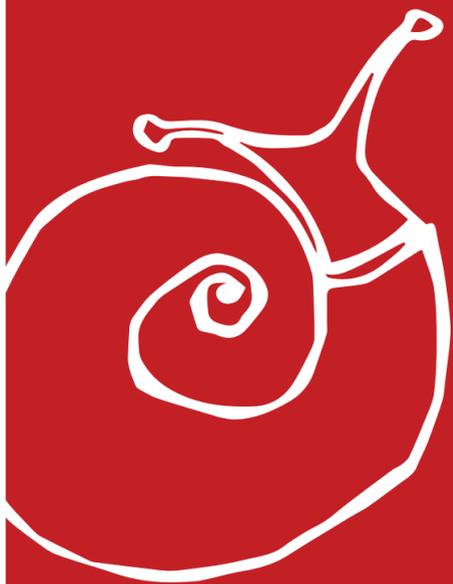


# Veranstaltungskalender

Januar – Juni 2024



Hotel & Restaurant **zum Schneggen**

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

## Januar

**Freitag, 26. Januar**

Ab 19.30 Uhr

**Musig im Schnägge – Saite an Saite**

Das etwas andere Duo: Harmonische Klänge mit keltischer Harfe und diversen Gitarren. Mit Hans-Ruedi Bossart (g) und Norbert Ardioli (hrf, g).

Eintritt frei

## Februar

**Mittwoch, 14. Februar**

Ab 18.00 Uhr

**Valentinstag**

Überraschen Sie Ihre Partnerin oder Ihren Partner mit einem romantischen Abendessen in stimmungsvoller Atmosphäre. Speziell zum Tag der Liebe und Freundschaft serviert Ihnen das Schneggen-Team ein harmonisches 5-Gang-Menü in einem Ambiente, das die Sinne verzaubert!

CHF 95 pro Person inkl. Aperitif, Mineralwasser und Kaffee

**Dienstag, 20. Februar bis Samstag, 24. Februar**

Ab 18.00 Uhr

**Rösti – die geraffelte Kartoffel im Mittelpunkt**

Entdecken Sie unsere unwiderstehliche Rösti-Vielfalt! Ob klassisch, herzhaft, vegetarisch oder als perfekte Beilage zu Kalbsleber an Portweinjus, Kalbsgeschnetzeltem an Pilzrahmsauce, Kotelette vom Wollsäuli oder zu Bratwurst mit Zwiebel-sauce – bei uns finden Sie für jeden Geschmack die perfekte Rösti! Das goldig gebratene Highlight der Schweizer Küche, das die ganze Familie begeistert.

**Freitag, 23. Februar**

Ab 19.30 Uhr

**Musig im Schnägge – WOM (White Old Men)**

Irish-schottische Musikstücke über Liebe, Tragik und Drama leidenschaftlich gespielt. Mit Andy Christen (g, voc), Jacques Widmer (dr), Allan Guggenbühl (b, von).

Eintritt frei

## März

**Samstag, 2. März**

Ab 18.00 Uhr

**Port & Dine – eine Hommage an das portugiesische Nationalgetränk**

Die Spezialisten von Grape & Grain stellen den Portwein in den Mittelpunkt und lassen Sie mit viel Wissenswertem und Genussvollem an ihrer Passion teilhaben. Lassen Sie den südländischen Charme des unverkennbaren Dessertweins auf sich wirken, während das Schneggen-Team mit einem kunstvollen 6-Gang-Menü für das passende kulinarische Erlebnis sorgt. Begeben Sie sich mit uns auf eine Reise, bei der Genuss und Geselligkeit im Vordergrund stehen.

CHF 165 pro Person inkl. Wein, Mineralwasser und Kaffee

**Freitag, 15. März**

Ab 19.30

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

«Blues around the world» mit Viktor Opokin (b), René Scheidegger (sax, har, voc), Andy Blum (dr), Timothy Deters (git) und Florian Bernauer (voc).

Eintritt frei

## April

**Dienstag, 2. April bis Samstag, 13. April**

Ganztägig

**Schnitzel-Wochen**

Der beliebte Klassiker in kreativen und überraschenden Variationen. Zusätzlich zur traditionellen Schnitzelkarte dürfen Sie sich an diesen Tagen auf weitere raffinierte Schnitzelkreationen freuen. Wie wäre es mit einem zarten Cordon bleu vom Kalbsbäggli, einem knusprigen Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken oder gebackenen Jakobsmuscheln im Pankomantel? Lassen Sie sich überraschen!

