

Veranstaltungskalender

Frühling/Sommer 2026



Hotel & Restaurant **zum Schneggen**

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

März

Samstag, 21. März

Ab 18.00 Uhr

Frühlingszeit, Bärlauchzeit

Wir feiern den astronomischen Frühlingsanfang mit einem besonderen Genussmoment: Freuen Sie sich auf ein liebevoll komponiertes 4-Gang-Menü, das ganz im Zeichen des aromatischen Wynentaler Bärlauchs steht. Frisch, duftend und voller Frühlingskraft – ein kulinarisches Erlebnis, das den Saisonstart auf köstliche Weise zelebriert. Eine Reservation ist erforderlich. Vielen Dank.

CHF 88 pro Person

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

Freitag, 27. März

Ab 19.30 Uhr

Musig im Schnägge – Rappel

Melancholischdolceverträumtkribbelnd, spritzigrocknrollmopsig, alopptwistigverquer Walzerischamüsanat musikalischvisuellattraktiv. Mit Beat Rossi (akk), Hannes Weber (kb) und Peter Keller (hrf).

Eintritt frei

April

Dienstag, 21. bis Samstag, 25. April
Täglich ab 17.30 Uhr

Tatar-Genuss in all seinen Facetten

In unserer Tatarwoche dreht sich alles um feinen Genuss: Vom klassischem Rindertatar in verschiedenen Variationen über moderne Interpretationen mit Thunfisch, bis hin zu vegetarischen Kreationen – hier ist für jeden Geschmack etwas dabei. Eine Reservation ist erwünscht. Vielen Dank.

Preis je nach Menüwahl

Freitag, 24. April

Ab 19.30 Uhr

Musig im Schnägge – Allsaits

Martin Spielmann (g, comp), Didine Stauffer (perc) und Christian Bachmann (eb) nehmen Sie mit auf eine poetische Klangreise – Eigenkompositionen mit Einflüssen aus aller Welt.

Eintritt frei



Unser Tipp:

Wussten Sie, dass unser Hotel & Restaurant zum Schneggen auch ein offizielles Traulokal ist?

Für eine Reservation nehmen Sie bitte mit dem regionalen Zivilstandsamt Menziken Kontakt auf. Wir beraten Sie danach gerne für weitere Details.

Mai

Sonntag, 10. Mai

Ab 11.30 Uhr

Muttertag – Zeit für ein genussvolles Mittagessen

Das Schneggen-Team verwöhnt Sie in diesem Jahr zum Muttertag mit einem besonderen Mittagsmenü – ein dreifaches Hoch auf die Mütter. Das 3-Gang-Menü geniessen Sie wahlweise mit Fleisch oder als vegetarische Variante. Zum krönenden Abschluss erwartet Sie eine süsse Überraschung aus der Schneggen-Küche. Eine Reservation ist erforderlich. Vielen Dank.

CHF 69 pro Person

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

Freitag, 29. Mai

Ab 19.30 Uhr

Musig im Schnägge – SIMJA

Mystische Balladen und Popsongs von den 60ern bis heute. Das Duo Jacques Widmer (dr) und Simone Borer (voc, git, bass, piano) begeistern Sie mit Hits aus sechs Jahrzehnten.

Eintritt frei

Juni

Samstag, 20. Juni

Ab 18.00 Uhr

Schlemmerreise Côte d'Azur

Begeben Sie sich auf eine kulinarische Reise an die französische Riviera! Unser exklusives 5-Gang-Menü entführt Sie mit provenzalischen Kräutern und feinen Spezialitäten direkt ans Mittelmeer. Jeder Gang ist ein kleines Fest für die Sinne und fängt die Leichtigkeit und das Flair der Côte d'Azur auf Ihrem Teller ein. Lassen Sie sich von den Aromen des Südens verführen – begleitet von ausgewählten Weinen. Eine Reservation ist erforderlich. Vielen Dank.

CHF 139 pro Person

5-Gang-Menü inkl. Weinbegleitung, Apéritif, Wasser und Kaffee

Freitag, 26. Juni

Ab 19.30 Uhr

Musig im Schnägge – Buffalo Green

Das dynamische Quartett spielt Blues, Rock & Americana – handgemacht und ehrlich. Mit Florian Bernauer (voc, git, h), Andy Blum (dr), Timmy Deters (git) und Viktor Opokin (b).

Eintritt frei

Juli

Freitag, 17. und Samstag, 18. Juli
Ganztägig

Gemeinsam gegen Foodwaste

Der Schneggen geht in seine wohlverdiente Sommerpause. Damit keine unserer frischen Zutaten verloren geht, haben wir für diese Tage eine spezielle Karte mit köstlichen Spezialitäten für Sie zusammengestellt – Gerichte, denen die Ferien einfach zu lang sind.

Spezialkarte

19. Juli bis 10. August 2026

Betriebsferien

August

Laue Sommerabende geniessen

Unsere gemütliche Terrasse unter den schattigen Kastanienbäumen lädt Sie zum Verweilen ein. Schlemmen Sie von unseren wöchentlich wechselnden Mittagsmenüs oder lassen Sie die lauen Abende mit erfrischenden Köstlichkeiten aus unserer Sommerkarte ausklingen. Das Schneggen-Team freut sich auf Ihren Besuch.



Unsere Empfehlung:

Lassen Sie sich unsere hausgemachte Crèmeschnitte auf der Zunge zergehen. Verfeinert mit der edlen Tahiti-Vanille sorgt dieses Dessert für einen echten Genussmoment.

Weitere Details finden Sie auf unserer Webseite: schneggen.ch



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 70 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 Ritterkeller servieren wir Ihnen das Menü Ihrer Wahl, ob deftig-einfach oder ritterlich-edel. Ein unvergessliches Erlebnis für Teams, Vereine, Freunde oder Familie. 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 15 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.

