



Feiern & festen

RESTAURANT  GNADENTHAL

gast.freund.schafft.genuss.





Herzlich willkommen!

.....

Bei uns haben Sie die Qual der Wahl! Rund zehn verschiedene Räume stehen Ihnen zur Auswahl. Jeder Raum verfügt über seinen ganz individuellen Stil. Im Reusspark finden Sie daher ganz sicher die passende Location für Ihren Anlass. Lassen Sie sich von unserer professionellen Mannschaft verwöhnen. Natürlich köstlich regional. Geniessen Sie das Verweilen, unsere Gastlichkeit, die weitläufige Parkanlage mit Kinderspielplatz, Kleintierpark, Schaugewächshaus und tollen Spazierwegen an der Reuss.

Geschäftsessen, Hochzeit, Kommunion oder Geburtstag – wir sind gerne für Sie da!

Unser Tipp: Trauen Sie sich, bei uns Ihre Hochzeit zu feiern. In der Klosterkirche oder für Ziviltrauungen im Refektorium. Auch Freie Trauungen sind möglich. Gerne runden wir Ihre Hochzeit mit einem Apéro auf der Gartenterrasse oder mit einem Hochzeitsmenü im Klosterkeller ab.

Auf den folgenden Seiten sind für Sie Bankettvorschläge zusammengestellt (**Gültig für Gruppen ab 10 Personen. Preisänderung vorbehalten.**)

Machen Sie Ihre Veranstaltung zu einem Erlebnis. Wir freuen uns darauf, Sie kulinarisch zu verwöhnen!



Ihr Kontakt für Anlässe im Reusspark

Reusspark
Zentrum für Pflege und Betreuung

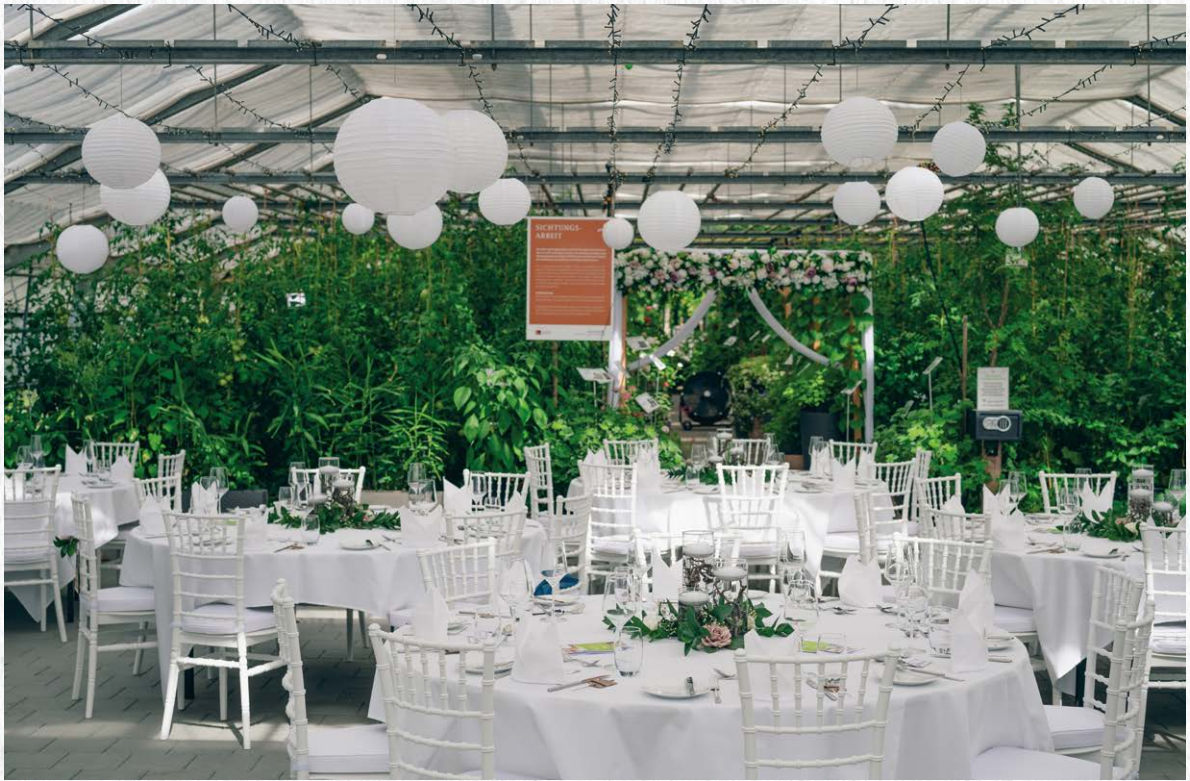
Eventmanagement
5524 Niederwil
Telefon 056 619 69 11
events@reusspark.ch



