

August 2024 - Januar 2025

## Hotel & Restaurant Zum & Chneggen

Hauptstrasse  $72 \mid 5734$  Reinach AG  $\mid 062 \mid 771 \mid 10 \mid 35 \mid Di - Sa \mid 7 - 23 \mid Uhr \mid schneggen.ch$ 

## **August**

Freitag, 23. August Ab 19.30 Uhr

Musig im Schnägge – Dan & Rob

Zum Schwelgen in Evergreens aus Pop und Rock mit Daniel Fürer (p, voc) und Robin Felber (dr, voc).

Eintritt frei

Samstag, 31. August Ab 18.00 Uhr

Wine & Dine – Abend der süssen Genüsse

Das Schneggenteam stellt für einmal die süssen Naschereien und Desserts in den Vordergrund und kreiert für Sie verschiedene köstliche und liebevoll angerichtete Süssspeisen. Dazu servieren wir Ihnen feine und thematisch abgestimmte Weine, präsentiert von Thomas Hermann von Grape & Grain. Geniessen Sie einen Abend der süssen Gaumenfreuden und lassen Sie sich vom harmonischen Zusammenspiel aus süssem Genuss und verlockendem Geschmack verführen.

CHF 125 pro Person inkl. Wein, Mineralwasser und Kaffee

# September

Freitag, 20. September Ab 19.30 Uhr

Musig im Schnägge – Katy & Joey Kreative Eigenkompositionen auf englisch und ukrainisch, eine

gelungene Mischung mit Herz aus Jazz & Pop mit Katya Che (voc) und Erich Fischer (vib, voc), feat. Thomas Lähns (kb).

Eintritt frei

Mittwoch, 25. September und Donnerstag, 26. September Ab 18.00 Uhr

Whisky & Dine – traditionell, genussvoll und gesellig Claudio Bernasconi und die Brüder Thomas und Martin Her-

mann gewähren Ihnen an zwei Abenden spannende Einblicke in die faszinierende Welt des Whiskys. Nebst der Degustation einzigartiger und exquisiter Raritäten erwarten Sie an beiden Abenden verschiedene kulinarische Interpretationen aus schottischen Produkten. Tauchen Sie ein in das Land der Burgen und Ungeheuer und lassen Sie sich überraschen!

CHF 175 pro Person inkl. Wein, Mineralwasser und Kaffee

## ktober

Freitag, 25. Oktober Ab 19.30 Uhr

Musig im Schnägge – aBlueser Blues & Rock aus den 70ern und 80ern, aber auch aktuelle

Songs und eigene Kompositionen, mit Begeisterung gespielt!

Eintritt frei

Samstag, 26. Oktober Ab 18.00 Uhr

Wine & Dine - Spezialitäten aus Wild und Bündner Küche Mögen Sie Wildschwein, Hirsch und Rehrücken? Und dazu

Schneggenteam freut sich, Ihnen ein herbstliches 6-Gang-Menü der Extraklasse zu servieren. Begleitet werden die köstlichen Kreationen von exzellenten Weinen des Weinguts Plandaditsch aus Malans, präsentiert vom Weinproduzenten und Moderator Andy Lauber.

schmackhafte Spezialitäten aus der Bündner Küche? Das

CHF 180 pro Person inkl. Wein, Mineralwasser und Kaffee

# November

Samstag, 9. November Ab 18.00 Uhr

Wine & Dine – Trüffel, die Diamanten der Küche Freuen Sie sich auf Edelpilze von höchster Qualität! Die Trüffel aus der Region, aus Frankreich und Italien sind in einem

kreativ gestalteten 6-Gang-Menü verarbeitet. Begleitet werden die Delikatessen von erlesenen und hochkarätigen Weinen der Tessiner Cantina Pelossi, die Ihnen vom renommierten Weinmoderator Manfred Nicoletti vorgestellt werden. Musig im Schnägge – Pat & les Trucs de Jazz

Mineralwasser und Kaffee

CHF 220 pro Person inkl. Wein,

Freitag, 22. November
Ab 19.30 Uhr

Jazz Standards und französische Chansons. Gainsbourg,

Brassens und Nougaro mit einem zünftigen Schuss Jazz. Jacques Widmer (dr), Mario Bischof (g), Patrick Perrenoud (g, voc), Andy Lauber (b).

Eintritt frei

### Dezember **Ganzer Dezember**

(ausser 31.12.) Auf Vorbestellung, täglich ab 18.00 Uhr Käsefondue – für ein gemütliches Beisammensein Während des Monats Dezember servieren wir Ihnen auf Vorbestellung in urchig-heimeliger Atmosphäre verschiedene

Varianten von «gluschtigen» Käsefondues: Sei es die traditionelle Art oder verfeinert mit Trüffeln, Morcheln, Steinpilzen, Kräutern oder Tomaten – Einzigartigkeit und Genuss sind garantiert! Gourmet-Metzgete – traditionell, währschaft und lecker

