



# 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. 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).

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



Ihr Kontakt für Anlässe im Reusspark

### Reusspark Zentrum für Pflege und Betreuung

Ihre Ansprechpersonen für Reservationen:  
**Sandra Adank** Event Managerin  
**René Kessler** Stv. Event Manager

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




---

<b>BANKETTRÄUME</b>	4
Hauptgebäude Reusspark	5
Restaurant Gnadenthal	6
Klostergebäude	7
<b>APÉRO</b>	8
Kalte und warme Häppchen, Suppen, vegane Häppchen	9
Apéro-Packages	10
<b>MENÜS</b>	11
Vorspeisen	12–13
Hauptgänge	14–17
Beilagen und Gemüse, Buffet, Fleisch- und Fisch-Deklaration, Nachservice	18
Brunch – Fondue – Grill	19–20
Desserts	21–23
Kindermenüs	24–25
<b>ÜBERSICHT</b>	26
Ihr Lieblingsgericht	27
Allergien	27
Blumen	27
Menükarten	27
Schaugewächshaus	27
Führungen	28
Rahmenprogramm	28
Reservation	28
<b>GASTRONOMIE</b>	29
<b>ÜBERSICHTSPLAN</b>	31



# *Banketträume*

---





## HAUPTGEBÄUDE REUSSPARK

### 1. SAAL

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

### 2. REUSSSTÜBLI

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

### 3. SCHAUGEWÄCHSHAUS

- 40 bis 60 Pers.: runde Tische

### 4. CAFÉ REUSS

- bis 60 Pers.: lange Tischreihen

1



3



2



4





## RESTAURANT GNADENTHAL

---

### 1. KLOSTERKELLER

- 30 bis 80 Personen: runde Tische

### 2. BEIZ

- bis 30 Personen: Restaurantbestuhlung

### 3. SÄÄLI

- bis 30 Personen: lange Tischreihen
- bis 20 Personen: Blocktisch

### 4. STUBE

- bis 30 Personen: lange Tischreihen
  - bis 18 Personen: Blocktisch
- 

1



3



2



4





## KLOSTERGEBÄUDE

---

### 1. KLOSTERKIRCHE – CHF 200.00

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

### 2. REFektorium – CHF 100.00

- bis 30 Personen: Ziviltrauung
- Reservation via Gemeinde Wohlen
- Preis inkl. Bestuhlung, Tischwäsche, Reinigung, Benutzung Parkplatz und WC

### 3. KREUZGANG

- bis 120 Personen: Apéro, Ausstellung, Stehlunch
  - kostenlos
- 

1



2



3





# Cipéro

---





### KALTE HÄPPCHEN\*

Chips und Nüssli	CHF	1.80
Gemüse im Glas mit Quarkdip oder Salsa	CHF	1.80
Canapés belegt (Schinken, Salami oder Weichkäse)	CHF	3.80
Gefüllte Silser mit Frischkäse und Schinken	CHF	3.20
Melonenwürfel mit Freiämter Rohschinken	CHF	3.50
Zopf mit Speck und Gemüse mit Tête de Moine	CHF	2.60
Vitello tonnato (Freiämter Kalbfleisch) auf Löffel	CHF	3.00
Baguette-Crostini mit Rindstatar, Gemüsetatar oder Bio-Lachsforelle (Fisch aus der Bio-Fischzucht Bremgarten)	CHF	4.40
Gefüllte Windbeutel mit Käsecreme	CHF	3.50
Käsepralinen (pro Stück)	CHF	1.80
Mini-Cupcakes (Schokolade oder Vanille) und diverse Glasuren	CHF	3.60
Schoggimousse im Glas	CHF	3.60

### WARME HÄPPCHEN\*

Mini-Hamburger	CHF	3.20
Blätterteigschnecken mit Käse und Schinken	CHF	3.60
Mini-Schinkengipfeli	CHF	2.60
Hausgemachte Käsewähe (Käse aus der Region)	CHF	3.80
Cherrytomatenwähe mit Rohschinken	CHF	4.00

### SUPPEN\*

Aargauer Rüebli-suppe, 1 dl	CHF	2.40
Kürbissuppe (September–Dezember), 1 dl	CHF	2.40
Spargelcremesuppe (April–Mai), 1 dl	CHF	2.80
Gazpacho Andaluz im Shotglas (kalte Suppe), (Juni–August), 1 dl	CHF	2.80

### VEGANE HÄPPCHEN\*

Gemüsetatar an spanischer Salsa	CHF	4.40
Pumpnickel mit mariniertem, gebratenem Tofu	CHF	3.60

\* Alle Apéro-Häppchen sind ab 10 Stück bestellbar.



.....