BANKETTRÄUME	4
Hauptgebäude Reusspark	5
Schaugewächshaus und Aussenplätze	6
Restaurant Gnadenthal	7
Klostergebäude	8
 APÉRO	 9
Kalte und warme Häppchen, Suppen, vegane Häppchen	10
Apéro-Packages	11
 MENÜS	 12
Vorspeisen	12–14
Hauptgänge	15–18
Beilagen und Gemüse, Buffet, Fleisch- und Fisch-Deklaration, Nachservice	19
Grill-Plausch	20–21
Desserts	22–24
Kindermenüs	25–26
 VERSCHIEDENES	 27
Allergien	28
Blumen	28
Feiern bis nach Mitternacht	28
Lieblingsgericht	28
Menükarten	28
Rahmenprogramm	28
Reservation	28
Schaugewächshaus	29
Reusspark – der Lebensraum der Heimbewohnerinnen und -bewohner	29
 ÜBERSICHTSPLAN	 30



Banketträume





HAUPTGEBÄUDE REUSSPARK

1. SAAL

- bis 200 Pers.: Tischreihen
- bis 100 Pers.: runde Tische
- bis 96 Pers.: Blocktische
- 1 Tag: CHF 500
- 1/2 Tag: CHF 300

2. REUSSSTÜBLI

- bis 20 Pers.: Blocktisch oder lange Tischreihe
- bis 24 Pers.: Blocktische
- 1 Tag: CHF 150
- 1/2 Tag: CHF 80

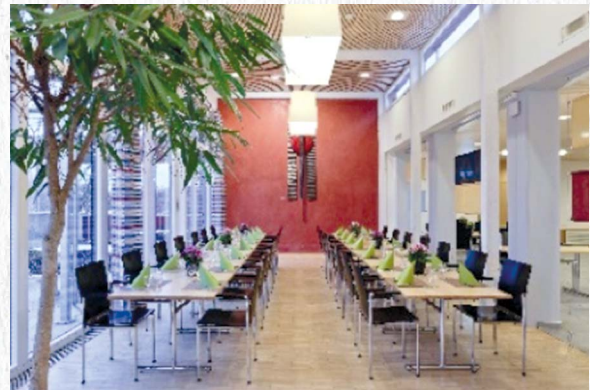
3. CAFÉ REUSS

- Exklusive Nutzung auf Anfrage

1



3



2





SCHAUGEWÄCHSHAUS UND AUSSENPLÄTZE

1. SCHAUGEWÄCHSHAUS (Juni bis September)

- Essen: 40–80 Personen
- Apéro/Trauung: 120 Personen
- Bereitstellungskosten: CHF 500

2. KONVENTGARTEN

- Apéro/Trauung: 30–120 Personen
 - Bereitstellungskosten: CHF 300
-

3. THOMAS-PETERHANS-PLATZ

- Essen: 40–60 Personen
- Apéro/Trauung: 30–120 Personen
- Bereitstellungskosten: CHF 300

1



3



2



Freie Zeremonien sind bei uns an verschiedenen Orten möglich.



RESTAURANT GNADENTHAL

1. KLOSTERKELLER

- Apéro/Trauung: 30–100 Personen
Essen: 30–80 Personen
- Bereitstellungskosten: CHF 300

2. BEIZ

- bis 30 Personen: Restaurantbestuhlung

3. SÄÄLI

- bis 30 Personen: lange Tischreihen

4. STUBE

- bis 30 Personen: lange Tischreihen

1



3



2



4





KLOSTERGEBÄUDE

1. KLOSTERKIRCHE

- bis 90 Personen: Taufe, Trauung, Abdankung
- Preis inkl. Benutzung der Orgel, Parkplatz und WC
- Miete: CHF 300

2. REFEKTORIUM

- bis 30 Personen: Ziviltrauung
- Preis inkl. Bestuhlung, Tischwäsche, Benutzung Parkplatz und WC
- Miete: CHF 200

