



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 an der Reuss, mit einem Hochzeitsmenü im Klosterkeller
oder im Schaugewächshaus 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
Event Management
5524 Niederwil
Telefon 056 619 69 12
events@reusspark.ch

RESTAURANT  GNADENTHAL
gast.freund.schafft.genuss.


REUSSPARK
ZENTRUM FÜR PFLEGE UND BETREUUNG



Titelseite	1
Banketträume	4
Hauptgebäude Reusspark	5
Schaugewächshaus und Aussenplätz	6
Restaurant Gnadenthal	7
Klostergebäude	8
Apéro	9
Vorspeisen	12
Vorspeisen ganzjährig	13
Vorspeisen saisonal	14
Hauptgang	15
Hauptgänge ganzjährig	16
Hauptgänge saisonal	17
Grill-Plausch	20
Desserts	22
Desserts ganzjährig	23
Desserts saisonal	24
Kindergerichte	25
Verschiedenes	27
Übersichtsplan	30



Banketträume





HAUPTGEBÄUDE REUSSPARK

SAAL

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



REUSSSTÜBLI

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



CAFÉ REUSS

- Exklusive Nutzung auf Anfrage





SCHAUGEWÄCHSHAUS UND AUSSENPLÄTZ

SCHAUGEWÄCHSHAUS (MAI BIS SEPTEMBER)

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



KONVENTGARTEN

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



THOMAS-PETERHANS-PLATZ

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



ROSENPAVILLON

- Trauung: 30–100 Personen
- Bereitstellungskosten: CHF 300



Freie Zeremonien sind bei uns an verschiedenen Orten möglich.



RESTAURANT GNADENTHAL

KLOSTERKELLER

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



BEIZ

- bis 30 Personen: Restaurantbestuhlung



SÄÄLI

- bis 30 Personen: lange Tischreihen



STUBE

- bis 30 Personen: lange Tischreihen





KLOSTERGEBÄUDE

KLOSTERKIRCHE

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



REFEKTORIUM

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



KREUZGANG

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





Apéro





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

Gerne servieren wir Ihnen Ihr Lieblings-Apérogetränk auch als Bowle.

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 und Basilikum	CHF	4.50

Mini-Cupcakes (Schokolade oder Vanille)	CHF	4.50
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 Rüebli-suppe, 1 dl	CHF	3.80
Kürbissuppe (September–Dezember), 1 dl	CHF	3.80
Spargelcrèmesuppe (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



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 Rüebli-suppe, 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



Vorspeisen





VORSPEISEN GANZJÄHRIG

Alle unsere Vorspeisen sind ab 10 Personen bzw. Stück bestellbar

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

Geräucherter 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
Tomatencrèmesuppe 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



VORSPEISEN SAISONAL

Alle unsere Vorspeisen sind ab 10 Personen bzw. Stück bestellbar

MÄRZ–MAI

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

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

Grüne Spargelcrèmesuppe CHF 11.00
Bärlauch-Cremèsuppe 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

Kürbiscrèmesuppe 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
Waldpilzcrèmesuppe mit gerösteten Brotwürfeli CHF 11.00



Hauptgang





HAUPTGÄNGE GANZJÄHRIG

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

SPEZIALITÄT DES HAUSES

Hausgemachter Kalbshackbraten, 140 g	CHF	32.00
--------------------------------------	-----	-------

SPEZIALITÄT DES HAUSES «SOUS VIDE»

Bei Niedertemperatur gegarter Kalbsnierstückbraten mit Barbecue-Honig-Sauce, 160 g	CHF	58.00
---	-----	-------

Geschmorte Kalbskopfbäcken, 160 g	CHF	52.00
-----------------------------------	-----	-------

Rindsfilet am Stück gegart mit Hausmarinade, 160 g	CHF	66.00
--	-----	-------

KALB

Geschnetzeltes Kalbfleisch mit Champignonrahmsauce	CHF	39.00
--	-----	-------

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-Senfsauce, 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

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.