**GNÖDELI-TELLER** CHF 19.50  
 Niederwiler Salsiz, Rohschinken, Beinschinken, Fleischkäse, Bauernspeck,  
 Tête de Moine und Greyerzer, serviert mit Brot

**GNÖDELI-APÉRO (je 1 Stück pro Person)** CHF 13.00  
 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 25.00  
 Gefüllte Windbeutel mit Frischkäse  
 Krevettensalat (Atlantik) im Glas  
 Tessiner-Spiessli (Chorizo, Coppa, Mostbröckli, Mozzarella, Cherrytomaten)  
 Mini-Brioche mit Roastbeef  
 Gemüse im Glas mit Quarkdip oder Salsa  
 Würzige Mini-Muffins belegt mit Ei  
 Siedfleischsalat auf Löffel

**HOCHZEIT-APÉRO (je 1 Stück pro Person)** CHF 35.00  
 Mini-Gemüse-Brioche mit Rauchlachs (NOR)  
 Cornetto gefüllt mit Schinkenmousse  
 Palatschinken mit Spinat und Käse  
 Pouletcurrysalat im Glas  
 Tomaten-Mozzarella-Rohschinken-Spiessli  
 Blätterteig-Lollipop mit Schinken  
 Würzige Mini-Muffins belegt mit Ei  
 Gefüllte Silser mit Kräuterfrischkäse  
 Mini-Gemüsestrudel  
 Gemüse im Glas mit Quarkdip oder Salsa

**BOWLE**

Früchtebowle mit Alkohol, Liter	CHF 35.00
Früchtebowle ohne Alkohol, Liter	CHF 30.00
Granatapfel-Bowle mit Kräutern vom Schaugewächshaus, mit Alkohol, Liter	CHF 38.00



# Menüs Vorspeisen

---





## VORSPEISEN GANZJÄHRIG

---

### SALATE

Saisonal gemischter Salat	CHF 8.50
Gemischter Salat mit Brotwürfeli und gehacktem Ei	CHF 9.00
Saisonaler bunter Blattsalat mit Kernen und Sprossen	CHF 7.50

### KALTE VORSPEISEN

Swiss Prime Rinds-Carpaccio, 70 g	CHF 20.00
Kalt geräucherte Bio-Lachsforelle aus Bremgarten	CHF 14.50

### SUPPEN

Aargauer Rüebli-suppe mit Pistazienhaube	CHF 8.50
Tomatencremesuppe mit Rahmhaube	CHF 8.50
Rindskraftbrühe mit Backerbsen, Flädli, Nüdeli oder Eierstich Royal	CHF 8.50

### WARME VORSPEISEN ODER ZWISCHENGANG

Gebratenes Bio-Bachforellenfilet von der Bio-Fischzucht Bremgarten, 80 g auf Risotto	CHF 22.50
Safranrisotto	CHF 18.00



## VORSPEISEN SAISONAL

### MÄRZ-MAI

Bunter Spargelsalat  
mit Radieschen, zarten Frühlingsblättern  
und Mohnsamen-Blätterteigkissen CHF 13.00

Bunte Spargeln mit Niederwiler Rohschinken CHF 15.00  
mit Fruchtdressing mariniert, dazu Büffelmozzarella und kleines Salatbouquet

Grüne Spargelcremesuppe CHF 9.50  
Bärlauch-Cremesuppe mit Croutons CHF 9.00

### JUNI-AUGUST

Tomaten und Mozzarella CHF 15.50  
sonnengereifte Tomaten mit Büffelmozzarella von der Käserei Berglinde  
mit Olivenöl extra vergine

Vitello tonnato (Freiämter Kalbfleisch) CHF 16.50  
dünn geschnittenes Kalbfleisch mit Thonsauce garniert

Gazpacho Andaluz CHF 9.50  
kalte, leicht pikante Peperoni-Tomaten-Suppe  
garniert mit gerösteten Brotwürfeli

### SEPTEMBER-NOVEMBER

Kürbisrahmsuppe mit Kürbiskernöl, geröstete Kürbiskernen CHF 9.50  
Rieslingschaumsuppe CHF 9.00  
Waldpilz-Ragout auf Toast CHF 18.00

### DEZEMBER-FEBRUAR

Nüsslisalat mit Freiämter Ei und Speck CHF 9.50  
Pastinakensuppe CHF 9.50  
Waldpilzcremesuppe mit gerösteten Brotwürfeli CHF 9.50



# Menüs Hauptgang

---





## HAUPTGÄNGE GANZJÄHRIG

### SPEZIALITÄT DES HAUSES

Kalbskarree-Braten mit Rindsfiletkern und Kräuterhollandaise, 160 g	CHF 68.50
Hausgemachter Kalbshackbraten, 140 g	CHF 29.00

### SPEZIALITÄT DES HAUSES «SOUS VIDE»

Fleisch während 48 Stunden und mit niedriger Temperatur gegart	
Kalbskarree-Braten am Stück gegart mit Barbecue-Honig-Sauce, 160 g	CHF 54.00
Geschmorte Kalbskopfbacken, 160 g	CHF 45.00
Freiämter Rindsfilet am Stück gegart mit Hausmarinade, 160 g	CHF 61.00