**Freitag, 26. April**

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

## Mai

**Samstag, 11. Mai**

Ab 18.00 Uhr

**Wine & Dine – Schweizer Weine und Kulinarik vom Feinsten**

Inhaber Daniel Corti und Sommelière Gaby Frey von der renommierten Weinhandlung Corti in Baden entführen Sie in die faszinierende Welt der Schweizer Rebbaukunst. Gewinnen Sie spannende Einblicke in die Kreativität des Weinbaus und lassen Sie sich von erlesenen Schweizer Weinen inspirieren. Das Schneggen-Team freut sich, Ihnen als Umrahmung ein exquisites 5-Gang-Menü mit dreierlei Forelle, zarter Poularde, Riesencrevetten und Felchen sowie einer Harmonie vom Milchkalb mit Morcheln, Maluns Sursilvan und buntem Bio-gemüse servieren zu dürfen.

CHF 165 pro Person inkl. Wein, Mineralwasser und Kaffee

**Sonntag, 12. Mai**

11.30 – 15.00 Uhr

**Muttertag – Zeit für ein ganz besonderes Mittagessen**

Das Schneggen-Team verwöhnt Sie in diesem Jahr am Muttertag mit einem aussergewöhnlichen 3-Gang-Mittagsmenü. Dieses können Sie wahlweise mit Fleisch (Kalbsrücken auf Pilzallerlei) oder als vegetarische Variante (Cordon bleu von der Aubergine) geniessen. Für die kleinen Gäste ist eine Auswahl aus der Kinderkarte möglich. Zum krönenden Abschluss erwartet Sie ein süsses Überraschungs-Dessert mit einer Extraportion Herzlichkeit!

CHF 69 (mit Fleisch) oder CHF 62 (vegetarisch) pro Person inkl. Aperitif, Mineralwasser und Kaffee

**Freitag, 17. Mai**

Ab 19.30 Uhr

**Musig im Schnägge – Tramps Harmonicas**

Überraschende Showelemente mit dem Mundharmonika-Trio Ruedi Frey (har), Walti Nöthiger (har) und Bernd Schirmer (har). Musik fürs Ohr und fürs Auge.

Eintritt frei

## Juni

**Freitag, 7. Juni**

Ab 18.00 Uhr

**Ackerhack und Ackermulch – eine vegetarische Inspiration**

Tauschen Sie ein in die Welt der vegetarischen und sojafreien Fleischalternative direkt vom Schweizer Acker und lassen Sie sich von den kreativen Interpretationen des beliebten «Hack»-Klassikers begeistern. Das Schneggen-Team serviert Ihnen ein kulinarisches Geschmackserlebnis in einem ausgeklügelten 5-Gang-Menü. Geniessen Sie Ackerhack, Blätterteigpastelli, gebratene Mulchtätschli mit Pilzallerlei und frischem Bio-Gemüse. Zum Schluss gibt's ein knuspriges Dessert im Ackerhackmantel. Der Erfinder von Ackerhack und Ackermulch, Adrian Koller, wird persönlich anwesend sein.

CHF 75 pro Person inkl. Mineralwasser und Kaffee

**Freitag, 21. Juni**

Ab 19.30 Uhr

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

Ein kunterbunter Musik-Mix aus den Sparten Jazz, Blues, Latin, Funk, Evergreens und Boogie Woogie. Mit René Scheidegger (sax, voc, har), Peter Bittel (dr), René Rinert (g), Victor Opokin (b), Christoph Estermann (pn, har), Kurt Stirnimann (sax).

Eintritt frei

**Samstag, 22. Juni**

Ab 18.00 Uhr

**Wine & Dine – Sommerkulinarik mit Gastkoch Lucas Rosenblatt**

Das eingespielte Duo Lucas Rosenblatt und Peter Jörimann kreiert für Sie ein sommerliches 5-Gang-Menü auf höchstem Niveau. Vom geistigen Süppchen über Parmigiana Melanzane, gegrilltem Pulpo und Sommerreh an Trüffelsauce bis zum fruchtigen Dessert – ein Genuss sondergleichen! Begleitet werden die exquisiten Kompositionen Gang für Gang von einer erlesenen Auswahl feinsten Weine.

CHF 180 pro Person inkl. Wein, Mineralwasser und Kaffee



« Im Schneggen werden die Gäste als Freunde empfangen und freuen sich über köstliche Gerichte auf schön angerichteten Tellern. »

**Werner und Helen Gori,  
Stammgäste**

« Im Schneggen hat das ganze Team grosse Freude daran, die Gäste liebevoll zu betreuen und zufriedenzustellen. »

**Kevin Studer,  
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.

### Mittelalterliche Tafel

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.

**CHF 65 bis 95 pro Person  
inkl. Kostüm und Umtrunk**



« Peter Jörimann und sein Team verwöhnen die Gäste kulinarisch auf höchstem Niveau und stimmen die Weine perfekt auf die einzelnen Gänge ab. »

**Peter Wegelin,  
Weinproduzent**



« Es ist eine wahre Lust, mit dem hochmotivierten Schneggen-Team zu kochen. »

**Lucas Rosenblatt,  
Gastkoch Wine & Dine**



### 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.