MÄRZ–MAI

Rindsfilet, 160 g CHF 72.50
auf Spargelbeet
mit Sauce hollandaise, Frühlingskartoffeln und Gemüse-Arrangement

JUNI–AUGUST

Maispoularde, 150 g CHF 39.50
auf Tomaten-Oliven-Coulis
mit Weissweinsrisotto und Grillgemüse

SEPTEMBER–NOVEMBER

Aargauer Rehschnitzel, 150 g CHF 47.00
mit Wildrahmsauce, hausgemachte Spätzli, gefüllter Apfel, Rotkraut,
Rosenkohl

DEZEMBER–FEBRUAR

Schweinskarreebraten mariniert CHF 42.00
gewürzt mit Lavendel-Rosmarin-Salz
mit Kürbis-Kartoffelpüree
und Wurzelgemüse



FISCH (GANZJÄHRIG)

Forellenknusperli	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
Gnödeli's Käsespätzli mit Käse von der Chäsi Künten	CHF	25.00
und mit Röstzwiebeln garniert		

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 und Spätzli

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

DESSERTS

Käseauswahl (5 Sorten) mit Feigensenf und Fruchtebrot	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
Caramelköppli	CHF	10.50
Kugel Glacé (Fragen Sie nach unserem saisonalen Angebot)	CHF	4.00
Zusätzlich mit Rahm	CHF	1.70
Zuger Kirschtorte vom Erfinderhaus der Kirschtorte: Konditorei Treichler Zug	CHF	9.50
Hausgemachte leichte Quarktorte mit Rahm	CHF	8.50

DESSERTTELLER

CHF 18.00

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

DESSERTVARIATION «GNÖDELI» (5 KOMPONENTEN) (Fragen Sie nach unserem saisonalen Angebot)

CHF 22.00

DESSERTBUFFET (AB 30 PERSONEN)

CHF 29.50

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



DESSERTS SAISONAL

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

MÄRZ–MAI

Weisses Schoggimousse-Törtchen mit Erdbeersorbet und frischen Früchten	CHF 15.00
---	-----------

Cremige Götterspeise mit Rhabarber und Löffelbiskuit im Glas serviert	CHF 12.00
--	-----------

JUNI–AUGUST

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

SEPTEMBER–NOVEMBER

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

Hausgemachte Zwetschgenwähe mit frischem Schlagrahm und Vanilleglacé	CHF 11.50
---	-----------

DEZEMBER–FEBRUAR

Coupe Nesselrode Vermicelles mit Vanilleglacé und Schlagrahm	CHF 14.00
---	-----------

Orangen-Tiramisu	CHF 12.00
------------------	-----------

Apfelchüechli mit Vanillesauce	CHF 12.00
--------------------------------	-----------



Kindergerichte





Für die jungen Gäste ist der Reusspark ein kleines Paradies. Die kleinen Gäste können bei uns aus den verschiedenen Kindermenüs wählen. Während der Pausen können sich Ihre Kinder an unserer Basteltasche gütlich tun.

BUGS BUNNY Blattsalat, Karotten, Gurken	CHF 6.50
MICKEY MOUSE Eine grosse Portion Pommes frites nur für dich	CHF 7.50
FEUERWEHRMANN SAM Teigwaren mit Tomatensauce oder Champignon-Rahmsauce	CHF 10.50
PAW PATROL Chicken Nuggets mit Pommes frites und Rüeblì	CHF 13.50
PEPPA WUTZ Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites und Rüeblì	CHF 14.50
SIMBA Schweinsschnitzel mit Champignon-Rahmsauce und Rüeblì	CHF 14.50
VAIANA Fischknusperli mit Pommes frites und Rüeblì	CHF 16.50
DIE GANGSTER GANG Du bekommst einen Teller & Besteck und schnappst deinen Eltern alles weg!	CHF 0.00
COUPE WUNDERTÜTE Eine Kugel Marshmallowglacé mit Marshmallows, Rahm und Smarties	CHF 6.50

Kindersirup oder Wasser servieren wir unseren kleinen Gästen kostenlos.



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.

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



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.