



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



Alpstall 1. März 2023

## 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. Wir sind stolze Eltern von Leroy und Lian.



Unsere Betriebszweige:

- Alpwirtschaft Schnurrberg, Gastronomiebetrieb
- Alp Schnurrberg, Sömmerung von 70 – 80 Rindern auf total 24 Hektaren Sömmerungsfläche, 18 Hektaren Wald.
- Landwirtschaftsbetrieb mit 25.5 Hektaren Landwirtschaftlicher Nutzfläche. Ur-Dinkel, Gerste – Eiweisserbsen, 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 7 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 3.10.- pro dl als Zapfengeld.
- Tellergeld für mitgebrachte Desserts: Sfr. 3.80/Gast
- Kinderportionen bis zum Alter von 13 Jahren werden zu 60% des Normalpreises verrechnet.
- Für den zeitlichen Überzug der Schliessungsstunde (24:00) verrechnen wir 100.-
- Zu einem Alpstall Event gehört eine zeitliche Begleitung durch uns von 8 Stunden. Wird diese überschritten, werden 75.-pro Stunde pro arbeitende Person verrechnet.
- Abendanlässe enden um spätestens 02:00 Uhr (Musik 01:30 Uhr). Um 02:30 muss der Saal spätestens geräumt sein (Deko, Musik etc.).
- Als Reservation gilt die schriftliche Bestätigung per Mail und der Kontoeingang der Mietgebühr.
- **Alpstall-Saalmiete: 300.-** Der Kontoeingang der Saalmiete gilt als definitive Saalreservation. Die Benützung von Beamer und Leinwand und die Nutzung der ganzen Infrastruktur inklusive Heizkosten gehören dazu.  
**Bei Annullationen gilt folgende Regelung**
  - bis 5 Tage vor Termin> 50% des Gesamtarrangements
  - Unter 5 Tage> 100% des Gesamtarrangements

## Ein Fest im Alpstall

Für Gruppen ab 40 bis 100 Personen, Grillangebote gelten vorwiegend für den Alpstall.  
 Alpstall Anlässe sind möglich von April bis Oktober. Die aufgeführten Preise verstehen sich pro Person und inkl. MwSt.



### Apero:

Chips und Nüssli

Fr. 2.20

Wähen (Böllä, Spinat, Pizza-Wähen)

Fr. 8.90

Chnolibrot

Fr. 6.10

Früchtebowle mit und ohne Alkohol

Fr. 9.50

### Grillbuffet gross

Schweinshalssteak, Poulet-Hexensteak, verschiedene Stücke vom Natura Beef, hausgemachte Hacktätschli und Bratwürste, Schmelzkäse.

Dazu Kartoffelgratin und Grillgemüse, Angi' s „Ur-Dinkelbrot“, hausgemachter Kräuterbutter, und ein Salatbuffet mit fünf bis sechs verschiedenen Saisonsalaten.

Fr. 48.50



### Grillbuffet klein

Schweinshalssteak, Poulet-Hexensteak und hausgemachte Hacktätschli und hofeigener Fleischkäse. Dazu Kartoffelgratin und Grillgemüse, Angi' s „Buurebrot“, hausgemachter Kräuterbutter, und ein Salatbuffet mit fünf bis sechs verschiedenen Saisonsalaten.



Fr. 41.00

### Dessert

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

Auswahl:

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



Fr. 17.80