3. KREUZGANG

- bis 80 Personen: Apéro, Ausstellung, Stehlunch
 - Bereitstellungskosten: CHF 300
-

1



2



3





Cipéro



**KALTE HÄPPCHEN***

Chips und Nüssli	CHF	2.00
Gemüse im Glas mit Quarkdip	CHF	3.50
Gemüse im Glas mit Salsa	CHF	3.50
Canapés belegt (Schinken, Salami oder Weichkäse)	CHF	4.20
Gefüllte Silser mit Frischkäse und Schinken	CHF	3.80
Melonenwürfel mit Schweizer Rohschinken	CHF	4.50
Speckzopf mit Tête de Moine	CHF	3.20
Gemüsezopf mit Tête de Moine	CHF	3.20
Vitello tonnato auf Löffel	CHF	4.50
Baguette-Crostini mit Rindstatar oder Gemüsetatar	CHF	5.50
Gefüllte Windbeutel mit Käsecreme	CHF	3.90
Mini-Gipfeli gefüllt mit Käsecreme	CHF	4.50
Nachos mit Guacamole und Salsa	CHF	3.50
Tomaten-Mozzarella Spiesse mit Balsamico	CHF	4.50
Mini-Cupcakes (Schokolade oder Vanille) und diverse hausgemachte Glasuren	CHF	4.50
Schoggimousse im Glas	CHF	4.50

WARME HÄPPCHEN*

Mini-Cheeseburger	CHF	4.50
Mini-Hamburger	CHF	3.90
Mini-Schinkengipfeli	CHF	3.00
Blätterteigschnecken mit Käse und Schinken	CHF	4.20
Hausgemachte Käsewähe (Käse aus der Region)	CHF	4.40
Meatballs auf pikanter Tomatensalsa	CHF	3.50

SUPPEN*

Aargauer Rüeblisuppe, 1 dl	CHF	3.80
Kürbissuppe (September–Dezember), 1 dl	CHF	3.80
Spargelcremesuppe (April–Mai), 1 dl	CHF	3.80
Riesling-Schaumsuppe, 1 dl	CHF	3.80

VEGANE HÄPPCHEN*

Gemüsetartar an spanischer Salsa	CHF	4.60
Pumpernickel mit mariniertem, gebratenem Tofu	CHF	4.60
Falafel auf Mangosalsa	CHF	3.50

Alle unsere Apéro-Häppchen und Menü sind ab 10 Personen bzw. Stück bestellbar.



GNÖDELI-TELLER

CHF 29.50

Salsiz, Rohschinken, Beinschinken, Fleischkäse, Bauernspeck,
Tête de Moine und Greyerzer, serviert mit Brot und Garnituren

GNÖDELI-APÉRO (je 1 Stück pro Person)

CHF 17.00

Meatballs mit Dipsauce
Hausgemachte Käsewähe (Käse aus der Region)
Aargauer Rüebliuppe, 1 dl, Zopf mit Speck oder Gemüse mit Käse aus der Region

APÉRO RICHE (je 1 Stück pro Person)

CHF 38.50

Gefüllte Windbeutel mit Frischkäsemousse
Mousse von der geräucherten Forelle im Glas
Tessiner-Spiessli (Chorizo, Coppa, Mostbröckli, Mozzarella, Cherrytomaten)
Gemüse-Brioche mit Roastbeef und Tatarsauce
Gemüse im Glas mit Quarkdip oder Salsa
Würzige Mini-Muffins
Poulet-Curry-Salat

HOCHZEIT-APÉRO (je 1 Stück pro Person)

CHF 48.50

Mini-Gemüse-Brioche mit Rauchlachs (NOR)
Schinkenmousse
Palatschinken mit Spinat und Käse
Vitello tonnato
Tomaten-Mozzarella-Rohschinken-Spiessli
Blätterteig-Lollipop mit Schinken
Würzige Mini-Muffins
Gefüllte Silser mit Kräuterfrischkäse
Mini-Gemüsestrudel
Gemüse im Glas mit Quarkdip oder Salsa

BOWLE

Früchtebowle mit Alkohol, Liter	CHF 45.00
Früchtebowle ohne Alkohol, Liter	CHF 35.00
Granatapfel-Bowle mit Kräutern vom Schaugewächshaus, mit Alkohol, Liter (saisonal Juni bis September)	CHF 45.00

Gerne servieren wir Ihnen ihr Lieblings-Apérogetränk auch als Bowle.
Alle unsere Apéro-Häppchen und Menü sind ab 10 Personen bzw. Stück bestellbar.



