

# Veranstaltungskalender

## Herbst/Winter 2025/2026



Hotel & Restaurant **zum Schneggen**

Hauptstrasse 72 | 5734 Reinach AG | 062 771 10 35 | Di – Sa 7 – 23 Uhr | [schneggen.ch](https://www.schneggen.ch)

## August

**Freitag, 29. August**

Ab 19.30 Uhr

**Musig im Schnägge – Igmachz**

Der Name ist Programm: Sterilisierte Mundartlieder mit Ablaufdatum – ohne Witz, Verstand und doppelten Boden. Mit Ruedi Weber (git) und Judith Boss (hrf).

Eintritt frei

## September

**Samstag, 20. September**

Ab 18.00 Uhr

**4-Hands-Dinner mit Gastkoch Alexander Kroll**

Erleben Sie einen kulinarischen Hochgenuss mit Alexander Kroll, Executive Chef Renaissance Tower Hotel Zürich. Der mehrfach, u.a. vom Gault & Millau, ausgezeichnete Koch perfektionierte seine Kochkunst in renommierten 5-Sterne-Hotels wie dem Intercontinental Hotel Davos, dem Widder Hotel Zürich oder dem Carlton Hotel St. Moritz. Zusammen mit Ralf von der Heyde zaubert er ein 5-Gang-Menü der Extraklasse. Eine Reservation ist erforderlich. Vielen Dank.

CHF 149 pro Person

5-Gang-Menü inkl. Wein, Apéro und Kaffee

**Freitag, 26. September**

Ab 19.30 Uhr

**Musig im Schnägge – Bassic Vibes**

Jazz und Mehr – Die faszinierenden Kompositionen von Erich Fischer spiegeln die stilistische, vielfältige und abwechslungsreiche Welt des Jazz wider. Thomas Lähns (kb) und Erich Fischer (voc, vib) bereiten Ihnen ein exklusives Hörerlebnis.

Eintritt frei

## Oktober

**Samstag, 18. Oktober**

Ab 18.00 Uhr

**Schlemmerreise «Sizilien»**

Begeben Sie sich mit uns auf kulinarische Entdeckungsreise nach Sizilien. Wir verwöhnen Sie mit einem raffinierten 5-Gang-Menü aus der mediterranen Küche. Begleitet werden die köstlichen Kreationen von edlen Weinen aus der Ätna-Region – die vulkanische Erde verleiht den Trauben eine besondere Note. Weinmoderatorin Concetta Costa Oreiller stellt Ihnen die Weine vor und führt Sie mit Geschichten über das Weingut der Azienda agricola Costa durch den Abend. Eine Reservation ist erforderlich. Vielen Dank.

CHF 139 pro Person

5-Gang-Menü inkl. Wein, Wasser und Kaffee

**Freitag, 24. Oktober**

Ab 19.30 Uhr

**Musig im Schnägge – Tramps Harmonicas**

Musig für's Ohr und für's Aug – vom Schlager, über amerikanische Jazzstandards bis hin zur Schweizer Volksmusik. Das Trio Bernd Schirner (Bass) Ruedi Frey (Melodie, Lead) und Waltri Nöthiger (Akkord) begeistern mit ihren Handharmonikas.

Eintritt frei

## November

**Donnerstag, 13. November bis Samstag, 15. November**

ab 17.30 Uhr

**Gourmet-Metzgete – traditionell, währschaft und lecker**

Geniessen Sie drei Tage lang unsere Metzgete-Spezialitäten, die Ihnen das Wasser im Munde zusammenlaufen lassen. Ob Sie sich für ein köstliches 4-Gang-Menü entscheiden oder lieber Ihre Favoriten aus unserer «Metzgete-Karte» auswählen – für jeden Geschmack ist etwas dabei. Dazu servieren wir Ihnen herzhafte Beilagen, die Ihr kulinarisches Erlebnis perfekt abrunden.

CHF 68 pro Person

4-Gang-Menü (exkl. Getränke)

**Freitag, 28. November**

Ab 19.30 Uhr

**Musig im Schnägge – Kapelle Quodlibel mit Engadiner Volksmusik**

Das dynamische Quartett spielt Tänze aus dem Unterengadin rund um Randulins. Mit Sepp Huber (acc), Marie-Madeleine Urech (cl), Monika Sulser (cl) und Walter Stamm (p).

Eintritt frei



### Unser Tipp:

Lassen Sie sich unsere hausgemachte Crèmeschnitte auf der Zunge zergehen. Verfeinert mit edler Tahiti-Vanille sorgt sie als Dessert oder zum Kaffee den ganzen Tag für einen echten Genussmoment.

