



Feiern & fester

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 verwöhnen zu dürfen!

«Food4
Family»
Zertifiziertes
kinderfreundliches
Restaurant!

Ihr Kontakt für Anlässe im Reusspark

Reusspark
Zentrum für Pflege und Betreuung

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

RESTAURANT  GNADENTHAL

gast.freund.schafft.genuss.



REUSSPARK
ZENTRUM FÜR PFLEGE UND BETREUUNG



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
Brunch – Grill	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
FÜHRUNGEN	30
ÜBERSICHTSPLAN	31



Banketträume





HAUPTGEBÄUDE REUSSPARK

1. SAAL

- bis 200 Pers.: Tischreihen
- bis 100 Pers.: runde Tische
- bis 96 Pers.: Blocktische

2. REUSSSTÜBLI

- bis 20 Pers.: Blocktisch oder lange Tischreihe
- bis 24 Pers.: Blocktische

3. CAFÉ REUSS

- bis 60 Pers.: lange Tischreihen

1



3



2





SCHAUGEWÄCHSHAUS UND AUSSENPLÄTZE

1. SCHAUGEWÄCHSHAUS (Juni bis September)

- Essen: 40–80 Personen
- Apéro/Trauung: 120 Personen
Bereitstellungskosten: 450 CHF

2. KONVENTGARTEN

- Apéro/Trauung: bis 30–120 Personen
Bereitstellungskosten: 275 CHF
-

3. THOMAS-PETERHANS-PLATZ

- Apéro/Trauung: bis 30–120 Personen
Bereitstellungskosten: 275 CHF

1



3



2



Freie Zeremonien sind bei uns an verschiedenen Orten möglich.



RESTAURANT GNADENTHAL

1. KLOSTERKELLER

- 30 bis 80 Personen: runde Tische
Bereitstellungskosten: 275 CHF

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 – CHF 300.00

- bis 90 Personen: Taufe, Trauung, Abdankung
- Preis inkl. Benutzung der Orgel, Sakristan/in vor Ort, Parkplatz und WC

2. REFektorium – CHF 200.00

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

3. KREUZGANG

- bis 120 Personen: Apéro, Ausstellung, Stehlunch
 - Bereitstellungskosten: 275 CHF
-

1



2



3





Cipéro





KALTE HÄPPCHEN*

Chips und Nüssli	CHF	2.00
Gemüse im Glas mit Quarkdip oder Salsa	CHF	2.50
Canapés belegt (Schinken, Salami oder Weichkäse)	CHF	4.20
Gefüllte Silser mit Frischkäse und Schinken	CHF	3.50
Melonenwürfel mit Freiämter Rohschinken	CHF	4.50
Zopf mit Speck und Gemüse mit Tête de Moine	CHF	3.20
Vitello tonnato auf Löffel	CHF	4.50
Baguette-Crostini mit Rindstatar, Gemüsetatar	CHF	5.50
Gefüllte Windbeutel mit Käsecreme	CHF	3.90
Käsepralinen (pro Stück)	CHF	2.00
Tomaten-Mozzarella Spiesse	CHF	2.50
Mini-Cupcakes (Schokolade oder Vanille) und diverse hausgemachte Glasuren	CHF	4.50
Schoggimousse im Glas	CHF	4.50

WARME HÄPPCHEN*

Mini-Hamburger	CHF	3.90
Blätterteigschnecken mit Käse und Schinken	CHF	4.00
Mini-Schinkengipfeli	CHF	3.00
Hausgemachte Käsewähe (Käse aus der Region)	CHF	4.20
Meatballs auf pikanter Tomatensalsa	CHF	3.50

SUPPEN*

Aargauer Rüeblisuppe, 1 dl	CHF	3.40
Kürbissuppe (September–Dezember), 1 dl	CHF	3.40
Spargelcremesuppe (April–Mai), 1 dl	CHF	3.80

VEGANE HÄPPCHEN*

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

* Alle Apéro-Häppchen sind ab 10 Stück bestellbar.



GNÖDELI-TELLER

CHF 20.50

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

GNÖDELI-APÉRO (je 1 Stück pro Person)

CHF 15.00

Meatballs mit Dipsauce
Hausgemachte Käsewähe (Käse aus der Region)
Aargauer Rüebli-suppe, 1 dl, Zopf mit Speck und Gemüse mit Käse aus der Region

APÉRO RICHE (je 1 Stück pro Person)

CHF 29.50

Gefüllte Windbeutel mit Frischkäsemousse
Krevettensalat (Atlantik) 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
Siedfleischsalat auf Löffel

HOCHZEIT-APÉRO (je 1 Stück pro Person)

