



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



Brunch 10. Februar 2018

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
- Alp Schnurrberg, Sömmerung von 70 – 80 Rindern auf total 24 Hektaren Sömmerungsfläche, 18 Hektaren Wald.
- Landwirtschaftsbetrieb mit 24 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 spätestens 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
- Kinderportionen bis zum Alter von 14 Jahren werden zu 60% des Normalpreises verrechnet.
- Als Reservation gilt die schriftliche Bestätigung per Mail.
- **Alpstall-Saalmiete: 100.-** Der Alpstall kann zum Brunchen bei einer Konsumation ab 2500.- für sich alleine beansprucht werden. Bei kleineren Gruppen behalten wir uns vor noch weitere Gäste im Alpstall zu platzieren.

Bei Annullationen gilt folgende Regelung

- Bis 60 Tage vor Termin> Keine Verrechnung
- 60 bis 5 Tage vor Termin> 50% des Gesamtarrangements
- Unter 5 Tage> 100% des Gesamtarrangements

Apero

Früchtebowle mit und ohne Alkohol

Fr. 8.50

Regional-Brunch:

Hausgemachtes Brot und Zopf, Gipfeli mit verschiedenen selbstgemachten Confitüren, gesottene Eier, Fleischplatte mit Räucherspezialitäten, Käseplatte mit natürli Käse, Rösti und Spiegelei, Birchermüesli, Früchte, Joghurt, Flöckli und öppis Süesses.



Schnurrberg Quellwasser, Süessmost, Kaffee, warme und kalte Milch mit Ovo oder Schoggi.

Bis 6 gratis, ab 7 bis 13

Fr. 20.50

Ab 14 Jahren

Fr. 37.50

Brunchzeiten: 10:00 bis 13:00 Uhr, danach Konsumation im Aufwand.

Kombination auch mit Dessertbuffet möglich.

Dessert

Dessertbuffet mit 5 - 6 bis sechs verschiedenen, hausgemachten Desserts.

Auswahl:

Schoggimousse dunkel oder hell, Verschiedene Crêmen, Panna Cotta, Diverse Kuchen oder Torten, Tiramisu, Wähen, Caramelköppli, Fruchtsalat. Meringues, Rahm...



Fr. 15.50