Vorspeisen





VORSPEISEN GANZJÄHRIG

.....

SALATE

Saisonaler bunter Blattsalat mit Kernen und Sprossen	CHF 10.50
Saisonal gemischter Salat	CHF 13.50
Gemischter Salat mit Brotwürfeli und gehacktem Ei	CHF 14.50

KALTE VORSPEISEN

Geräucher Lachs mit Toast und Butter 70 g	CHF 24.50
Tessiner Teller mit Coppa, Salami und Schinken 80 g	CHF 22.00

SUPPEN

Aargauer Rüebli-suppe mit Pistazienhaube	CHF 10.50
Tomatencremesuppe mit Rahmhaube	CHF 10.50
Rindskraftbrühe mit Backerbsen, Flädli, Nüdli oder Eierstich Royal	CHF 10.50

WARME VORSPEISEN ODER ZWISCHENGANG

Gebratenes Bio-Bachforellenfilet von der Bio-Fischzucht Bremgarten, 80 g auf Risotto	CHF 26.50
Safranrisotto	CHF 22.00

Alle unsere Vorspeisen sind ab 10 Personen bzw. Stück bestellbar.



VORSPEISEN SAISONAL

.....

MÄRZ-MAI

Bunter Spargelsalat CHF 16.50
mit Radieschen, zarten Frühlingsblättern
und Mohnsamen-Blättermehlkissen

Bunte Spargeln mit Rohschinken CHF 18.50
mit Dressing nach Wahl, dazu Büffelmozzarella und kleines Salatbouquet

Grüne Spargelcremesuppe CHF 11.00
Bärlauch-Cremesuppe mit Croûtons CHF 11.00

JUNI-AUGUST

Tomaten und Mozzarella CHF 16.50
sonnengereifte Tomaten mit Mozzarella
mit Olivenöl extra vergine

Vitello tonnato CHF 27.50
dünn geschnittenes Kalbfleisch mit Thonsauce garniert

SEPTEMBER-NOVEMBER

Kürbisrahmsuppe mit Kürbiskernöl, geröstete Kürbiskernen CHF 11.00
Rieslingschaumsuppe CHF 11.00
Waldpilz-Ragout auf Toast CHF 19.50

DEZEMBER-FEBRUAR

Nüsslisalat mit Ei und Speck (ausser Saison CHF 15.50) CHF 14.50
Pastinakensuppe CHF 11.00
Waldpilzcremesuppe mit gerösteten Brotwürfeli CHF 11.00

Alle unsere Vorspeisen sind ab 10 Personen bzw. Stück bestellbar.



Hauptgang





HAUPTGÄNGE GANZJÄHRIG

Alle unsere Gerichte sind ab 10 Personen bzw. Stück bestellbar.

SPEZIALITÄT DES HAUSES

Kalbskarree-Braten mit Rindsfiletkern und Kräuterhollandaise, 160 g	CHF 73.00
Hausgemachter Kalbshackbraten, 140 g	CHF 32.00
Fondue chinoise	CHF 49.00
Poulet, Schwein, Rind mit Reis, dazu diverse Saucen (Curry-, Chnobli- und Cocktailsauce) à discrétion pro Person	CHF 72.00

SPEZIALITÄT DES HAUSES «SOUS VIDE»

Bei Niedertemperatur gegarter Kalbsnierstückbraten mit Barbecue-Honig-Sauce, 160 g	CHF 58.00
Geschmorte Kalbskopfbacken, 160 g	CHF 52.00
Rindsfilet am Stück gegart mit Hausmarinade, 160 g	CHF 66.00

KALB

Geschnetzeltes Kalbfleisch mit Champignonrahmsauce	CHF 45.00
Cordon bleu Kalb, 200 g	CHF 46.50
Cordon bleu Kalb, 300 g	CHF 56.00
Kalbsfilet am Stück gebraten mit Balsamicojus, 160 g	CHF 73.00

RIND

Rindsfiletwürfel «Stroganoff»	CHF 49.00
Gespickter Rindsschmorbraten	CHF 42.00
Gebratenes Rindsfilet am Stück (medium gebraten), 160 g mit Kräuterbutter oder Sauce béarnaise	CHF 68.00
Cevapcici-Spiess mariniert und Kräuterbutter, 160 g	CHF 36.00

