



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 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.
- Für den zeitlichen Überzug der Schliessungsstunde (24:00) verrechnen wir 120.- (Bewilligung bei Gemeinde einholen)
- Abendanlässe enden um spätestens 02:00 Uhr (Musik 01:30 Uhr). Darüber hinaus dauernde Anlässe werden mit 80.- pro angebrochene Arbeitsstunde verrechnet. Um 03:00 muss der Saal spätestens komplett geräumt sein (Deko, Musik etc)
- Als Reservation gilt die schriftliche Bestätigung per Mail.
- **Alpstall-Saalmiete: 200.-** Der Kontoeingang der Saalmiete gilt als definitive Saalreservation. Die Benützung von Beamer und Leinwand, die Saalbereitstellung und Heizkosten für Anlässe von April bis Oktober sind dabei inbegriffen.

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

Ihr Fest im Alpstall

Für Gruppen ab 30 bis 100 Persone, Grillangebote gelten nur 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. 1.50
Wähen (Böllä, Spinat, Pizza-Wähen)	Fr. 7.50
Chnolibrot	Fr. 5.50
Früchtebrot	Fr. 7.50
Früchtebowle mit und ohne Alkohol	Fr. 8.50

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. 45.00

Grillbuffet klein

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



Fr. 38.50

Als zusätzliche Option dazu Risotto nach Wahl Fr. 5.50

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. 15.50



Hochzeitstorten auf Anfrage.