CHF 39.50

Mini-Gemüse-Brioche mit Rauchlachs (NOR)
Schinkenmousse
Palatschinken mit Spinat und Käse
Pouletcurrysalat im Glas
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



Menüs Vorspeisen





VORSPEISEN GANZJÄHRIG

SALATE

Saisonal gemischter Salat	CHF 9.00
Gemischter Salat mit Brotwürfeli und gehacktem Ei	CHF 9.50
Saisonaler bunter Blattsalat mit Kernen und Sprossen	CHF 8.50

KALTE VORSPEISEN

Swiss Prime Rinds-Carpaccio, 70g	CHF 20.00
Niederwiler Rohschinkentatar mit Ruuchbrot und Hausmarinade	CHF 23.50

SUPPEN

Aargauer Rüeblisuppe mit Pistazienhaube	CHF 9.50
Tomatencremesuppe mit Rahmhaube	CHF 9.50
Rindskraftbrühe mit Backerbsen, Flädli, Nüdeli oder Eierstich Royal	CHF 9.50

WARME VORSPEISEN ODER ZWISCHENGANG

Gebratenes Bio-Bachforellenfilet von der Bio-Fischzucht Bremgarten, 80g auf Risotto	CHF 24.50
Safranrisotto	CHF 19.00



VORSPEISEN SAISONAL

MÄRZ-MAI

Bunter Spargelsalat
mit Radieschen, zarten Frühlingsblättern
und Mohnsamen-Blätterteigkissen CHF 15.00

Bunte Spargeln mit Niederwiler Rohschinken CHF 16.50
mit Fruchtdressing mariniert, dazu Büffelmozzarella und kleines Salatbouquet

Grüne Spargelcremesuppe CHF 10.50
Bärlauch-Cremesuppe mit Croutons CHF 10.50

JUNI-AUGUST

Tomaten und Mozzarella CHF 16.50
sonnengereifte Tomaten mit Büffelmozzarella von der Käserei Marbach in Schangnau
mit Olivenöl extra vergine

Vitello tonnato (Freiämter Kalbfleisch) CHF 18.50
dünn geschnittenes Kalbfleisch mit Thonsauce garniert

SEPTEMBER-NOVEMBER

Kürbisrahmsuppe mit Kürbiskernöl, geröstete Kürbiskernen CHF 10.50
Rieslingschaumsuppe CHF 10.50
Waldpilz-Ragout auf Toast CHF 19.50

DEZEMBER-FEBRUAR

Nüsslisalat mit Freiämter Ei und Speck (ausser Saison CHF 13.50) CHF 12.00
Pastinakensuppe CHF 10.50
Waldpilzcremesuppe mit gerösteten Brotwürfeli CHF 10.50



Menüs Hauptgang





HAUPTGÄNGE GANZJÄHRIG

SPEZIALITÄT DES HAUSES

Kalbskarree-Braten mit Rindsfiletkern und Kräuterhollandaise, 160 g	CHF 71.00
Hausgemachter Kalbshackbraten, 140 g	CHF 31.00

SPEZIALITÄT DES HAUSES «SOUS VIDE»

Bei Niedertemperatur gegarter Kalbsnierstückbraten mit Barbecue-Honig-Sauce, 160 g	CHF 56.00
Geschmorte Kalbskopfbacken, 160 g	CHF 48.00
Freiämter Rindsfilet am Stück gegart mit Hausmarinade, 160 g	CHF 64.00

KALB

Geschnetzeltes Kalbfleisch mit Champignonrahmsauce	CHF 39.00
Cordon bleu Kalb, 200 g	CHF 39.00
Cordon bleu Kalb, 300 g	CHF 49.00
Freiämter Kalbsfilet, 160 g	CHF 66.00

RIND

Rindsfiletwürfel «Stroganoff»	CHF 45.00
Gespickter Rindsschmorbraten	CHF 38.00
Gebratenes Rindsfilet am Stück (medium gebraten), 160 g mit Kräuterbutter oder Sauce béarnaise	CHF 65.00
Cevapcici-Spiess mit Barbecue-Gewürz und Kräuterbutter, 140 g	CHF 28.50

SCHWEIN

Schweinsrahmschnitzel, 2 Stück à 70 g	CHF 25.50
Aargauerbraten (mit Zwetschgen gefüllt), 160 g	CHF 27.50
Schweinsfiletmedaillons mit Bratenjus, 150 g	CHF 35.00
Schweinsfilet, 150 g	CHF 35.00

GEFLÜGEL

Riz Casimir mit geschnetzeltem Pouletfleisch, 140 g	CHF 29.50
Fitnesssteller mit Pouletbrust, Baked Potato und Kräuterbutter, 140 g	CHF 27.50
Pouletbrust vom Kneuss in Mägenwil, 160 g	CHF 32.50



