

Veranstungskalender

Januar – Juni 2023



Hotel & Restaurant **zum Schneggen**

Hauptstrasse 72 | 5734 Reinach AG | 062 771 10 35 | Di – Sa 7 – 23 Uhr | schneggen.ch

Januar

Freitag, 20. Januar

Ab 19.30 Uhr

Musig im Schnägge – Pat & les Trucs de Jazz

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

Eintritt frei

Dienstag, 24. Januar bis Samstag, 4. Februar
(ganztäglich)

Schnitzel-Wochen

Der beliebte Klassiker neu interpretiert. Zusätzlich zu der traditionellen Schnitzelkarte dürfen Sie sich in diesen Tagen auf viele weitere kreative und überraschende Variationen freuen. Wie wär's mit Cordon Bleu vom Kalbsbäggli, Wienerschnitzel vom Kalbsrücken, einem Auberginen-Schnitzel oder einer Lachstranche im Pankomantel?

Februar

Freitag, 3. Februar

Ab 19.30 Uhr

Musig im Schnägge – Simply Jazz Quartett

Unvergessliche Jazz Standards und Evergreens – mit viel Leidenschaft gespielt. Ela Nazar (voc), Gerry Herde (sax), Erwin Steffen (p), Kurt Dietiker (dr, voc)

Eintritt frei

Dienstag, 14. Februar

Ab 18.00 Uhr

Valentinstag

Überraschen Sie Ihre Partnerin oder Ihren Partner mit einem romantischen Abendessen in stimmungsvoller Atmosphäre. Speziell für den Tag der Liebe und Freundschaft serviert das Schneggen-Team ein harmonisches 4-Gang-Menü in einem Ambiente, das die Sinne verzaubert!

CHF 95 pro Person inkl. Aperitif, Mineralwasser und Kaffee

Samstag, 25. Februar

Ab 18.00 Uhr

Wine & Dine – Frühlingserwachen

Das Schneggen-Team verwöhnt Sie an diesem Abend mit einem harmonischen 6-Gang-Menü aus regionalen und saisonalen Frühlingserzeugnissen. Freuen Sie sich auf Mistkratzerli und Milchkalb, auf Spargel-, Spinat- und Bärlauchvariationen, Frühlingkartoffeln und zartes Gemüse aus Jasmine Lernpeiss' Biogarten. Die passenden Weine stammen aus der Tessiner Cantina Pelossi und dem Walliser Weingut Varonier. Die Winzer sind persönlich anwesend und freuen sich, Ihnen ihre hochkarätigen Weine zu präsentieren.

CHF 150 pro Person inkl. Wein, Mineralwasser und Kaffee

März

Freitag, 17. März

Ab 19.30 Uhr

Musig im Schnägge – Joey y Los Tos mit Gast

Reichhaltige und begeisterte Karibik-Sounds mit feurigen Latino-Rhythmen. Erich Fischer (vib, voc), Robert Koch (kb, voc), Alberto Garcia (dr, voc), Yuvisney Aguilar (dr)

Eintritt frei

Samstag, 4. März
Samstag, 11. März
Samstag, 18. März
Mittwoch, 8. März
Freitag, 10. März
Freitag, 17. März

Küchenöffnung ab 17.45 Uhr
Start Vorstellung 20.15 Uhr

Einstimmung auf den Theaterabend im Tab* – zu Ehren des Schriftstellers Hermann Burger

Das Tab* (Theater am Bahnhof, Reinach) würdigt den im oberen Wynental aufgewachsenen Schriftsteller Hermann Burger mit einer selbstinszenierten Bühnenversion seines wohl bekanntesten Romans «Schilten».

Stimmen Sie sich im Schneggen auf diesen besonderen Anlass ein. Es erwartet Sie ein den Vorlieben von Hermann Burger entsprechend währschafte Menü mit Reinacher Minestrone, Hacktätschli vom Napfschweinchen an Specksauce, Kartoffelstock und Bio-Gemüse.

CHF 30 pro Person exkl. Getränke

April

Freitag, 21. April

Ab 19.30 Uhr

Musig im Schnägge – Indigo Quartett

Musik mit Charme und ohne Grenzen! Leckerbissen von A (African) über B (Bossa Nova) bis S (Swing). Marco Friedmann (g), Peter Rey (p, flh), Martin Meyer (d), Heinz Fischer (ts, sax), Bruno Stutz (b)

Eintritt frei

Samstag, 29. April

Ab 18.00 Uhr

Wine & Dine – Mit Gastkoch Lucas Rosenblatt

Das eingespielte Duo Lucas Rosenblatt und Peter Jörimann kreiert für Sie ein exquisites 6-Gang-Frühlingsmenü auf höchstem Niveau. Ein Genuss sondergleichen! Seezunge, Gemüseravioli und Zweierlei vom Pyrenäen-Milchlamm werden begleitet von erlesenen Bio-Weinen. Diese präsentieren Ihnen Marietta Wellmann vom Weingut Kloster Eberbach und die Inhaber der Sektkellerei Andres & Mugler.