SCHWEIN

Schweinsrahmschnitzel, 2 Stück à 70 g	CHF 27.50
Aargauerbraten (mit Zwetschgen gefüllt), 160 g	CHF 29.50
Schweinsfiletmedaillons mit Kräuterjus, 150 g	CHF 38.50
Schweinsfilet am Stück gegart mit Dijon-Senfsoße, 150 g	CHF 36.00
Cordon bleu Schwein, 200 g	CHF 32.00
Cordon bleu Schwein, 300 g	CHF 39.00

GEFLÜGEL

Riz Casimir mit geschnetztem Pouletfleisch, 140 g	CHF 31.00
Fitnesssteller mit Pouletbrust, Baked Potato und Kräuterbutter, 140 g	CHF 33.00
Pouletbrust mit Thymiansauce, 160 g	CHF 35.50



HAUPTGÄNGE SAISONAL

MÄRZ–MAI

Freiämter Rindsfilet, 160 g
auf Spargelbeet
mit Sauce hollandaise, Frühlingskartoffeln und Gemüse-Arrangement

CHF 72.50

JUNI–AUGUST

Maispoularde, 150 g
auf Tomaten-Oliven-Coulis
mit Weissweinrisotto und Grillgemüse

CHF 39.50

SEPTEMBER–NOVEMBER

Aargauer Rehschnitzel, 150 g
mit Wildrahmsauce, hausgemachte Spätzli, gefüllter Apfel, Rotkraut, Rosenkohl

CHF 47.00

DEZEMBER–FEBRUAR

Schweinskarreebraten mariniert
gewürzt mit Lavendel-Rosmarin-Salz
mit Kürbis-Kartoffelpüree
und Wurzelgemüse

CHF 42.00

Alle unsere Hauptgänge sind ab 10 Personen bzw. Stück bestellbar.

* Weitere saisonale Gerichte finden Sie auf unserer aktuellen À-la-carte-Karte im Restaurant Gnadenthal.



.....

FISCH (GANZJÄHRIG)

Forellenkusperli	CHF 36.00
im Bierteig gebackene Forelle aus ausgewählten Schweizer Zuchtbetrieben	
Zanderfilet gebraten mit Zitronensauce	CHF 39.50
Forellenfilet (von der Bio-Fischzucht Bremgarten) gebraten mit brauner Butter	CHF 42.50

VEGETARISCH* (GANZJÄHRIG)

Wir bieten Ihnen gerne eine Auswahl an vegetarischen Gerichten an.

Saisonales Risotto	CHF 25.00
Gnödli's Käsespätzli mit Käse von der Chäsi Künten und mit Röstzwiebeln garniert	CHF 25.00

VEGAN* (GANZJÄHRIG)

Veganer «Beyond»-Burger	CHF 31.00
rein pflanzlicher Burger von medium bis well done – lassen Sie sich überraschen	
Saisonaler Bun aus Niederwil mit BBQ-Sauce, Tomatenscheiben und roter Zwiebel serviert mit Pommes frites und veganem Coleslaw-Salat	
Goldgelb gebratene Gemüse-Rösti, belegt mit gebratenen Pilzen, beträufelt mit Pesto Genovese, dazu Pinienkerne	CHF 29.00
Gemüse-Linsen-Curry mit Basmatireis	CHF 27.50

* Alle vegetarischen und veganen Gerichte servieren wir Ihnen ab 5 Personen. Bei einer geringeren Anzahl Personen senden wir Ihnen gerne unsere aktuellen saisonalen vegetarischen und veganen Gerichte zu.



BEILAGEN

Kartoffelstock, Rösti, Kartoffelgratin, Kartoffelkroketten, Pommes frites, Steinpilzrisotto, Kräuterrisotto, Safranrisotto, Butterreis, Butternudeln, Spätzli

Aufpreis für folgende Stärkebeilagen:

Hausgemachte Spätzli, Steinpilzrisotto und Safranrisotto à

CHF 4.00

GEMÜSE

Wenn nicht anders definiert, servieren wir Ihnen saisonales Gemüse.

BUFFET (AB 30 PERSONEN)

Auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne Ihr Menü auch als Buffet zusammen (möglich ab 30 Personen). Bitte geben Sie uns Ihre Wünsche bekannt.

