



Un viaggio tra i sapori autentici della carne,
con il filetto come protagonista in tutte le sue
varianti e sfumature.

Eine Reise durch die authentischen Aromen
des Fleisches, mit dem Filet als Hauptdarstel-
ler in all seinen Variationen und Nuancen.



Caesar's Restaurant
Via Gabbietta 3
6614 Brissago

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

Sunstar BRISSAGO
SWISS HOTEL COLLECTION



Filetto & Tartare Experience
Filet & Tartar Experience



Scegli tra manzo, cervo o capriolo.

Le tartare, sempre battute a coltello, si presentano in tre interpretazioni: la purezza della versione classica, il tocco vellutato dell'uovo poché o l'abbraccio avvolgente dei porcini trifolati.

Il filetto si veste d'eleganza nelle versioni «Café de Paris», con la seducente salsa al pepe verde o con la ricchezza intensa dei porcini.

Per chi desidera un percorso di gusto più ampio, proponiamo le degustazioni: tre tartare o tre filetti, ognuno impreziosito dalla salsa scelta al momento.

Tartare (120 g)

Classica	CHF 25
Con uovo poché	CHF 28
Con porcini trifolati	CHF 31
Degustazione di tre tartare incluso uovo poché e porcini trifolati	CHF 33

Filetto (180 g)

Café de Paris	CHF 47
Pepe verde	CHF 49
Porcini	CHF 54
Degustazione di tre filetti con salsa a scelta	CHF 56

Tutti i nostri filetti sono accompagnati da contorni ispirati ai profumi e ai colori dell'autunno.



Wählen Sie zwischen Rind, Hirsch oder Reh.

Unsere Tartar, stets von Hand fein gehackt, präsentieren sich in drei Interpretationen: die Reinheit der klassischen Version, die samtige Note des pochierten Eis oder die umhüllende Wärme sautierter Steinpilze.

Das Filet zeigt sich von seiner elegantesten Seite in den Varianten «Café de Paris», mit der verführerischen grünen Pfeffersauce oder mit dem intensiven Reichtum frischer Steinpilze.

Für alle, die ein umfassenderes Geschmackserlebnis suchen, bieten wir Degustationen: drei Tartar oder drei Filets, jeweils veredelt mit einer Sauce Ihrer Wahl.

Tartar (120 g)

Klassisch	CHF 25
Mit pochiertem Ei	CHF 28
Mit sautierten Steinpilzen	CHF 31
Degustation von drei Tartar inkl. pochiertem Ei und sautierten Steinpilzen	CHF 33

Filet (180 g)

Café de Paris	CHF 47
Grüner Pfeffer	CHF 49
Steinpilze	CHF 54
Degustation von drei Filets mit Sauce nach Wahl	CHF 56

Alle unsere Filets werden von Beilagen begleitet, die von den Düften und Farben des Herbstes inspiriert sind.



**Un voyage à travers les saveurs authentiques
de la viande, avec le filet comme protagoniste
dans toutes ses variantes et nuances.
Choisissez entre bœuf, cerf ou chevreuil.**

**A journey through the authentic flavours of
meat, with the filet taking centre stage in all
its variations and nuances. Choose between
beef, venison or roe deer.**



Caesar's Restaurant
Via Gabbietta 3
6614 Brissago

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

Sunstar BRISSAGO
SWISS HOTEL COLLECTION



***Filet & Tartare
Experience***



Choisissez entre bœuf, cerf ou chevreuil.

Nos tartares, toujours coupés au couteau, se déclinent en trois interprétations : la pureté de la version classique, la touche veloutée de l'œuf poché ou l'étreinte généreuse des cèpes sautés.

Le filet s'habille d'élégance dans les versions « Café de Paris », avec la séduisante sauce au poivre vert ou la richesse intense des cèpes.

Pour ceux qui souhaitent un parcours gustatif plus complet, nous proposons des dégustations : trois tartares ou trois filets, chacun sublimé par la sauce choisie au moment.

Tartare (120 g)

Classique	CHF 25
Avec œuf poché	CHF 28
Avec cèpes sautés	CHF 31
Dégustation de trois tartares avec œuf poché et cèpes sautés	CHF 33

Filet (180 g)

Café de Paris	CHF 47
Poivre vert	CHF 49
Cèpes	CHF 54
Dégustation de trois filets avec sauce au choix	CHF 56

Tous nos filets sont accompagnés de garnitures inspirées des saveurs et des couleurs de l'automne.



Choose between beef, venison or roe deer.

Our tartares, always hand-chopped, come in three interpretations: the purity of the classic version, the velvety touch of poached egg, or the warm embrace of sautéed porcini mushrooms.

The filet dresses in elegance with "Café de Paris", the seductive green pepper sauce, or the rich intensity of porcini mushrooms.

For those seeking a more extensive tasting experience, we offer our selections: three tartares or three filets, each enhanced with your choice of sauce.

Tartare (120 g)

Classic	CHF 25
With poached egg	CHF 28
With sautéed porcini mushrooms	CHF 31
Tasting of three tartares including poached egg and sautéed porcini mushrooms	CHF 33

Filet (180 g)

Café de Paris	CHF 47
Green pepper	CHF 49
Porcini mushrooms	CHF 54
Tasting of three filets with sauce of your choice	CHF 56

All our filets are served with side dishes inspired by the aromas and colors of autumn.

