Rassegna degli Asparagi
Spargel-Festival

Aprile / April

Rassegna del Risotto
Risotto-Festival

Maggio / Mai

Rassegna dei Gamberi
Garnelen-Festival

Giugno / Juni

Rassegna degli Hamburger Gourmet
Gourmet Hamburger-Festival

Iuglio / Juli

Rassegna del pesce
Rohfisch-Festival

Agosto / August

Rassegna dei funghi porcini
Steinpilz-Festival

Settembre / September

Filetto & Tartare Experience
Filet & Tatar Experience

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

CAESAR'S
RESTAURANT

Rassegna degli Asparagi

La regina della primavera

Spargel-Festival

Die Frühlingskönigin

Assapora la nostra selezione:

Teneri asparagi verdi e bianchi nella freschezza di stagione, serviti con mousse di ricotta, sabayon salato o classica salsa olandese.

Con uovo in camicia, spuma di Parmigiano, nocciole tostate, risotti delicati, ravioli e una varietà di piatti in degustazione – il sapore di aprile nel vostro piatto.

	grande / piccolo
Degustazione di asparagi (carpaccio, flan, mousse)	**33 /**
Asparagi verdi con mousse di ricotta e zabaglione salato	**31 / 22**
Asparagi bianchi con salsa hollandaise e uovo poché	**32 / 23**
Ravioli agli asparagi con spuma al Parmigiano e nocciole tostate	**33 / 22**
Risotto agli asparagi	**29 / 21**

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

Geniesse unsere Auswahl:

Zarte grüne und weisse Spargelstangen in saisonaler Frische, serviert mit Ricottamousse, salzigem Sabayon oder klassischer Sauce Hollandaise.

Dazu pochiertes Ei, Parmesan-Schaum, geröstete Haselnüsse, feine Risotti, Ravioli und abwechslungsreiche Degustationen – der Geschmack des Aprils auf Ihrem Teller.

	gross / klein
Spargel-Degustation (Carpaccio, Flan, Mousse)	**33 /**
Grüne Spargeln mit Ricottamousse und salzigem Sabayon	**31 / 22**
Weiße Spargeln mit Sauce Hollandaise und pochiertem Ei	**32 / 23**
Spargelravioli mit Parmesanschaum und gerösteten Haselnüssen	**33 / 22**
Spargelrisotto	**29 / 21**

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

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

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

È gradita la prenotazione

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

Reservierung empfohlen

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

Avril / April

Mai / May

Juin / June

Juillet / July

Août / August

Septembre / September

Octobre / October

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

CAESAR'S
RESTAURANT

Festival des Asperges

La reine du printemps

Asparagus Festival

The queen of spring

Savourez notre sélection :

Tendres asperges vertes et blanches à la fraîcheur de saison, servies avec une mousse de ricotta, un sabayon salé ou une sauce hollandaise classique.

Accompagnées d'œuf poché, d'émulsion de Parmesan, de noisettes grillées, de risottos délicats, de raviolis et d'une sélection de dégustation – le goût d'avril dans votre assiette.

	grande / petit
Dégustation d'asperges (carpaccio, flan, mousse)	**33 /**
Asperges vertes à la mousse de ricotta et sabayon salé	**31 / 22**
Asperges blanches à la sauce hollandaise et oeuf poché	**32 / 23**
Raviolis aux asperges, émulsion de parmesan et noisettes grillées	**33 / 22**
Risotto aux asperges	**29 / 21**

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

Savor our selection:

Tender green and white asparagus at the peak of seasonal freshness, served with ricotta mousse, savory sabayon, or classic hollandaise sauce.

With poached egg, Parmesan foam, toasted hazelnuts, delicate risottos, ravioli, and a variety of tasting dishes – the taste of April on your plate.

	big / small
Asparagus Tasting (carpaccio, flan, mousse)	**33 /**
Green asparagus with ricotta mousse and savoury sabayon	**31 / 22**
White asparagus with hollandaise sauce and poached egg	**32 / 23**
Asparagus ravioli with Parmesan foam and toasted hazelnuts	**33 / 22**
Asparagus risotto	**29 / 21**

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

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

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