

Preisliste 2018

Menüvorschläge



ARS IN VITR©  
EVENTS & CATERING



Man nehme frische und hochwertige Zutaten, streue jede Menge Kreativität, mische eine Prise Exklusivität und schmecke mit reichlich Erfahrung ab.

Kochen ist Leidenschaft und Liebe, Gastfreundschaft eine Gabe. Mit diesen Komponenten gelingt jedes Fest. Ars in Vitro hat die Liebe zum Detail für Events und Caterings zum Programm gemacht. Wir verbinden die Kunst des Kochens mit biologischer Wertigkeit ganz im Sinne von „Du bist was du isst“.

Exquisite Gerichte, die ohne künstliche Zusatzstoffe auskommen. Wir verwenden hochwertige, wenn möglich regionale Rohstoffe für die Zubereitung jedes Caterings.

Auch das von uns entwickelte „5D-Cooking“ verbindet eine Vielzahl von Kräutern und Gewürzen um die Geschmacks-Sensorik unserer Zunge anzuregen. Das Resultat sind harmonische Gerichte, welche alle Geschmacksknospen ansprechen und den Körper nachweislich beeinflussen.

Im Sinne von „sich genüsslich gutes tun“

Claudine & Oliver Nyaguy  
Geschäftsleitung Ars in Vitro AG



## Vorspeisen

Bunt gemischter Blattsalat mit knusprigen Croûtons Fr. 9.80

Marktfrische Gemüsesalate garniert mit Kräutersalat (Maissalat, Randensalat, Karottensalat, Gurkensalat) Fr. 12.50

Kräutersalate mit gebratenen Champignons, Speckstreifen und gerösteten Nüssen Fr. 13.50

Nüsslisalat mit Ei Fr. 9.50

Klassischer Caesar's Salat mit Parmesan Fr. 12.50

Unsere Dressings:

Apfel- Pommerysenfdressing

Balsamicodressing

Knoblauch- Kräuterdressing

Sesamvinaigrette

Kräutervinaigrette

Himbeervinaigrette

Limettenvinaigrette



## Sushi & Sashimi

Maki Rolls: Lachs/ Tuna/ Tamago/ Avocado/ Gurke/ Surimi/ Rainbow

Inside-Outside: Lachs/ Tuna/ Sesam/ Surimi/ Fischrogen

Nigiri: Shrimps/ Lachs/ Tuna/ Omelette

Sashimi: Lachs/ Tuna/ Jakobsmuscheln/ Shrimp/ Calamari

Auf Wunsch können individuelle Kreationen aller Art angeboten werden.

### Bemerkungen:

Preise auf Anfrage

Wir liefern Sushi ab einer Gästezahl von 20 Personen.

Die Mindestbestellmenge beträgt sFr. 500.-





## Suppen

Würzige Rindsbouillon mit Gemüsestreifen oder Flädli garniert mit frischer Petersilie	Fr. 9.50
Aromatisches Pastinaken-Schaumsüppchen mit gebratener Jakobsmuschel und Karottenstroh	Fr. 9.50 Fr. 14.50
Brokkoli Crèmesuppe	Fr. 9.50
Schaumsüppchen vom Unterseeriesling	Fr. 11.50
Kürbis Crèmesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbis Kernöl	Fr. 14.00
Hummersüppchen mit einem Safranbuttercrostini	Fr. 18.50
Essenz der Peperoni mit gefüllter Wachtelbrust	Fr. 16.80
Zitronengras-Ingwer Cappuccino im Weckglas	Fr. 13.50



## Tartar & Carpaccio

Carpaccio von der gerauchten Wildente mit marinierten Artischocken, frischen Sprossen und Kresse Vinaigrette Fr. 23.50

Medaillon vom Seeteufel im Kräuter Öl gebraten auf einem Randencarpaccio an Sesamvinaigrette Fr. 22.50

Mariniertes Ananas-Carpaccio mit gebratenen Riesengarnelen an einem Kräutersalatbouquet Fr. 21.50

Klassisches Rindscarpaccio mit frischem Rucola, Parmesan und Trüffel Öl Fr. 28.00

Carpaccio vom Blue Marlin mit Limetten-Chilimousse und Salatbouquet Fr. 26.50

Klassisches Beeftatar vom Schweizer Rinderfilet mit Frühzwiebeln, Chili, Kapern und Essiggurken  
70gr. Fr. 18.50  
140gr. Fr. 28.50

Tatar-Trilogie vom Lachs, Thunfisch und Avocado mit Kräutersalat und Lachsrogen Fr. 34.50



## Mousse & Terrinen

Hausgemachte Kaninchen- Terrine im Karottenmantel  
mit Apfel Chutney und frischem Jungspinat Fr. 19.00

Terrine vom Bodensee Hecht und Egli  
an einem Salat von mariniertes Spargel Fr. 19.50

Zweifarbige Gemüseterrine mit Linsen- Gemüsesalat  
an einer Kräutervinaigrette Fr. 15.50

Luftiges Rauchlachs mousse garniert mit  
frischem Kräutersalat an einer Limettenvinaigrette Fr. 16.50