Ab CHF 35 pro Person

Samstag, 7. Dezember Ab 18.00 Uhr

Donnerstag, 5. Dezember bis

Während drei Tagen überraschen wir Sie mit unserem Metzgete-Angebot. Wählen Sie aus zwischen einem genussvoll abgestimmten 3-, 4- oder 5-Gang-Menü oder bestellen Sie Ihre Menüpreise (ohne Dessert):

Lieblingsspeisen einzeln aus der speziellen «Metzgete-Karte». Abgerundet mit liebevoll präsentierten Beilagen und sorgfältig ausgewählten Weinen bleiben keine Wünsche offen. Musig im Schnägge – Harter & Locher

3-Gang-Menü CHF 56

4-Gang-Menü CHF 68 5-Gang-Menü CHF 79

Freitag, 20. Dezember

Ab 19.30 Uhr

Stimmungsvolle und groovige Songs von Jazz über Latin bis Soul mit Martin Locher (sax) und Mathias Harter (g).

Eintritt frei

Dienstag, 24. Dezember

Normale Öffnungszeiten in festlicher Atmosphäre

Geschlossen

Mittwoch, 25. Dezember bis Samstag, 28. Dezember

Kulinarische Silvesterfeier – gerne mit Übernachtung

Dienstag, 31. Dezember Ab 18.00 Uhr

Feiern Sie mit uns Silvester im altehrwürdigen Schneggen und lassen Sie das Jahr mit Genuss und Stil ausklingen. Das Schneggenteam verwöhnt Sie zum Jahreswechsel mit der

gewohnt herzlichen Gastfreundschaft und einem 7-Gang-Gourmetmenü. Auf Wunsch beherbergen wir Sie anschliessend gerne in einem unserer neu gestalteten Hotelzimmer. Bei Buchung des exklusiven Silvester-Pakets inkl. Hotelübernachtung und Frühstück gewähren wir Ihnen eine

Preisreduktion von 25% auf die Übernachtung.

CHF 128 pro Person

Mittwoch, 1. Januar 2025 Ab 10.00 Uhr bis 13.00 Uhr,

auf Vorreservation

Januar

Neujahrs-Brunch

Starten Sie nach einem stimmungsvollen Jahreswechsel genussvoll ins neue Jahr und lassen Sie sich mit einem liebevoll

CHF 45 pro Person inkl. ein Glas Prosecco

Donnerstag, 2. Januar 2025 Ab 12.00 Uhr und Ab 18.00 Uhr

arrangierten Brunch verwöhnen!

gegen Food Waste

Berchtoldstag-Special - Gourmet Kreationen

Feiern Sie den Berchtoldstag mit Familie oder Freunden bei uns im Schneggen und setzen Sie ein Zeichen gegen Food Waste! Unser Küchenteam zaubert aus den exquisiten nicht verarbeiteten Produkten des Silvestermenüs neue kulinarische Highlights. Diese bieten wir Ihnen zu reduzierten Preisen an -«s'het so lang s'het!»



Mit Peter Jörimann kulinarische Highlights zu zaubern und zu sehen, wie die Gäste unsere Kreationen geniessen – ein inspirierendes Erlebnis!

Jutta Ines Stergner, Gastköchin Wine & Dine



Peter Wegelin, Weinproduzent



#### Tagesseminare und Sitzungen

Der Schneggen bietet Seminar- und Sitzungsräume für Gruppen von 4 bis 50 Personen. Für Gruppenarbeiten bestehen zahlreiche Rückzugsmöglichkeiten. Gerne beraten wir Sie bei der kulinarischen Planung und erstellen für Sie ein Pauschalangebot.



Tauchen Sie ein ins tiefste Mittelalter und erleben Sie seine schöne und gesellige Seite. Im rustikalen Rittersaal servieren Ihnen Schankwirte und Mägde das Menü Ihrer Wahl, ob deftig-einfach oder ritterlich-edel. Ein unvergessliches Erlebnis für Teams, Vereine, Freunde oder Familien. Auf Anfrage bieten wir Ihnen auch ein fleischloses Gericht an.

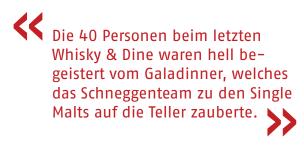
inkl. Kostüm und Umtrunk

CHF 75 bis 99 pro Person



Gut essen, neue Weine entdecken und sich als Gast zu Hause fühlen - willkommen beim Wine & Dine im Schneggen!

> Martin und Kerstin Leu, Stammgäste



Whisky-Experte und Keeper of the Quaich

Claudio Bernasconi,



### Vor über 10 Jahren hat die Stiftung

Hotel & Restaurant zum Schneggen

Lebenshilfe das geschichtsträchtige Hotel & Restaurant zum Schneggen übernommen. Geführt als Integrations- und Ausbildungsbetrieb wird hier Menschen mit einer Beeinträchtigung ein Schritt in den ersten Arbeitsmarkt ermöglicht.

Das Erfolgsrezept: bezahlbare Küche aus Qualitätsprodukten, spezielle Gastro-Anlässe, funktionale Hotelzimmer und vor allem Professionalität

gepaart mit einer grossen Portion

Menschlichkeit.