



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 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, Alpstall Anlässe
- 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, drei Wochen vor dem Anlass mit uns einen Termin für die Menübesprechung zu vereinbaren.
- Teilen Sie uns bitte drei Tage vor Ihrem Anlass die verbindliche Anzahl Gäste für das Aufdecken 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 14 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

Aus platz- und organisatorischen Gründen bitten wir um einheitliche Menüwahl.
 Für Gruppen ab 30 Personen haben wir Platz 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, und Käse aus der Region) 80Gramm/Pers)	Fr. 11.50

Vorspeisen:

Grüner Salat	Fr. 7.00
Schnurrberg' s gmischte Salat	Fr. 9.00
Es feins Süpli (saisonales Gmües)	Fr. 6.50 – 9.50

Hauptgang:

Fitnesssteller Schwein/Poulet	Fr. 23.50/24.50
Schweins – Schulter Braten, Kartoffelgratin, Gemüse	Fr. 30.50
Rahmschnitzel, Nudeln, Gemüse Schwein od. Kalb	Fr. 31.50 41.50
Hackbraten, Kartoffelstock, Gemüse	Fr. 31.50
Steak, Pommes Frites, Gemüse	Fr. 28.50
Natura-Beef Geschnetzelttes mit Rösti	Fr. 32.50
Natura-Beef Voessen mit Chnöpfli	Fr. 23.50

Ghackets und Hörnli mit Öpfelmues	Fr. 18.50
Gebratener Fleischkäse mit Spiegelei und Pommes	Fr. 19.50
Ur-DinkelÄlplermagronen mit Apfelmuus hausgemachte Röhrli	Fr. 21.50

Portion Pommes Frites auf den Tisch	Fr. 7.50
Portion Gemüse auf den Tisch	Fr. 6.50

„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

Dessertbufett mit 5 bis 6 versch. Dessert	Fr. 15.50
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