CHF 180 pro Person inkl. Wein, Mineralwasser und Kaffee

Mai

Freitag, 12. Mai

Ab 19.30 Uhr

Musig im Schnägge – Jazztinato

Das dynamische Quartett spielt «funky and spicy», Blues-Beat-Bossa-Swing. Margret Milewski (kb, voc), Valentin Fischer (dr), Christian Bachmann (eb), Heinz Fischer (sax)

Eintritt frei

Sonntag, 14. Mai

10.00 – 13.30 Uhr

Muttertags-Brunch

Geniessen Sie ein feines «z'Morge à discrétion» mit Salzigen und Süßem von unserem reichhaltigen Buffet. Freuen Sie sich auf verschiedene frische Brote, hausgemachte Konfitüren und Jogurts, Eier in Variationen, Fleischprodukte aus erlesenen Aufzuchten und vieles mehr. Alles Liebe zum Muttertag!

Erwachsene CHF 35, Kinder von 6 bis 12 Jahren CHF 21

Samstag, 27. Mai

Ab 18.00 Uhr

Spargel-Zeit

Es erwartet Sie ein auf das edle Frühlingsgemüse abgestimmtes 6-Gang-Menü. Geniessen Sie die verschiedenen Spargelkreationen mit Rauchlachs, Fisch, Gemüse, einem rosa gegarten Kalbsfilet und weiteren Highlights. Die charakterstarken italienischen Weine stammen aus der Cantina Lavorata aus Kalabrien und dem Weingut Vigneti Repetto aus dem Piemont. Die Weinproduzenten sind persönlich anwesend.

CHF 150 pro Person inkl. Wein, Mineralwasser und Kaffee

Juni

Freitag, 9. Juni

Ab 19.30 Uhr

Musig im Schnägge – Dan & Rob

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

Eintritt frei

Samstag, 24. Juni

Ab 18.00 Uhr

Wine & Dine – Mit Bündner Charme

Freuen Sie sich auf einen ganz besonderen Anlass mit dem prominenten Schweizer Winzer Georg Fromm aus Malans. Seine Weine begleiten das exklusive 6-Gang-Menü aus der Schneggen-Küche. Lassen Sie das bündnerische Flair von Speis und Trank auf sich wirken und freuen Sie sich auf Kaninchen-entrecôte in Harmonie mit Scampi, gefüllte Kartoffelravioli, luftige Semmelknödel, rare Scadinier Wachtel, rosa gegarten Sommerbockrücken und Trüffel.

CHF 180 pro Person inkl. Wein, Mineralwasser und Kaffee



« Zutiefst berührt hat mich das soziale Engagement, wie Menschen mit einem Handicap ins Team integriert werden, so dass sie Wertschätzung und Anerkennung erfahren. »

**Peter Wegelin,
Weinproduzent**

« Was für eine Freude, mit Peter Jörmann Menüs zu kreieren! Ich bewundere seine akribische Arbeit seit Jahren. »

**Lucas Rosenblatt,
Gastkoch Wine & Dine**



Abendessen bei Kerzenlicht

Geniessen Sie besondere Momente zu zweit bei einem exquisiten 4-Gang-Menü. Von Mai bis Oktober verwöhnen wir Sie im gediegenen Ambiente des Turms kulinarisch, und danach übernachten Sie im Himmelbett. Dieses Angebot ist auch eine wunderschöne Geschenkidee.

**CHF 350 für zwei Personen
inkl. Übernachtung und Frühstück**

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.



« Hier sind Künstler am Werk – mit Pfannen und Kochlöffeln. Ein grosses Dankeschön an Peter Jörmann und sein Team! »

**Anneliese und Martin Heiz,
Stammgäste**

« Die Reise zu unserem Stammtisch dauert rund zwei Stunden. Das lohnt sich jedes Mal. Denn der Schneggen ist kulinarisch einfach perfekt. »

**Helen und Werner Gori,
Stammgäste**



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: bezahlbare Küche aus Qualitätsprodukten, spezielle Gastro-Anlässe, funktionale Hotelzimmer und vor allem Professionalität gepaart mit einer grossen Portion Menschlichkeit.

