotto alla caprese</b>	<b>22   17</b>
<b>Risotto al rosso di barbabietola con cozze al vapore e limone</b>	<b>24   17</b>
<b>Risotto al finocchietto selvatico, agrumi e tartare di trota</b>	<b>27   19</b>

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

**Ad accompagnare, una selezione di vini e birre locali anche al calice, perfetti per completare l'esperienza.**

È gradita la prenotazione

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



## Geniesse unsere Auswahl:

Cremiges Risotto in vielfältigen Variationen – verfeinert mit Schaumwein, rohen Mazara-Garnelen und zart-schmelzender Burrata oder kräftig als Carbonara mit Tessiner Pecorino und knusprigem Guanciale. Frische Akzente setzen Minze und Ziegenkäse sowie die sonnige Caprese-Komposition.

Herzhaft und aromatisch mit dem Geschmack nach Heimat.

	<i>gross   klein</i>
<b>Risotto mit Schaumwein, rohe rote Mazara-Garnelen und Burrata</b>	<b>34   24</b>
<b>Carbonara-Risotto, mantecato mit Tessiner Pecorino und knusprigem Guanciale</b>	<b>29   22</b>
<b>Risotto mit Minze und Ziegenbüscion</b>	<b>24   17</b>
<b>Risotto Caprese</b>	<b>22   17</b>
<b>Rote-Bete-Risotto mit gedämpften Miesmuscheln und Zitrone</b>	<b>24   17</b>
<b>Risotto mit wildem Fenchel, Zitrusfrüchten und Forellentatar</b>	<b>27   19</b>

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

**Dazu empfehlen wir eine erlesene Auswahl an lokalen Weinen und Bieren, auch glasweise – perfekt, um das kulinarische Erlebnis abzurunden.**

Reservierung empfohlen

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 du risotto*

Le goût réconfortant de chez soi

*The risotto month*

The hearty taste of home



## Savourez notre sélection :

Un risotto crémeux décliné en plusieurs variations – sublimé par des bulles, des crevettes rouges de Mazara crues et une burrata fondante, ou plus intense façon carbonara avec pecorino tessinois et guanciale croustillant. Des notes fraîches apportées par la menthe et le fromage de chèvre ainsi que par la composition caprese ensoleillée.

Gourmand et aromatique, avec un goût de terroir et de maison.

	<i>grande/petit</i>
<b>Risotto aux bulles, crevettes rouges de Mazara crues et burrata</b>	<b>34   24</b>
<b>Risotto façon carbonara, mantecato au pecorino tessinois et guanciale croustillant</b>	<b>29   22</b>
<b>Risotto à la menthe et büscion de chèvre</b>	<b>24   17</b>
<b>Risotto caprese</b>	<b>22   17</b>
<b>Risotto à la betterave rouge, moules vapeur et citron</b>	<b>24   17</b>
<b>Risotto au fenouil sauvage, agrumes et tartare de truite</b>	<b>27   19</b>

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

**Une sélection de vins et de bières locales, également disponibles au verre, accompagnera parfaitement votre repas.**

Réservation recommandée

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



## Savor our selection:

Creamy risotto in a variety of interpretations – refined with sparkling wine, raw red Mazara prawns and melting burrata, or rich and comforting in a carbonara style with Ticinese pecorino and crispy guanciale. Fresh accents come from mint and goat's cheese as well as the sunny caprese combination.

Hearty and aromatic, with a taste of home.

	<i>big/small</i>
<b>Risotto with sparkling wine, raw red Mazara prawns and burrata</b>	<b>34   24</b>
<b>Carbonara-style risotto, creamed with Ticinese pecorino and crispy guanciale</b>	<b>29   22</b>
<b>Risotto with mint and goat's büscion</b>	<b>24   17</b>
<b>Caprese risotto</b>	<b>22   17</b>
<b>Beetroot risotto with steamed mussels and lemon</b>	<b>24   17</b>
<b>Risotto with wild fennel, citrus fruits and trout tartare</b>	<b>27   19</b>

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

**A selection of local wines and beers is available, also by the glass, to perfectly complete the experience.**

Reservation appreciated

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