FLEISCH-DEKLARATION

Sofern nicht anders deklariert, stammen alle unsere Fleischprodukte aus der Schweiz oder dem Aargau. Wildfleisch beziehen wir hauptsächlich aus dem Aargau, der Schweiz oder sofern, nicht möglich aus Deutschland oder Österreich.

FISCH-DEKLARATION

Sofern nicht anders deklariert, stammen unsere Fischprodukte aus dem Freiamt, dem Aargau oder der übrigen Schweiz.

NACHSERVICE

Alle Gerichte sind ohne Nachservice kalkuliert. Auf Wunsch bieten wir Ihnen gerne Nachservice an.



Grill - Plausch





.....

GRILL-PLAUSCH AN DER REUSS (AB 30 PERSONEN)

CHF 59.00

Grilladen und Salatbuffet

Mini-Grillwürste, Poulet-, Lamm-, Rind-, Kalbfleisch (40–50 g pro Fleischsorte)

Brot und diverse Saucen (Knoblauch, Curry, Tartar, Barbecue, Cocktail)

Blattsalat, Kartoffelsalat, Rüeblisalat, Gurkensalat, Tomatensalat

GRILL-PLAUSCH AN DER REUSS (AB 30 PERSONEN)

CHF 86.00

Grilladen, Beilagen, Salatbuffet und Dessert

Mini Grillwürste, Poulet-, Lamm-, Rind-, Kalbfleisch (40–50 g pro Fleischsorte)

Maiskolben, Baked Potatoes und Grillgemüse

Brot und diverse Saucen (Knoblauch, Curry, Tartar, Barbecue, Cocktail)

Salate (Blattsalat, Kartoffelsalat, Rüeblisalat, Gurkensalat, Tomatensalat)

Dessert «Surprise»



Desserts





DESSERTS GANZJÄHRIG

Alle unsere Desserts sind ab 10 Personen bzw. Stück bestellbar.

DESSERTS

Käseauswahl (5 Sorten) mit Feigensenf und Früchtebrot	CHF 25.00
Parfait (Halbgefrorenes) (je nach Saison)	CHF 14.00
Hausgemachtes Schoggimousse (Toblerone, dunkel oder hell)	CHF 12.00
Hausgemachtes Tiramisu traditionell oder saisonal	CHF 12.00
Fruchtsalat	CHF 12.00
Gebrannte Creme	CHF 10.50
Pannacotta mit Früchtecoulis (je nach Saison)	CHF 10.50
Caramelköpfl	CHF 10.50
Kugel Glace nach Wahl	CHF 4.00
Zusätzlich mit Rahm	CHF 1.70

Zuger Kirschtorte vom Erfinderhaus der Kirschtorte: Konditorei Treichler Zug	CHF 8.00
Hausgemachte leichte Quarktorte mit Rahm	CHF 7.50

DESSERTTELLER

CHF 18.00

Schoggimousse
Kleines Caramelköpfl
Gefüllter Windbeutel mit Rahm
Baileys-Creme im Glas (mit Früchten garniert)

DESSERTVARIATION «GNÖDELI» (5 KOMPONENTEN)

CHF 22.00

(Fragen Sie nach unserem saisonalen Angebot)

DESSERTBUFFET (AB 30 PERSONEN)

CHF 29.50

Eierlikörcreme im Glas
Schoggimousseschnitte
Gebrannte Creme im Glas
Tiramisu
Muffins
Fruchtsalat
Pannacotta mit Früchtecoulis

Alle Desserts werden in der hauseigenen Patisserie hergestellt.
Sie haben einen besonderen Wunsch, z.B. eine Geburtstagstorte? Gerne beraten wir Sie.



DESSERTS SAISONAL

.....

MÄRZ–MAI

Weisses Schoggimousse-Törtchen CHF 15.00
mit Himbeersorbet und frischen Früchten

Cremige Götterspeise CHF 12.00
mit Rhabarber und Löffelbiskuit im Glas serviert

JUNI–AUGUST

Marinierte Erdbeeren aus der Schweiz (sofern verfügbar) CHF 13.50
mit flüssigem oder geschlagenem Rahm

SEPTEMBER–NOVEMBER

Vermicelles CHF 11.50
mit Kirsch verfeinert, auf Meringuebrösel, mit Rahm

Hausgemachte Zwetschgenwähe CHF 11.50
mit frischem Schlagrahm von der Milchzentrale Wettingen
und Vanilleglace

DEZEMBER–FEBRUAR

Coupe Nesselrode CHF 14.00
Vermicelles mit Vanilleglace und Schlagrahm

Orangen-Tiramisu CHF 12.00

Apfelchüechli mit Vanillesauce CHF 12.00

Alle Desserts werden in der hauseigenen Patisserie hergestellt. Ab 10 Portionen bzw. Stück bestellbar. Sie haben einen besonderen Wunsch, z.B. eine Geburtstagstorte? Gerne beraten wir Sie.