## Pasta & Vegetarische Zwischengänge

Frische, hausgemachte Tagliatelle an einem Tomaten- Basilikumschaum mit gerösteten Pinienkernen	Fr. 18.00
Frische Wildschweinravioli an Salbeibutter, dazu Parmesan	Fr. 21.50
Steinpilzravioli mit sautierten Steinpilzen und frischem Schnittlauch	Fr. 21.50
Caprese Ravioli mit Tomaten-Mozzarellafüllung dazu frischer Basilikum	Fr. 16.00
Trüffel Ravioli mit Orangenzesten und tasmanischem Pfeffer	Fr. 25.00
Lachsravioli mit Safranbutter	Fr. 21.50





## Hauptspeisen mit Bodenseefisch

Gebratene Eglifilet an Weisswein- Zabaione dazu ein Thymianrisotto	Fr. 26.50
Gebratenes Zanderfilet in der Kräuterkruste dazu grüne Spargeln und Butterreis	Fr. 31.50
Eglifilet im Bierteig gebacken dazu frischer Blattspinat, Salzkartoffeln und Sauce Tartar	Fr. 33.50
Ganzer Hecht im Kräuterbutter und Speckmantel blanchiert dazu Kartoffeln (je nach Fang auf Anfrage)	Fr. 42.50



## Hauptspeisen mit Meeresfisch

Frische Jakobsmuschel im Tempurateig gebacken an einem pikant marinierten Papayasalat	Fr. 24.50
Rosa gebratenes Thunfischmedaillon im Sesam gewendet, gereicht mit Terriakyreduktion und sautiertem Wokgemüse	Fr. 26.50
Seeteufelmedaillon gebraten, dazu mediterranes Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln	Fr. 38.00
Butterfly Black Tiger Shrimps mit Tagliatelle an Zitronenbutter	Fr. 36.50
Bouillabaisse mit Meeresfischen	Fr. 27.00



## Hauptspeisen vom Kalb

Kalbsfilet an einer Pfeffer-Cognacrahmsauce dazu Tagliatelle und Ratatouille	Fr 52.00
Zart geschmortes Kalbsbäggli mit sämiger Polenta und glasierte Wurzelgemüse	Fr. 49.50
„Schloss Schwandegger Schmankerl“ Original Wienerschnitzel mit hausgemachtem Kartoffelsalat	Fr. 36.50
„Blaues Band“ Original Cordon bleu mit hausgemachten Pommes Frites	Fr. 39.50
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit goldig gebratener Rösti	Fr. 29.80
Gebratene Kalbsschnitzel in Rosmarin-Quitten-Chutney zu Kartoffelgratin und Butter-Karotten	Fr 32.50
Gefüllte Kalbsbrust mit Grilltomaten, mediterranem Gemüse und hausgemachten Gnocchi	Fr. 30.50



## Hauptspeisen vom Rind

Rosa gebratenes CH-Rindsfilet in einer Grappa- Pfefferkruste  
dazu Pommery- Kartoffelpüree und glasierte Baby-Karotten Fr. 52.50

Rosa gebratenes CH-Rindsfilet mit Sauce Béarnaise  
dazu ein Gemüsekorbchen und Kartoffelgratin Fr. 54.50

Entrecôte vom spanischen Moruca-Rind dry aged  
an einem Whisky-Sojajus dazu ein Steinpilzrisotto Fr. 72.00

Filet vom spanischen Moruca-Rind dry aged  
an einem Whisky-Sojajus dazu ein Trüffelrisotto Fr. 88.50

Rinderbraten mit Balsamico-Rotweinsauce, frischen Spätzli  
und Marktgemüse Fr 34.50





## Hauptspeisen vom Lamm

Rosa geschmorte Lammracks  
auf mediterranem Rosmaringemüse Fr. 35.50

Saftige Lammbäggli mit einer Steinpilzpolenta  
dazu Zucchettiperlen Fr. 32.50

Lammnierstück schonend im Rosmarin und Thymian gegart  
dazu Baby-Bratkartoffeln und Brokkoligemüse Fr 38.50



## Hauptspeisen vom Huhn

Gebratene Maispouardenbrust an Thymianjus  
dazu Weissweinrisotto und glasiertes Saisongemüse Fr. 34.50

„Leicht beschwipster Vogel“  
Mistkratzerli auf einer Bier-Kartoffel im Ofen gebacken  
dazu hausgemachte Pommes Frites Fr. 26.50

Coq au Vin mit kanadischem Wildreis und Wurzelgemüse Fr. 35.00

Pouletschenkel im Rosmarin knusprig gebraten dazu ein  
hausgemachtes Safranrisotto Fr. 27.50



## Desserts & Süßspeisen

Zweifarbige Schokoladenmousse mit Saisonfrüchten garniert	Fr. 10.50
Luftiger Aprikosen- Mandelauf mit hausgemachter Vanillesauce und frischen Früchten	Fr. 12.50
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Vanille Glace	Fr. 10.50
Luftiges Thurgauer Apfel- Tiramisu mit Calvados verfeinert dazu frische Früchte	Fr. 10.50
Crema Catalana garniert mit exotischen Früchten	Fr. 10.50
Schokoladen- Panna Cotta mit marinierten Feigen und Portwein- Zabaione	Fr. 11.50
Panna Cotta mit frischem Fruchtcoulis und Minze garniert	Fr. 9.50
Gläsli Dessert Variation nach Ihrer Wahl	Stückpreis
Luftiges Kokosmousse mit karamellisierter Ananas und frischer Zitronenmelisse	Fr. 10.50