



Rassegna del pesce

crudo di mare e di lago

Un viaggio tra le acque dolci del lago e le profondità del mare, dove ogni assaggio racconta una storia di freschezza, delicatezza e carattere.

Scopri la nostra selezione di pesce crudo:

Tartare di trota, di persico, di coregone, di lucioperca e di ombri-
na preparate al momento, branzino marinato agli agrumi, scam-
pi 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	CHF 79
Assaggi di crudi di lago	CHF 25
Assaggi di crudi di mare e crostacei	CHF 35
Degustazione di ostriche* 6 pezzi	CHF 42

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

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

Rohfisch-Festival

aus See und Meer

Eine Reise durch das Süßwasser der Seen und
die Tiefen des Meeres – jeder Bissen erzählt eine
Geschichte von Frische, Finesse und Charakter.

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 Ge-
schmacks bieten die Austern Gillardeau No. 2 * eine elegante,
mineralische Note – pur oder in Kombination ein Genuss.

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

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

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



Caesar's Restaurant
Via Gabbietta 3
6614 Brissago

+41 91 786 16 18
brissago@sunstar.ch
caesars-restaurant.ch