Kindergeschichte





TASSILO Gemüsebouillon mit Buchstabenteigwaren	CHF 4.50
MICKEY MOUSE Eine grosse Portion Pommes Frites nur für dich	CHF 6.50
PAPA SCHLUMPF Teigwaren mit Tomatensauce oder Champignon-Rahmsauce	CHF 9.50
LIGHTNING MCQUEEN Chicken Nuggets mit Pommes Frites und Rüebl	CHF 13.50
NEMO Fischstäbli mit Pommes Frites und Rüebl	CHF 14.50
MINIONS Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites und Rüebl	CHF 14.50
WICKIE Schweinsschnitzel mit Champignonrahmsauce, Teigwaren und Rüebl	CHF 14.50
SIMBA Cervelat mit Tagliatelle und Rüebl	CHF 13.50
RÄUBER HOTZENPLOTZ Du bekommst einen Teller und Besteck und räuberst deinen Eltern alles weg!	
COUPE WUNDERTÜTE Eine Kugel Marshmallowglace mit Marshmallows, Rahm und Smarties	CHF 6.50

Kindersirup oder Wasser servieren wir unseren kleinen Gästen kostenlos.

Für die jungen Gäste ist der Reusspark ein kleines Paradies. Wir sind als besonders kinderfreundliches Restaurant mit dem Label «Food4Family» zertifiziert worden. Die kleinen Gäste können bei uns aus den verschiedenen Kindermenüs wählen. Während der Pausen können sich Ihre Kinder an unserer Basteltasche gütlich tun.



Verschiedenes





ALLERGIEN

Bitte teilen Sie uns im Vorfeld allfällige Allergien mit. Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.

BLUMEN

Sie wünschen ein Blumenarrangement? Bitte geben Sie uns Ihre Wünsche und Ihr Budget bekannt. Gerne organisieren wir Ihnen Ihre Lieblingsblumen!

FEIERN BIS NACH MITTERNACHT

Gerne sind wir bis um Mitternacht für Ihre Feier da.
Sollte diese länger dauern, bitte wir Sie um entsprechende Information.
Folgende Tarife verrechnen wir zusätzlich:
Bis 01.00 Uhr: CHF 250
Bis 02.00 Uhr: CHF 500

LIEBLINGSGERICHT

Haben Sie Ihr Lieblingsgericht nicht gefunden?
Teilen Sie uns dies mit, und wir werden es Ihnen und Ihren Gästen gerne zubereiten!

MENÜKARTE

Gerne schreiben wir Ihre Menükarte. Geben Sie uns einfach Ihren Wunschtitel bekannt.

RAHMENPROGRAMM

Sie wünschen ein tolles Erlebnis mit anschliessendem Essen?
Gerne geben wir Ihnen mehr Auskunft über Ihr passendes Rahmenprogramm.

RESERVATION

Ihre Reservation bestätigen wir Ihnen gerne per Mail. Die Reservation erhält ihre Gültigkeit mit Ihrer Unterschrift.

ZAPFENGELD

Pro Flasche: CHF 35

TELLERGELD

Bei mitgebrachten Torten/Kuchen pro Person: CHF 2.50



SCHAUGEWÄCHSHAUS

Direkt an der Reuss liegt das Schaugewächshaus, eingebettet in das Areal des Reussparks und des Klosters Gnadenthal.

Das Schaugewächshaus wird in Kooperation mit ProSpecieRara betrieben und macht auf attraktive Weise die Sortenvielfalt sicht- und erlebbar. Wir präsentieren eine grossartige Auswahl an speziellen und alten Sorten von Tomaten, weiteren wärmeliebenden Gemüsearten und Kräutern. Jedes Jahr werden nach Sonderthemen über 50 verschiedene Tomatensorten im Schaugewächshaus gepflanzt.

Unsere Schaugewächsverantwortliche und ein Team von Freiwilligen betreuen die Pflanzen.

