



*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*

Luglio / Juli



*Rassegna del
pesce
Rohfisch-Festival*

Agosto / August



*Rassegna dei
funghi porcini
Steinpilz-Festival*

Settembre / September



*Filetto & Tartare
Experience
Filet & Tartare
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



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.



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

È gradita la prenotazione

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



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

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

Reservierung empfohlen

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



*Festival
des Asperges
Asparagus Festival*

Avril / April



*Festival
du risotto
Risotto Festival*

Mai / May



*Festival
des crevettes
Shrimp Festival*

Juin / June



*Festival des
hamburgers gourmet
Gourmet Hamburger
Festival*

Juillet / July



*Festival
du poisson cru
Festival
of raw fish*

Août / August



*Festival des cèpes
Porcini Mushroom
Festival*

Septembre / September



*Filet & Tartare
Experience*

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



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 œuf 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.



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:

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.

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