HAUPTGÄNGE SAISONAL

MÄRZ-MAI

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

CHF 69.50

JUNI-AUGUST

Poulardenbrust (vom Kneuss in Mägenwil), 140 g
mit Thymian-Honig-Jus
mit Rucola-Risotto und Saisongemüse

CHF 30.50

SEPTEMBER-NOVEMBER

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

CHF 43.00

DEZEMBER-FEBRUAR

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

CHF 35.00

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



FISCH (GANZJÄHRIG)

Forellenknusperli	CHF 35.00
im Bierteig gebackene Forelle aus ausgewählten Schweizer Zuchtbetrieben	
Zanderfilet gebraten	CHF 39.50
Forellenfilet (von der Bio-Fischzucht Bremgarten)	CHF 39.50

VEGETARISCH* (GANZJÄHRIG)

Wir bieten Ihnen gerne eine Auswahl an vegetarischen Gerichten an.

VEGAN* (GANZJÄHRIG)

Veganer «Beyond»-Burger	CHF 29.00
rein pflanzlicher Burger von medium bis well done – lassen Sie sich überraschen	
Chili 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 27.00
Gemüse-Linsen-Curry mit Basmatireis	CHF 22.50

* 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, hausgemachte Spätzli

Aufpreis à CHF 3.00 für folgende Stärkebeilagen:
Hausgemachte Spätzli, Steinpilzrisotto und Safranrisotto

GEMÜSE

Zu jedem Gericht 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 dem Freiamt, dem Aargau oder der übrigen Schweiz.

Wildfleisch beziehen wir hauptsächlich aus der Schweiz, 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.



Brunch - Grill





BRUNCH-BUFFET (AB 30 PERSONEN)**CHF 59.00**

Fleisch-/Käseplatten (Aufschnitt, Schinken, Salami, Fleischkäse, diverse Käsesorten), Eier in Variationen (Rührei, Spiegelei, gekochte Eier), Speck, Rösti, Birchermüesli, Früchteplatten, Konfitüren, Honig, Butter, Nutella, verschiedene Brote, Gipfeli, Weggli, Zopf
Warmgetränke (Kaffee, Espresso, Tee), Orangensaft
Warme Speisen: Schweinskarreebraten, Jus

Speziell für die kleinen Gäste: Cipollata und Fruchtzwerge

Dessert: klassisches Tiramisu

GRILL-PLAUSCH AN DER REUSS (AB 30 PERSONEN)**CHF 59.00**

Grilladen und Salatbuffet
Mini-Grillwürste (Kalb), 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 69.00**

Grilladen, Beilagen, Salatbuffet und Dessert
Mini Grillwürste (Kalb), 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»



Menüs Desserts





DESSERTS GANZJÄHRIG

DESSERTS

Käseauswahl (5 Sorten) mit Feigensenf und Früchtebrot, pro Person	CHF 18.00
Parfait (Halbgefrorenes) (je nach Saison)	CHF 13.00
Hausgemachtes Schoggimousse (Toblerone, dunkel oder hell)	CHF 12.00
Hausgemachtes Tiramisu traditionell oder saisonal	CHF 12.00
Fruchtsalat	CHF 10.50
Gebrannte Creme	CHF 10.50
Pannacotta mit Früchtecoulis (je nach Saison)	CHF 10.50
Caramelköppli	CHF 9.80
Glace vom Eckwilerhof	CHF 4.00
Stracciatella, Vanille, Baileys, Kaffee, Schokolade, Erdbeere, Banane, Pistazie, Himbeersorbet oder Zitronensorbet	
Zuger Kirschtorte vom Erfinderhaus der Kirschtorte: Konditorei Treichler Zug	CHF 8.00
Hausgemachte leichte Quarktorte mit Rahm	CHF 7.50

DESSERTTELLER

Schoggimousse	CHF 15.50
Kleines Caramelköppli	
Gefüllter Windbeutel mit Rahm	
Baileys-Creme im Glas (mit Früchten garniert)	

DESSERTVARIATION «GNÖDELI» (5 KOMPONENTEN)

(Fragen Sie nach unserem saisonalen Angebot)	CHF 17.00
--	-----------

DESSERTBUFFET (AB 30 PERSONEN)

Eierlikörcreme im Glas	CHF 23.00
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
mit Himbeersorbet und frischen Früchten CHF 14.00

Cremige Götterspeise
mit Rhabarber und Löffelbiskuit, im Glas serviert CHF 10.00

JUNI-AUGUST

Marinierte Erdbeeren aus Bellikon (sofern verfügbar)
mit flüssigem oder geschlagenem Rahm CHF 10.50