Besuchen Sie uns!

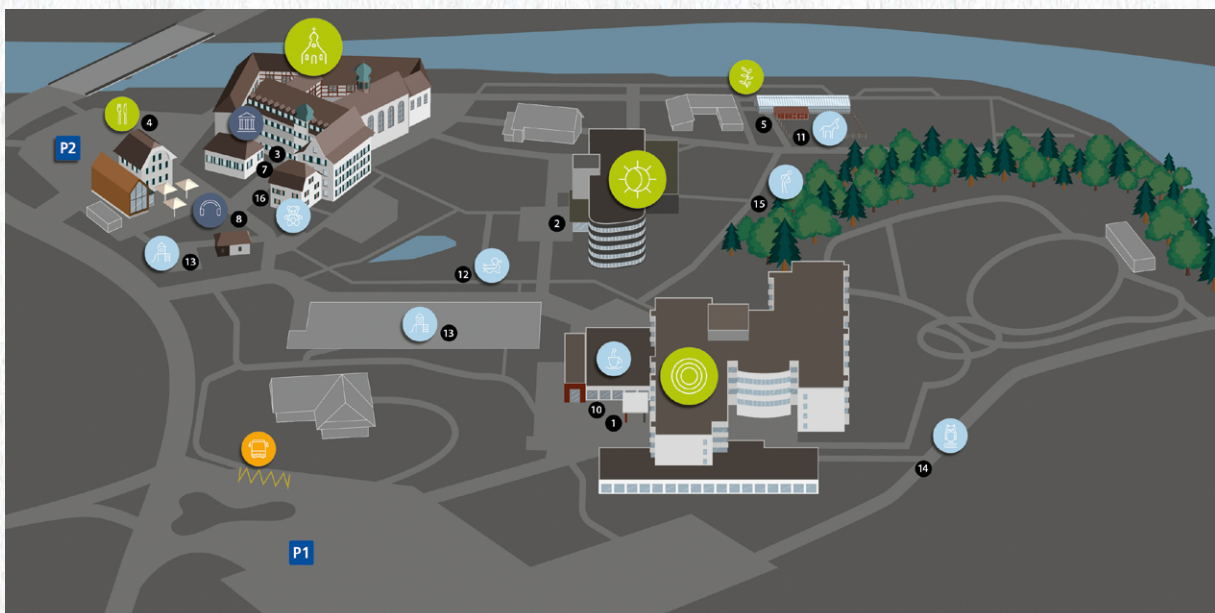
Das Schaugewächshaus ist frei zugänglich und rollstuhlgängig.

REUSSPARK – DER LEBENSRAUM DER HEIMBEWOHNERINNEN UND -BEWOHNER

Die verschiedenen Locations befinden sich auf dem Reusspark-Areal – dem Zentrum für Pflege und Betreuung. Wir respektieren die Privatsphäre der hier lebenden Heimbewohnerinnen und -bewohner.



Übersichtsplan



- | | | | |
|---|----------------------------------|-----------------------|--|
| 1 Hauptgebäude
Empfang Wohnbereiche Café Reuss | 7 Museum Gnadenthal | 10 Café Reuss | Bushaltestelle
Niederwil, Gnadenthal
336 Wohlen
336 Stetten – Mellingen Hölbersberg |
| 2 Haus Rotonda
Wohnbereiche Tages- und Nachtzentrum Seminarräume | 8 Entenhaus
Museum Gnadenthal | 11 Tierpark | P1 Parkplatz Reusspark |
| 3 Klostergebäude
Wohnbereiche Kirche Museum Gnadenthal | | 12 Tierpark | P2 Parkplatz Restaurant
Gnadenthal |
| 4 Restaurant Gnadenthal
Klosterkeller | | 13 Spielplatz | |
| 5 Schaugewächshaus | | 14 Weg der Weisheiten | |
| | | 15 Bewegungsparcour | |
| | | 16 Kita | |

Der Reusspark ist mit öffentlichen Verkehrsmitteln erreichbar. Den Busfahrplan sowie den Routenplaner finden Sie unter www.reusspark.ch, Rubrik Kontakt.

Auf dem Gelände des Reussparks stehen Ihnen genügend Parkplätze gratis zur Verfügung.

restaurant-gnadenenthal.ch



RESTAURANT  GNADENTHAL

gast.freund.schafft.genuss.