

Veranstaltungskalender

Herbst/Winter 2026/2027



Hotel & Restaurant **zum Schneggen**

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

September

Freitag, 18. September

Ab 19.30 Uhr

Musig im Schnägge – Pepe, Tom & The HarpBär

Einfühlsam vom erdigen Blues bis hin zu rockigen Songs: Peter Andrist (voc, guit, foot-dr), Louis/Ludwig Hungerbühler (harp), Thomas Schärer (bs). Das Power-Trio trumpt mit einem abwechslungsreichen Repertoire aus Covers und Eigenkompositionen auf.

Eintritt frei

Samstag, 19. September

Ab 18.00 Uhr

Schlemmerreise Bayern

Wir feiern den Start des Oktoberfests in München und nehmen Sie mit auf eine kulinarische Reise nach Bayern. Freuen Sie sich auf ein raffiniertes 5-Gang-Menü mit ausgewählten bayrischen Spezialitäten. Jeder Gang wird von einer passenden Bierbegleitung ergänzt und sorgt so für ein rundum genussvolles Erlebnis. Eine Reservation ist erforderlich. Vielen Dank.

CHF 129
pro Person

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

Oktober

Freitag, 23. Oktober

Ab 19.30 Uhr

Musig im Schnägge – Pat & les Trucs de Jazz

Jazz Standards und französische Chansons – Patrick Perrenoud (g, voc), Mario Bischof (g), Andy Lauber (b) und Jacques Widmer (dr) verzaubern das Publikum mit ihren charmanten Klängen.

Eintritt frei

Samstag, 31. Oktober

Ab 18.00 Uhr

4-Hands-Dinner mit Gastkoch Gero Porstein

Ein besonderer Abend für Feinschmecker:innen: Beim 4-Hands-Dinner begrüßen wir Gero Porstein vom Waldhaus Sils Maria. Nach 18 Jahren stehen er und Ralf von der Heyde wieder gemeinsam in der Küche und kredenzen ein unvergessliches Menü. Freuen Sie sich auf einen Abend voller kulinarischer Höhepunkte, persönlicher Einblicke und besonderer Genussmomente. Eine Reservation ist erforderlich. Vielen Dank.

CHF 179
pro Person

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



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.

November

Donnerstag, 5.

bis Samstag, 7. November

Ab 17.30 Uhr

Gourmet-Metzgete – traditionell, währschaft und lecker

Verwöhnen Sie Ihren Gaumen mit unseren hausgemachten Metzgete-Spezialitäten. Ob Sie sich für ein feines 4-Gang-Menü entscheiden oder lieber Ihre Favoriten aus unserer «Metzgete-Karte» auswählen – für jeden Geschmack ist etwas dabei. Dazu servieren wir herzhaftes Beilagen, die das kulinarische Erlebnis perfekt abrunden. Eine Reservation ist erwünscht. Vielen Dank.

CHF 68
pro Person

4-Gang-Menü
(exkl. Getränke)

Freitag, 27. November

Ab 19.30 Uhr

Musig im Schnägge – Buffalo Green

Blues, Rock & Americana – handgemacht und ehrlich. Die Band gibt uns mit ihrem kernigen Sound erneut die Ehre: Florian Bernauer (voc, git, h), Andy Blum (dr), Timmy Deters (git), Viktor Opokin (b)

Eintritt frei

Dezember

Samstag, 19. Dezember

Ab 17.30 Uhr

Moules & Frites – à discrétion

Geniessen Sie ein Rendez-vous der besonderen Art: mit dem Klassiker Moules & Frites – und zwar so viel wie Sie essen mögen. Die Schneggen Küche serviert Ihnen köstliche Miesmuscheln mit zweierlei Saucen und dazu die typischen Frites. Wir wünschen: Bon appétit! Wir freuen uns über Ihre frühzeitige Reservation.

CHF 39
pro Person
(exkl. Getränke)

**20. Dezember 2026
bis 4. Januar 2027**

Betriebsferien

Januar

Freitag, 14. und

Samstag, 15. Januar

Ganztägig

Grüsse aus Hannover – Reise in die Vergangenheit

Erleben Sie eine norddeutsche Spezialität: Grünkohl mit hausgemachter Pinkel, Kasseler und Speck. Dieses traditionelle Gericht aus Niedersachsen hat Ralf von der Heyde während der Ausbildung zum Koch über viele Jahre hinweg begleitet. Mit diesem Klassiker verbindet der Küchenchef viele Erinnerungen – umso mehr freut er sich, Ihnen diese herzhaftes Spezialität präsentieren zu dürfen. Eine Reservation ist erwünscht. Vielen Dank.

CHF 32
pro Person
(exkl. Getränke)

Februar

Freitag, 19. Februar

Ab 19.30 Uhr

Musig im Schnägge – Harter & Locher

Groovi Sound mit Leidenschaft – Jazz-Latin-Soul. Das Duo, Martin Locher (sax) und Mathias Harter (g), lässt musikalische Momente entstehen, die berühren, überraschen und mitreissen.

Eintritt frei

Samstag, 20. Februar

Ab 17.30 Uhr

Moules & Frites – à discrétion

Aufgrund der hohen Nachfrage gibt es in dieser Saison ein Wiedersehen mit dem Klassiker: Moules & Frites – so viel wie Sie essen mögen. Geniessen Sie köstliche Miesmuscheln mit zweierlei Saucen und dazu die typischen Pommes frites. Bon appétit! Wir freuen uns über Ihre frühzeitige Reservation.

CHF 39
pro Person
(exkl. Getränke)



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 Ihre geschäftlichen Anliegen bieten wir optimale Bedingungen: In unseren gut ausgestatteten Seminar- und Sitzungsräumen finden Gruppen von 4 bis 60 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 Rittersaal 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 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.

