



*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 porcini*

Re del bosco

*Der Steinpilz-Monat*

König des Waldes



## Assapora la nostra selezione:

Vellutata al rosmarino con crostini croccanti, risotto cremoso con erbe fresche e chips di Parmigiano, tagliatelle profumate e porcini impanati, croccanti fuori, serviti con maionese delicata e polenta dorata.

E per gli amanti dei sapori decisi, una lombata di cervo con gratin di patate, verdure autunnali e funghi porcini: un piatto intenso e raffinato.

Per chi vuole gustare più sapori, proponiamo una degustazione con flan morbido, bruschette ai porcini trifolati e porcini croccanti.

*grande | piccolo*

Degustazione	38
Vellutata	14
Risotto o Tagliatelle	29   21
Porcini croccanti e dorati	36
Lombata di cervo	41

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



## Geniesse unsere Auswahl:

Rosmarin-Cremesuppe mit knusprigen Croûtons, cremiges Risotto mit frischen Kräutern und Parmesan-Chips, duftende Tagliatelle und knusprig panierte Steinpilze, serviert mit feiner Mayonnaise und goldener Polenta.

Und für Liebhaber kräftiger Aromen: Hirschlende mit Kartoffelgratin, herblichem Gemüse und frischen Steinpilzen – ein intensives und raffiniertes Gericht.

Für alle, die mehrere Geschmacksrichtungen entdecken möchten, bieten wir eine Degustation mit zartem Flan, Bruschette mit sautierten Steinpilzen und knusprigen Steinpilzen.

*gross | klein*

Degustation	38
Cremesuppe	14
Risotto oder Tagliatelle	29   21
Knusprige Steinpilze	36
Hirschlendensteak	41

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.



*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 cèpes*

Roi de la forêt

*The porcini month*

King of the Forest



## Savourez notre sélection :

Veloutée au romarin avec croûtons croustillants, risotto crémeux aux herbes fraîches et chips de Parmesan, tagliatelle parfumées et cèpes panés, croustillants à l'extérieur, servis avec une délicate mayonnaise et de la polenta dorée.

Et pour les amateurs des goûts prononcés : une longe de cerf avec gratin de pommes de terre, légumes d'automne et cèpes – un plat intense et raffiné.

Pour ceux qui souhaitent goûter plusieurs saveurs, nous proposons une dégustation avec un flan fondant, des bruschetta aux cèpes sautés et des cèpes croustillants.

	<i>grande   petit</i>
Dégustation	38
Veloutée	14
Risotto ou Tagliatelle	29   21
Cèpes croustillants	36
Longe de cerf	41

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:

Rosemary velouté with crispy croutons, creamy risotto with fresh herbs and Parmesan chips, fragrant tagliatelle, and breaded porcini – crispy on the outside, served with delicate mayonnaise and golden polenta.

And for fans of bold tastes: venison loin with potato gratin, autumn vegetables, and porcini mushrooms – an intense and refined dish.

For those who wish to explore more flavors, we offer a tasting plate with soft flan, bruschetta with sautéed porcini, and crispy mushrooms.

	<i>big   small</i>
Tasting plate	38
Velouté	14
Risotto or Tagliatelle	29   21
Crispy porcini	36
Venison loin	41

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

