



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 17.01.2026

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, 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, 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 dich, drei Wochen vor dem Anlass telefonisch mit uns einen Termin für die Menübesprechung zu vereinbaren.
- Teile uns bitte 7 Tage vor dem Anlass die verbindliche Anzahl der Gäste für das Aufdecken und die Verrechnung mit.
- Mitgebrachte Weine oder Spirituosen, verrechnen wir 3.10.- pro dl als Zapfengeld.
- Teller geld für mitgebrachte Desserts: Sfr. 3.80/Gast.
- Dekorationen und Tischgedecke sowie Menükarten (nach deinen Wünschen und Bedürfnissen) werden separat im Aufwand verrechnet.
- Kinderportionen bis zum Alter von 13 Jahren werden zu 60% des Normalpreises verrechnet.
- Preise sind pro Person inkl. MwSt.

Wir freuen uns, mit euch ein unvergessliches Fest zu feiern.

Menüvorschläge für Gruppen ab 15 Personen

Pro Gesellschaft kann nur EIN Menü ausgewählt werden.

Gruppengrössen von 40 Personen und mehr bewirten wir im Alpstall.

Apero

Chips und Nüssli	Fr. 2.80
Wähen (Käse, Käse-Böllä, Pizza-Wähe)	Fr. 10.10
Chnolibrot	Fr. 6.80
Früchtebowle mit und ohne Alkohol	Fr. 12.10
Schnurrbergplättli (Rauchfleisch Spezialitäten vom Hof, und Käse aus der Region) 80Gramm/Pers.)	Fr. 13.50

Vorspeisen

Grüner Salat	Fr. 8.90
Gemischter Salat	Fr 10.50
Es feins Süpli (saisonales Gmües)	Fr. 6.50 – 9.50

Hauptgang

Schweins-Schulter Braten, Kartoffelgratin, Gemüse	Fr. 33.40
Natura Beef Schmorbraten, UrDinkel-Knöpfli, Gemüse	Fr. 38.70
Rahmschnitzel Schwein, UrDinkel-Nudeln, Gemüse	Fr. 34.50
Hackbraten, Kartoffelstock, Gemüse	Fr. 34.70
Steak mit Kräuterbutter, Pommes Frites & Gemüse	Fr. 31.70
Natura Beef Geschnetzeltes mit Rösti & Gemüse	Fr. 38.00

Natura Beef Voressen mit Chnöpfli & Gemüse

Fr. 30.80

Portion Pommes Frites auf den Tisch

Fr. 9.80

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

Dessert

Dessertbuffett mit 5 bis 6 versch. Dessert

Fr. 18.20

Fruchtsalat mit ere Chugle Glace

Fr. 10.90

Wir beraten dich auch gerne individuell

Menüvorschläge für Wandergruppen

Ghackets mit UrDinkel-Hörnli

Fr. 25.80

UrDinkel-Älplermagronen mit Apfelmuus

Fr. 25.20

Beide Menüs werden serviert mit einem kleinen Salat voraus

