Veranstaltungskalender

August – Dezember 2023

Hotel & Restaurant zum Schneggen

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

August

Freitag, 18. August
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. Mit Jacques Widmer (dr), Mario Bischof (g), Patrick Perrenoud (g, voc) und Andy Lauber (b).

Eintritt frei

September

Samstag, 16. September
Ab 18.00 Uhr

Vegane Inspiration – direkt vom Acker

Lassen Sie sich von der veganen und sojafreien Fleischalternative aus der Schweiz begeistern. Das Schneggen-Team verwöhnt Sie von der Vorspeise bis zum Dessert mit verschiedenen kreativen Variationen vom beliebten «Hack". Aber eben nicht vom Tier, sondern direkt vom Schweizer Acker! Der Erfinder des Ackerhacks und Ackermulchs Adrian Koller wird persönlich anwesend sein.

CHF 69 pro Person

Freitag, 22. September
Ab 19.30 Uhr

Musig im Schnägge – Tramps Harmonicas

Überraschende Showelemente mit dem Mundharmonika-Trio Ruedi Frey, Walti Nöthiger und Bernd Schirner. Musik fürs Ohr und fürs Auge.

Eintritt frei

Donnerstag, 28. September
Ab 18.00 Uhr

Whisky & Dine – traditionell, genussvoll und gesellig

Claudio Bernasconi und die Brüder Thomas und Martin Hermann gewähren Ihnen spannende Einblicke in die faszinierende Welt des Whiskys. Nebst der Degustation einzigartiger und exquisiter Raritäten erwarten Sie an diesem Abend typisch schottisch zubereitete Gerichte: vom Lachs über das Moorhuhn bis hin zu Zweierlei vom Hochlandrind. Lassen Sie sich überraschen!

CHF 150 pro Person inkl. Whisky, Mineralwasser und Kaffee

Oktober

Samstag, 21. Oktober
Ab 18.00 Uhr

Wine & Dine – das Beste vom Wild

Mögen Sie Gänseleber, Rehkitz, Wildschwein, Wildtaube und Hirschkalb? Peter Jörimann und sein Team servieren Ihnen ein herbstliches 6-Gang-Menü der Extraklasse. Begleitet werden die köstlichen Kreationen von exzellenten Weinen eines neuen Produzenten aus Portugal: dem Weingut Quinta da Fonte Souto aus Portalegre, Alentejo. Der Weinmoderator Thomas Hermann stellt Ihnen die Neuheiten vor und begleitet durch den Abend.

CHF 180 pro Person inkl. Wein, Mineralwasser und Kaffee

Freitag, 27. Oktober
Ab 19.30 Uhr

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

November

Freitag, 17. November
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, 18. November
Ab 18.00 Uhr

Wine & Dine – Trüffel, die Diamanten der Küche

Freuen Sie sich auf Edelpilze von höchster Qualität! Die Trüffel aus unserer Region, aus Frankreich und dem Piemont sind in einem kreativ gestalteten 6-Gang-Menü verarbeitet. Die Delikatessen werden begleitet von Weinen der Tessiner Cantina Pelossi und dem Walliser Weingut Varonier. Die Winzer sind mit dabei und freuen sich, Ihnen die hochkarätigen Weine vorzustellen.

CHF 220 pro Person inkl. Wein, Mineralwasser und Kaffee

Donnerstag, 23. November bis Samstag, 25. November
Ganztägig

Gourmet Metzgete – traditionell, währschaft und lecker

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 Lieblingsspeisen einzeln aus der speziellen «Metzgete-Karte». Abgerundet mit liebevoll präsentierten Beilagen und sorgfältig ausgewählten Weinen bleiben keine Wünsche offen.

Menüpreise (ohne Dessert)
3-Gang-Menü CHF 56
4-Gang-Menü CHF 68
5-Gang-Menü CHF 79

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

Ganzer Dezember, auf Vorbestellung
Täglich ab 18.00 Uhr

Käsefondue – für ein gemütliches Beisammensein

Während des ganzen Monats Dezember servieren wir Ihnen auf Vorbestellung in urchig-heimeliger Atmosphäre verschiedene Varianten von «gluschtigen» Käsefondues: Sei es die traditionelle Art oder verfeinert mit Trüffel, Morcheln, Steinpilzen, Kräutern oder Tomaten – Einzigartigkeit und Genuss sind garantiert!

CHF 35 pro Person

Freitag, 22. Dezember
Ab 19.30 Uhr

Musig im Schnägge – Jazztinato

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

Eintritt frei

« Die kulinarischen Künste des Schneggen-Teams und die erlesenen Zutaten haben mich rundum begeistert. »

Kevin Studer,
Weinproduzent

« Seit vielen Jahren schätze ich die kulinarische Verbundenheit mit Peter Jörimann und seinem Team. »

Jutta Ines Stergner,
Gastköchin Wine & Dine

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 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 65 bis 95 pro Person
inkl. Kostüm und Umtrunk

« Peter Jörimann war einige Jahre als Pächter bei mir in St. Moritz tätig – und damals der beste Koch vor Ort! »

Claudio Bernasconi,
Whisky-Experte und Keeper of the Quaich

« Die kulinarischen Höhenflüge und die erlesenen Tropfen beim letzten Wine & Dine werden uns noch lange in Erinnerung bleiben. »

Anneliese und Martin Heiz,
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.