



Un viaggio tra i sapori autentici del bosco,
con il porcino come protagonista, in tutte le
sue forme e bontà.

Eine Reise durch die authentischen Aromen
des Waldes, mit dem Steinpilz als Hauptdar-
steller in all seinen köstlichen Formen.



Caesar's Restaurant
Via Gabbietta 3
6614 Brissago

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

Sunstar BRISSAGO
SWISS HOTEL COLLECTION



Rassegna dei funghi porcini

Re del bosco

Steinpilz-Festival

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.

Degustazione	CHF 38
Vellutata	CHF 14
Risotto o Tagliatelle	CHF 26
Porcini croccanti e dorati	CHF 36
Lombata di cervo	CHF 41

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



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, herbstlichem 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.

Degustation	CHF 38
Cremesuppe	CHF 14
Risotto oder Tagliatelle	CHF 26
Knusprige Steinpilze	CHF 36
Hirschlendensteak	CHF 41

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



Un voyage au cœur des saveurs authentiques
de la forêt, avec le cèpe comme protagoniste,
sous toutes ses formes et délices.

A journey through the forest's authentic
flavors, with the porcini mushroom as the star
in all its delicious forms.



Caesar's Restaurant
Via Gabbietta 3
6614 Brissago

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

Sunstar BRISSAGO
SWISS HOTEL COLLECTION



Festival des cèpes

Roi de la forêt

Porcini mushroom festival

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.

Dégustation	CHF 38
Veloutée	CHF 14
Risotto ou Tagliatelle	CHF 26
Cèpes croustillants	CHF 36
Longe de cerf	CHF 41

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



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.

Tasting plate	CHF 38
Velouté	CHF 14
Risotto or Tagliatelle	CHF 26
Crispy porcini	CHF 36
Venison loin	CHF 41

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.

Reservation recommandée

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

Reservation appreciated