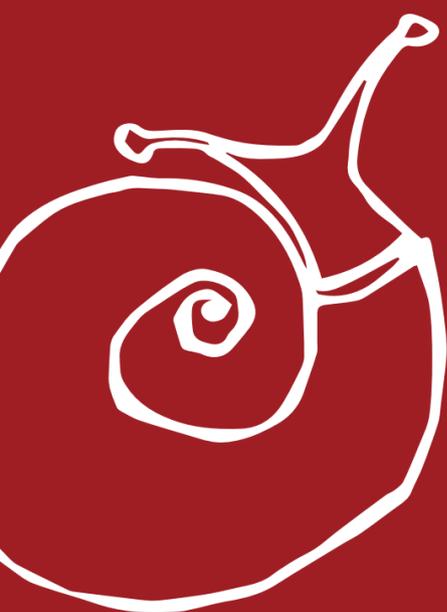


# Veranstaltungskalender

August – Dezember 2022



Hotel & Restaurant **zum Schneggen**

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

## August

**Freitag, 12. August**

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

## September

**Freitag, 9. September**

Ab 19.30 Uhr

**Musig im Schnägge – Caracol**

Lassen Sie sich verzaubern von Klängen aus Jazz, Blues, Funk, Samba und Balladen. Heinz Fischer (sax), Christian Bachmann (eb), Ulug Özkan (eg), Michael Hammer (d)

Eintritt frei

**Donnerstag, 22. September bis Samstag, 24. September**

11.30 bis 13.45, 18 bis 21.45 Uhr

**Bündner Gaumenfreuden**

Allegra! Während drei Tagen verwöhnt Sie das Schneggen-Team mit bekannten, überlieferten, vergessenen und neu interpretierten Gerichten aus dem Land der Steinböcke. Ob Trockenfleisch oder Schafschinken, Capuns oder Bramata, Bachforelle oder Lostallo-Lachs, Nusstorte oder besoffener Kuchen – wir laden zum Schlemmen ein. Dazu gibt's natürlich die passenden Weine.

**Donnerstag, 29. September**

18 bis 23.30 Uhr

**Whisky & Dine – traditionell, spannend, unterhaltsam**

Lassen Sie sich von Claudio Bernasconi und den Hermann Brothers in die faszinierende Welt des Whiskys entführen. Das Schneggen-Team sorgt für schottische Atmosphäre mit typischen Gerichten aus dem Land der Burgen und Monster. Wie wär's mit Rauchlachs, Meerwolffilet oder Getreiderisotto zum Single Malt?

CHF 150 pro Person inkl. Whisky, Mineralwasser und Kaffee

## Oktober

**Freitag, 7. Oktober**

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

**Samstag, 15. Oktober**

Ab 18 Uhr

**Wine & Dine – Jetzt wird's wild!**

Mögen Sie Rehrücken, Perlhuhn, Damhirsch? Aus alten und neuen Rezepten zaubern Peter Jörimann und sein Team ein 6-Gang-Menü rund ums einheimische Wild. Feine Tropfen dazu werden Ihnen Maria Repiso vom Weingut Sarmentero (Ribera del Duero) und Daniel Huber von HuberVini (Tessin) persönlich präsentieren.

CHF 150 pro Person inkl. Wein, Mineralwasser und Kaffee

## November

**Freitag, 11. November**

Ab 19.30 Uhr

**Musig im Schnägge – Alley One International Blues Jam Club**

Diese Band nimmt Sie mit auf eine Reise in die Welt des Blues, Folk und Country. Viktor Opokin (b), René Scheidegger (sax, har, voc), Andy Blum (dr), Timothy Deters (git), Florian Bernauer (voc)

Eintritt frei

**Freitag, 18. November**

**Samstag, 19. November**

11.30 bis 13.45 und 18 bis 21.45 Uhr

**Gourmet-Metzgete**

Traditionell und fein: Wir überraschen Sie mit einer Metzgete in kleinen Portionen und inszenieren jeden Gang liebevoll für Sie. Geniessen Sie Währschafes wie Blutwurst mit Dörrbohnen oder Kalbsleberli an Kräuter-Rotwein-Jus und süsse Leckereien wie Apfelkuchen oder Coupe Danemark. Harmonisch darauf abgestimmt ist unsere Weinauswahl.

**Samstag, 26. November**

18 bis 23.30 Uhr

**Wine & Dine – Ab in die Trüffel!**

Selen Sie dabei und lassen Sie sich begeistern, wenn wir mit unseren kulinarischen Ideen das Beste aus der edelsten Knolle der Welt herausholen. Jede Kreation unseres 6-Gang-Menüs ist mit Trüffeln angereichert – ob schwarz aus einheimischen Böden oder weiss aus Alba und der Toscana. Aus der wunderschönen Toscana stammen auch die Bio-Weine, die Ihnen Michela Bartalini kredenzen wird (Weingüter Grattamacco und Castello Colle Massari).

CHF 180 pro Person inkl. Wein, Mineralwasser und Kaffee



### Unser Tipp:

Übernachten Sie nach einem Wine & Dine oder Whisky & Dine gleich bei uns und wir gewähren Ihnen eine Reduktion von 30% auf den Zimmerpreis.

## Dezember

**Freitag, 16. Dezember**

Ab 19.30 Uhr

**Musig im Schnägge – All in 1 Jazz and Blues Band**

Erleben Sie ein stimmungsvolles Potpourri aus Jazz, Blues, Latin, Funk und Evergreens. René Scheidegger (sax, voc, har), Geni Rüegg (eb, voc), Chris van de Riet (kb, p), Peter Bittel (dr), René Rinert (g)

Eintritt frei

**Samstag, 31. Dezember**

Ab 18.30 Uhr

**Kulinarische Silvesterfeier**

Feiern Sie mit uns Silvester in einem altherwürdigen Mauerwerk und lassen Sie das Jahr genussvoll ausklingen. Dazu umschmeichelt Sie das Schneggen-Team mit herzlicher Gastfreundschaft und einem lukullischen 6-Gang-Menü. Mehr dazu wollen wir noch nicht verraten. Lassen Sie sich überraschen!

CHF 175 pro Person inkl. Wein, Mineralwasser und Kaffee, Mitternachtssuppe und Getränk zum Jahresausklang





« Das Menu Surprise wurde seinem Namen vollauf gerecht: eine köstliche Überraschung nach der anderen. »

**Anneliese und Martin Heiz,  
Stammgäste**

« Mit ihrer Passion für den Genuss stehen Peter Jörmann und sein Team für eine gelebte authentische Gastronomie der Spitzenklasse. »

**Jutta Ines Stergner,  
Gastköchin 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**

### Mittelalterliche Tafel

Tauchen Sie ein ins tiefste Mittelalter und erleben Sie seine Sonnenseiten. 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.

**CHF 60 bis 95  
inkl. Kostüme und Umtrunk**



« Gourmet- und Whisky-Liebhaber sind wahre Geniesser – kein Wunder, findet Whisky & Dine diesen Herbst bereits zum vierten Mal statt! »

**Claudio Bernasconi,  
Whisky-Experte und Keeper of the Quaich**



« Ein Wine & Dine im Schneggen ist ein Erlebnis für alle Sinne. »

**Martin und Kerstin Leu,  
Stammgäste**



### Hotel & Restaurant zum Schneggen

Vor über 10 Jahren hat die Stiftung Lebenshilfe das geschichtsträchtige Hotel & Restaurant 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.

