



Wirtschaft Unterer Brand

Geschwistergemeinschaft Linder
Restaurant Unterer Brand
Brandstrasse 40
9011 St. Gallen
Telefon: 071 222 29 34
info@untererbrand.ch
www.untererbrand.ch

MENÜVORSCHLÄGE 2026

ALLGEMEINE HINWEISE

Menüwahl

Vorliegende Gerichte gelten als Anregung und können gerne nach Ihren Wünschen zusammengestellt werden.
Diese Menüs werden nur auf Vorbestellung serviert.
Bitte beschränken Sie sich bei der Auswahl auf ein Menü

Vegetarisch, Vegan Allergien

Sollte es unter Ihren Gästen Personen geben, die sich vegetarisch oder vegan ernähren, bitten wir Sie, uns die Anzahl dieser Gäste vorher bekannt zu geben.
Bitte melden Sie uns ebenfalls, wenn Personen Allergien auf bestimmte Lebensmittel aufweisen.

Deklaration

Wir verarbeiten ausschliesslich Schweizer Fleisch und Geflügel.

Personenzahl

Ihre bei der Reservation genannte Personenzahl gilt als Richtwert. Fünf Tage vor dem Anlass benötigen wir eine verbindliche Personenzahl, inklusive der Anzahl Kinder mit Altersangaben.
Abmeldungen müssen mindestens 1 Tag vorher bei uns gemeldet werden.
Ansonsten werden die angemeldeten Personen verrechnet.

Preis

Die Preise verstehen sich inklusive 8,1% Mehrwertsteuer in Schweizer Franken, pro Person.
Kinder bezahlen ihrem Alter entsprechend bis 11 Jahre, ab 12 gelten sie als Erwachsene.
Die Anzahl Personen hat keinen Einfluss auf den Preis.
À discrétion heisst bei uns, dass wir Nachservice mit Fleisch und allen Beilagen machen, bis alle Personen satt sind.

Tischdekoration

Dem Anlass entsprechend decken wir den Tisch ein. Eigene Dekorationen und Blumen können mitgebracht werden. Bitte informieren Sie uns darüber.
Ansonsten stellen wir eine einfache Dekoration auf den Tisch.

Feuerwerk

Wir bitten Sie darauf zu verzichten aus Rücksicht auf die Tiere und der Umwelt zuliebe.

Gültigkeit

Ab 01. Januar 2026

MENÜVORSCHLÄGE 2026

MENÜ-AUSWAHL

MENÜ 1 CHF 39.50
Hausgemachter „Buuräzmorgä“
reichhaltige Brotauswahl
Käseplatte, Fleischplatte, Rösti
Joghurt, Flocken, Früchte, etc
verschiedene warme & kalte Getränke

ab 10 Personen

MENÜ 2 CHF 50.50
„Gschwelltenbüffet“
reichhaltiges Salatbüffet
„Gschwellti“
Käseplatte, Fleischplatte
heisser Beinschinken

ab 15 Personen

MENÜ 3 CHF 40.50
„Brandplatte“ kalte Fleischplatte
reichhaltiges Salatbüffet

MENÜ 4 CHF 43.50
Beinschinken
reichhaltiges Salatbüffet

MENÜ 5 CHF 38.50
Ofenfleischkäse
reichhaltiges Salatbüffet

MENÜ 6 CHF 42.50
gemischter Salat
Spaghetti-Büffet
mit 5 verschiedenen Saucen

MENÜ 7 CHF 45.50
Suppe
gemischter Salat
Schweinsgeschnetzeltes
zwei Beilagen nach Wahl
reichhaltige Gemüseauswahl

MENÜ 8 CHF 48.50
Suppe
gemischter Salat
Schweins-Rahmschnitzel
Zwei Beilagen nach Wahl
reichhaltige Gemüseauswahl

MENÜ 9 CHF 50.50
Suppe
gemischter Salat
Cordon Bleu vom Schwein
zwei Beilagen nach Wahl
reichhaltige Gemüseauswahl

MENÜ 10 CHF 48.50
Suppe
gemischter Salat
Schweinsbraten
zwei Beilagen nach Wahl
reichhaltige Gemüseauswahl

MENÜ 11 CHF 50.50

Suppe
gemischter Salat
Rindsbraten
zwei Beilagen nach Wahl
reichhaltige Gemüseauswahl

MENÜ 12 CHF 51.50

Suppe
gemischter Salat
Kalbsbraten
zwei Beilagen nach Wahl
reichhaltige Gemüseauswahl

MENÜ 13 CHF 36.00

gemischter Salat
Äpler-Magronen
Apfelmus

MENÜ 14 CHF 41.50

gemischter Salat
Käsefondue
Brot und „Gschwelli“
Essig-Gemüse

MENÜ 15 CHF 41.50

Raclette
„Gschwelli“
Essig-Gemüse / Ananas

MENÜ 16 CHF 46.00

Raclette mit kalter Fleischplatte
„Gschwelli“
Essig-Gemüse / Ananas

BEILANGEN

Pommes frites
Chnöpfli
Rösti

Teigwaren
Reis

SUPPEN

Bouillon mit Flädli
klare oder gebundene Gemüsesuppe
Gerstensuppe

Kürbissuppe (Saisonal)
Tomatensuppe

DESSERTS

ALLES HAUSGEMACHT

D ESSERTBUFFET ab 20 Personen	CHF 26.00
Frischer Fruchtsalat	CHF 15.00
Früchtegratin (warm)	CHF 15.00
Apfelstrudel	CHF 9.50
Apfelstrudel, mit Vanillesauce oder Rahm	CHF 10.50
Apfelstrudel, mit Vanillesauce und Rahm	CHF 11.50
Appenzeller Rahmfladen	CHF 8.00
Appenzeller Birnen-Rahmfladen (Schlurzifladen)	CHF 8.50
Früchtefladen, ohne Rahm	CHF 8.00
Früchtefladen, mit Rahm	CHF 9.00
Streusel-Quark-Torte	CHF 9.00
Caramelköpfler mit Rahm	CHF 9.80
Gebrannte Crème	CHF 13.00
Zitronen-Crème	CHF 13.00
Früchte-Mascarpone-Crème	CHF 15.00
Tirami-sû	CHF 15.00
Schokolade-Mousse	CHF 15.00
Biberfladen-Parfaits	CHF 17.00
Orangen-Parfaits	CHF 17.00
Verschiedene Parfaits (saisonal)	CHF 17.00
Meringues mit Rahm	CHF 11.50
Meringues mit Glace und Rahm	CHF 13.00