



*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 degli asparagi

La regina della primavera

Der Spargel-Monat

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 pochirtes 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 hervorzuheben.

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.



*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 asperges

La reine du printemps

The asparagus month

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.



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.

Asparagus Tasting (carpaccio, flan, mousse)	<i>big small</i> 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.

Une sélection de vins et de bières locales, également disponibles au verre, accompagnera parfaitement votre repas.

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

Réservation recommandée

Déclaration du produit : voir liste des allergies / Tous les prix en CHF, TVA incluse

Reservation appreciated

Product declaration: see allergy list / All prices in CHF incl. VAT