SEPTEMBER-NOVEMBER

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

Zimt-Joghurt-Mousse mit Limetten verfeinert
dazu Marroniglace vom Eckwilerhof in Mägenwil CHF 12.50

Hausgemachte Zwetschgenwähe
mit frischem Schlagrahm von der Milchzentrale Wettingen
und Vanilleglace vom Eckwilerhof in Mägenwil CHF 11.50

DEZEMBER-FEBRUAR

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

Coupe Nesselrode
Vermicelles mit Vanilleglace vom Eckwilerhof in Mägenwil und Schlagrahm CHF 14.00

Orangen-Tiramisu CHF 12.00

Hausgemachter Apfelstrudel
mit Vanillesauce CHF 12.00

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



Kindermenüs





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 7.00
LIGHTNING MCQUEEN Chicken Nuggets mit Pommes Frites und Rüebl	CHF 8.50
NEMO UND DORIE Fischstäbli mit Pommes Frites und Rüebl	CHF 9.00
MINIONS Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites und Rüebl	CHF 9.50
WICKIE Schweinsschnitzel mit Rahmsauce, Teigwaren und Rüebl	CHF 9.50
SIMBA Cervelat mit Tagliatelle und Rüebl	CHF 9.00
RÄUBER HOTZENPLOTZ Du bekommst einen Teller und Besteck und räuberst deinen Eltern alles weg!	
COUPE CLOWN 1 Kugel Glace nach Wahl mit 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.



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 und 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.



Führungen



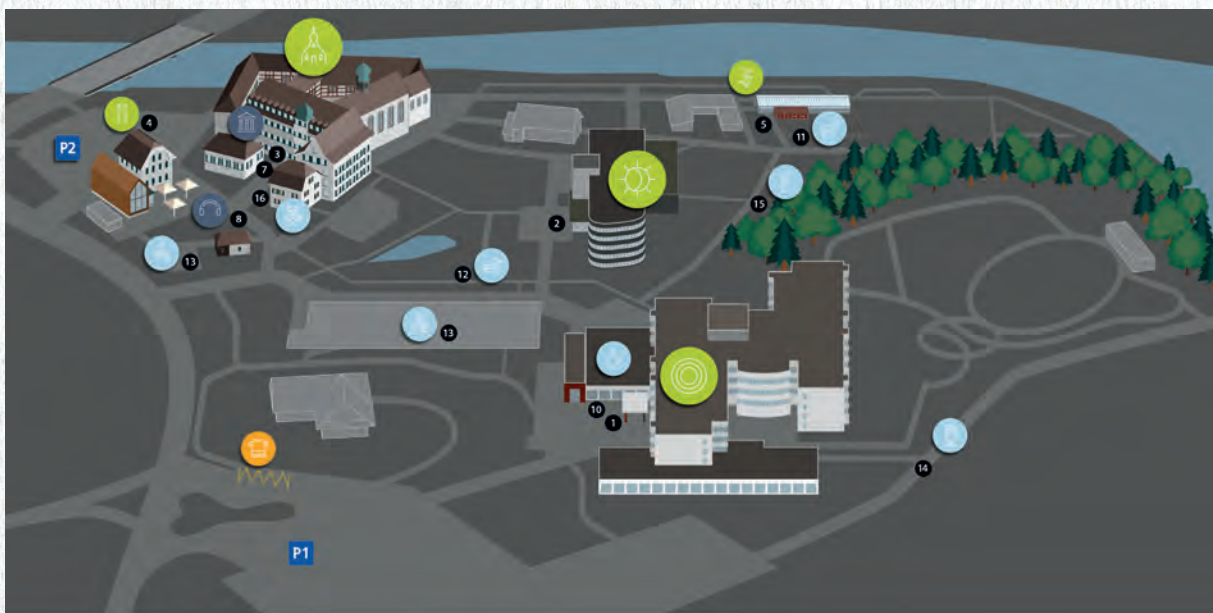
Gerne führen wir Sie durch unser Kloster und/oder Museum Gnadenthal,
oder das Schaugewächshaus.

Führung bei einer Gruppengrösse von 2–25 Personen
Unterhaltsamer szenischer Rundgang im Kloster

Preis auf Anfrage
Preis auf Anfrage



Übersichtsplan



- | | | | |
|---|----------------------------------|-----------------------|--|
| 1 Hauptgebäude
Empfang Wohnbereiche Café Reuss | 7 Museum Gnadenthal | 10 Café Reuss | Bushaltestelle
Niederwil, Gnadenthal
336 Wohlen
336 Stetten – Mellingen Heitersberg |
| 2 Haus Rotonda
Wohnbereiche Tag- und Nachtzentren 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
Klosterküche | | 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-gnadenthal.ch



RESTAURANT  GNADENTHAL

gast.freund.schafft.genuss.