## Dezember

**Samstag, 6. Dezember**

Ab 18.00 Uhr

**Festtagsschmaus zum Samichlaus**

Für einmal dreht sich am Samichlaus-Tag alles um die Gans. Weshalb auch bis Weihnachten warten? Stimmen Sie sich bereits jetzt auf die Festtage ein und geniessen Sie ein 4-Gang-Menü rund um unsere Weihnachtsgans – ein wahres Gedicht für die Gaumenfreude. Eine Reservation ist erforderlich. Vielen Dank.

CHF 90 pro Person

4-Gang-Menü inkl. Apéritif, Wasser und Kaffee

**21. Dezember 2025 bis 5. Januar 2026**

**Betriebsferien**

## Januar

**Samstag, 17. Januar**

Ab 18.00 Uhr

**Moules & Frites à discrétion**

Geniessen Sie ein Rendez-vous der besonderen Art: mit dem Klassiker Moules & Frites – und zwar so viel wie Sie essen mögen. Die Schneggen Küche serviert Ihnen köstliche Miesmuscheln in Weissweinsauce und dazu die typischen Frites. Wir wünschen: Bon appétit! Wir freuen uns über Ihre frühzeitige Reservation.

CHF 39 pro Person (exkl. Getränke)

## Februar

**Samstag, 14. Februar**

Ab 18.00 Uhr

**Valentinstag – Harmonie der Aromen**

Hat Amors Pfeil auch Ihr Herz getroffen? Gönnen Sie sich einen romantischen Abend und lassen Sie sich von unserem exklusiven 5-Gang-Menü verführen. Jeder Bissen ist eine Harmonie der Aromen, die Sie gemeinsam auf Wolke 7 schweben lässt – denn wie heisst es so schön: Liebe geht durch den Magen.

CHF 95 pro Perso

5-Gang-Manü inkl. Apéritif, Wasser und Kaffee

**Freitag, 27. Februar**

Ab 19.30 Uhr

**Musig im Schnägge – Don't smoke in bed**

Atemberaubend statt ohrenbetäubend – Jazzy Folk. Mit Rolf Lenzin (perc, voc), Renata Friederich (voc, uke, harmunium), Peter Frey (git) und Martin Wiedmer (e-b).

Eintritt frei



## Geschätzte Gäste

FrISChe Zutaten, kreative Zubereitung und ein feines Gespür für Geschmack, das ist unsere Philosophie. Wir möchten, dass Sie sich bei uns rundum wohlfühlen und die harmonische Verbindung von Tradition und modernen Akzenten entdecken. Jedes Gericht gibt uns die Gelegenheit, ein unvergessliches Erlebnis zu schaffen. Lassen Sie sich von neuen Aromen überraschen und geniessen Sie die Reise durch unsere kulinarische Welt.

**Ralf von der Heyde**



## Ihr besonderer Event bei uns

Unsere stilvollen Räumlichkeiten schaffen den perfekten Rahmen für Ihren besonderen Anlass – sei es eine Hochzeit, ein Geburtstag oder eine andere Feier. Auch für geschäftliche Anlässe bieten wir optimale Bedingungen: In unseren gut ausgestatteten Seminar- und Sitzungsräumen finden Gruppen von 4 bis 60 Personen Platz. Zahlreiche Rückzugsmöglichkeiten sorgen dabei für eine angenehme Arbeitsatmosphäre. Lassen Sie sich von uns bei der kulinarischen Planung unterstützen – wir erstellen gerne ein Pauschalangebot für Ihre Veranstaltung.

## Mittelalterliche Tafel

Tauchen Sie ein ins tiefste Mittelalter und erleben Sie seine schöne und gesellige Seite. Im rustikalen Rittersaal servieren wir Ihnen das Menü Ihrer Wahl, ob deftig-einfach oder ritterlich-edel. Ein unvergessliches Erlebnis für Teams, Vereine, Freunde oder Familie von 10–16 Personen. Auf Anfrage bieten wir Ihnen auch ein fleischloses Gericht an.

**CHF 75 bis 99 pro Person  
Inkl. Kostüm und Umtrunk**



## Zu Gast bei uns

Unsere frisch renovierten Hotelzimmer überzeugen mit einer modernen Schlichtheit. Auf rund 18 Quadratmetern finden Sie den idealen Ort für eine Auszeit und eine erholsame Nacht. Starten Sie den Tag mit einem frischen Kaffee und unserem reichhaltigen Frühstück, das keine Wünsche offenlässt.

## Hotel & Restaurant zum Schneggen

Vor über 10 Jahren hat die Stiftung 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: frISChe Küche aus Qualitätsprodukten, spezielle Anlässe, einladende Hotelzimmer und vor allem Professionalität gepaart mit einer grossen Portion Menschlichkeit.

