



*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 pesce crudo
crudo di mare e di lago*

*Der Rohfisch-Monat
aus See und Meer*



Scopri la nostra selezione di pesce crudo

Tartare di trota, di persico, di coregone, di lucioperca e di ombrina preparate al momento, branzino marinato agli agrumi, scampi carnosì e gamberi rossi di Sicilia, serviti con salse aromatiche e piccoli ortaggi croccanti. Per chi ama i sapori puri, le ostriche Gillardeau No. 2 * offrono un tocco elegante e minerale, perfetto da gustare in purezza o in abbinamento.

| | |
|---|---------------|
| Percorso di assaggi di crudi di lago, di mare e ostriche | 79 |
| Assaggi di crudi di lago | 25 |
| Assaggi di crudi di mare e crostacei | 35 |
| Degustazione di ostriche* 6 pezzi | 42 7 |

Oppure componi il piatto secondo il tuo gusto: dalle tartare più delicate ai crudi di mare più intensi, ogni abbinamento è pensato per valorizzare la freschezza del prodotto.

* Per le ostriche è consigliato il preordine



Entdecken Sie unsere Auswahl an rohem Fisch

Frisch zubereitete Tatar von Forelle, Egli, Felchen, Zander und Schattenfisch, Zitrus-mariniertem Wolfsbarsch, fleischige Scampi und rote Garnelen aus Sizilien, serviert mit aromatischen Saucen und knackigem Gemüse. Für Liebhaber des reinen Geschmacks bieten die Austern Gillardeau No. 2 * eine elegante, mineralische Note – pur oder in Kombination ein Genuss.

| | |
|---|---------------|
| Verkostungsreise durch See, Meer und Austern | 79 |
| Verkostungen von rohem Süßwasserfisch | 25 |
| Verkostungen von rohem Meeresfisch und Krustentieren | 35 |
| Austerndegustation* 6 Stück 1 Stück | 42 7 |

Oder stellen Sie sich Ihre Kombination ganz nach Ihrem Geschmack zusammen: von den feinsten Tataren bis zu den intensivsten Meeresaromen – jede Variation ist darauf ausgelegt, die Frische der Zutaten zu unterstreichen.

* Für Austern wird eine Vorbestellung empfohlen

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

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



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 poisson cru
The raw fish month



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 | 79 |
| Dégustations de poissons crus du lac | 25 |
| Dégustations de poissons crus de mer et de crustacés | 35 |
| Dégustation d'huîtres* 6 pièces - 1 pièce | 42 7 |

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.

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



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 | 79 |
| Tastings of raw lake fish | 25 |
| Tastings of raw sea fish and shellfish | 35 |
| Oyster* tasting 6 pieces - 1 piece | 42 7 |

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.

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