



Alpwirtschaft 
Schnurrberg
 8488 Turbenthal
Dää Gipfel im Tösstal!

„Was du mir sagst, das vergesse ich.

Was du mir zeigst, daran erinnere ich mich.

Was du mich tun lässt, das verstehe ich.“

Konfuzius



Restaurant 4. März 2019

Allgemeine Informationen

Seit April 2011 führen wir, Angela und Julian Burkhard, die Alpwirtschaft Schnurrberg bei Turbenthal. Mit viel Herzblut und Engagement verwirklichen wir unsere Träume auf dem Schnurrberg. Seit Mai 2015 sind wir stolze Eltern von Leroy.



Unsere Betriebszweige:

- Alpwirtschaft Schnurrberg, Gastronomiebetrieb, Alpstall Anlässe
- Alp Schnurrberg, Sömmerung von 70 – 80 Rindern auf total 24 Hektaren Sömmerungsfläche, 18 Hektaren Wald.
- Landwirtschaftsbetrieb mit 25.5 Hektaren Landwirtschaftlicher Nutzfläche. Ur-Dinkel, Weizen, Roggen, Gerste-Eiweisserbsen, Raps, Mais und Kartoffeln. Mutterkuhhaltung (Direktvermarktung von Natura Beef) und Haltung diverser Kleintiere (Schweine, Geissen, Hasen, Hühner, Enten und Katzen).

Wir verwenden vorwiegend hofeigene Produkte. Lebensmittel verarbeiten wir respektvoll und mit einer grossen Portion Liebe zum Handwerk!

Vo Härze wünschet mir es „guets Gnüsse“!

Allgemeine Geschäftsbedingungen

- *Wir bitten Sie, drei Wochen vor dem Anlass mit uns einen Termin für die Menübesprechung zu vereinbaren.*
- *Teilen Sie uns bitte 3 Tage vor dem Anlass die verbindliche Anzahl der Gäste für das Aufdecken und die Verrechnung mit.*
- *Wünschen Sie ihren eigenen Wein oder Spirituosen mitzubringen, verrechnen wir 2.50.- pro dl als Zapfengeld.*
- *Tellergeld für mitgebrachte Desserts: Sfr. 3.50/Gast.*
- *Dekorationen und Tischgedecke sowie Menükarten (nach Ihren Wünschen und Bedürfnissen) werden separat im Aufwand verrechnet. Fragen Sie uns für ein Angebot an.*
- *Kinderportionen bis zum Alter von 13 Jahren werden zu 60% des Normalpreises verrechnet.*
- *Preise sind pro Person inkl. MwSt.*

Wir freuen uns, mit Ihnen Ihr unvergessliches Fest zu feiern.



Menüvorschläge für Gruppen ab 10 Personen

Pro Gesellschaft kann nur EIN Menü ausgewählt werden.

Gruppengrössen von 30 Personen und mehr bewirten wir im Alpstall.

Apero:

Chips und Nüssli	Fr. 1.50
Wähen (Käse, Käse-Böllä, Pizza-Wähe)	Fr. 7.50
Chnolibrot	Fr. 5.50
Früchtebrot	Fr. 7.50
Früchtebowle mit und ohne Alkohol	Fr. 8.50
Schnurrbergplättli (Rauchfleisch Spezialitäten vom Hof, und Käse aus der Region) 80Gramm/Pers.)	Fr. 11.50

Vorspeisen:

Grüner Salat	Fr. 7.50
Gemischter Salat klein/gross	Fr. 7.00/9.50
Es feins Süpli (saisonales Gmües)	Fr. 6.50 – 9.50

Hauptgang

Fitnesssteller Schwein/Poulet	Fr. 24.50/26.50
oder mit Natura Beef Plätzli Minutes	Fr. 29.50
Schweins – Schulter Braten, Kartoffelgratin, Gemüse	Fr. 30.50
Rahmschnitzel, UrDinkelNudeln, Gemüse Schwein od. Kalb	Fr.31.50/41.50
Hackbraten, Kartoffelstock, Gemüse	Fr. 31.50
Steak mit Kräuterbutter, Pommes Frites&Gemüse	Fr. 28.50
Natura-Beef Geschnetzelttes mit Rösti	Fr. 32.50

Natura-Beef Voressen mit Chnöpfli	Fr. 23.50
Ghackets und UrDinkel Hörnli mit Öpfelmues	Fr. 20.50
Gebratener Fleischkäse mit Spiegelei und Pommes	Fr. 19.50
Ur-Dinkel Äplermagronen mit Apfelmuus	Fr. 21.50
Portion Pommes Frites auf den Tisch	Fr. 8.50
Portion Gemüse auf den Tisch (pro Pers.)	Fr. 5.50

Grundsätzlich werden alle Menüs mit Nachservice serviert. Wir behalten uns jedoch situativ kleinere Preisanpassungen vor.

„Zum Fleisch“

Wir sind bestrebt, wo auch immer hofeigenes Fleisch anzubieten. Uns liegt eine nachhaltige, respekt- und rücksichtsvolle Tierhaltung am Herzen. Unser Fleisch beziehen wir aus der Region und ausschliesslich aus der Schweiz. Grösstenteils sogar direkt vom Produzenten.

Dessert

Dessertbuffett mit 5 bis 6 versch. Dessert	Fr. 16.50
Schoggimousse	Fr. 9.50
Verschiedeni Cremes	Fr. 7.50
Fruchtsalat mit ere Chugle Glace	Fr. 8.50
Es Stuck Turte	Fr. 6.00
E Cremeschnitte	Fr. 7.50