### KALB

Geschnetzeltes Kalbfleisch mit Champignonrahmsauce	CHF 39.00
Cordon bleu Kalb, 200 g	CHF 38.00
Freiämter Kalbsfilet, 160 g	CHF 59.00

### RIND

Rindsfiletwürfel «Stroganoff»	CHF 43.00
Niederwiler Rindsschmorbraten	CHF 35.00
Gebratenes Freiämter Rindsfilet am Stück (medium gebraten), 160 g mit Kräuterbutter oder Sauce béarnaise	CHF 61.00
Cevapcici-Spiess mit Barbecue-Gewürz und Kräuterbutter, 140 g	CHF 27.50

### SCHWEIN

Schweinsrahmschnitzel, 2 Stück à 70 g	CHF 24.00
Aargauerbraten (mit Zwetschgen gefüllt), 160 g	CHF 25.50
Schweinsfiletmedaillons mit Bratenjus, 150 g	CHF 33.50
Schweinsfilet, 150 g	CHF 33.50

### GEFLÜGEL

Riz Casimir mit geschnetztem Pouletfleisch, 140 g	CHF 28.50
Fitnesssteller mit Pouletbrust, Baked Potato und Kräuterbutter, 140 g	CHF 26.00
Aargauer Guggeli (ohne Knochen)	CHF 29.50
Poulardenbrust (vom Kneuss in Mägenwil), 160 g	CHF 29.50



## HAUPTGÄNGE SAISONAL

---

### MÄRZ-MAI

Freiämter Rindsfilet  
auf Spargelbeet  
mit Sauce hollandaise, Risotto und Gemüse-Arrangement

CHF 64.00

### JUNI-AUGUST

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

CHF 29.50

### SEPTEMBER-NOVEMBER

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

CHF 39.00

### DEZEMBER-FEBRUAR

Glasierter Schweins-Krustenbraten  
mit Kürbis-Kartoffelpüree  
und Rosenkohl

CHF 31.50

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



### FISCH (GANZJÄHRIG)

Knusperli vom Eglifilet mit Tartarsauce (von der Fischzucht Valperca im Wallis)	CHF 37.00
Zanderfilet gebraten	CHF 38.00
Gebratenes Saiblingsfilet (von der Bio-Fischzucht Bremgarten)	CHF 38.00

### VEGETARISCH\* (GANZJÄHRIG)

Auberginen-Piccata mit Tomatensauce	CHF 18.50
Freiämter Rösti überbacken mit Raclettekäse (Käse aus der Region) und einem Spiegelei von Mellingen	CHF 21.00
Spaghetti mit hausgemachter Pesto	CHF 19.50

### VEGAN\* (GANZJÄHRIG)

Veganer «Beyond»-Burger rein pflanzlicher Burger von medium bis well done – lassen Sie sich überraschen	CHF 26.00
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 26.00
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------

Gemüse-Linsen-Curry mit Basmatireis	CHF 21.00
-------------------------------------	-----------

### ALLERGIKERMENÜ (LAKTOSE- UND GLUTENFREIES MENÜ) CHF 53.00

Aargauer Rüeblisuppe mit gerösteten Pistazien

\*\*\*

Gebratene Polenta-Rondelle mit Pilzragout

\*\*\*

Pouletbrust im Speckmantel

Jus

Kräuter-Kartoffelstock

Saisongemüse

\*\*\*

Kleiner Dessertteller

\* 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, Bratkartoffeln, Pommes frites, Steinpilzrisotto, Kräuterrisotto, Safranrisotto, Wildreismix, Butterreis, Butternudeln, hausgemachte Spätzli

### 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 - Fondue - Grill*

---





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

CHF 48.00

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 Fruchtzwerg  
 Dessert: klassisches Tiramisu

**FONDUE CHINOISE (AB 30 PERSONEN)**

CHF 49.00

100 g Rind-, 100 g Kalb- und 80 g Pouletfleisch  
 mit verschiedenen Saucen (Knoblauch, Curry, Tartar, Barbecue, Cocktail)  
 Pommes frites und Reis  
 Nachbestellungen werden nach Verbrauch verrechnet

**GRILL-PLAUSCH AN DER REUSS (AB 20 PERSONEN)**

CHF 49.50

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



# Menüs Desserts

---





## DESSERTS GANZJÄHRIG

### DESSERTS

Käseauswahl (5 Sorten) mit Feigensenf und Früchtebrot, pro Person	CHF 16.00
Parfait (Halbgefrorenes) (je nach Saison)	CHF 12.00
Hausgemachtes Schoggimousse (Toblerone, dunkel oder hell)	CHF 11.00
Hausgemachtes Tiramisu traditionell	CHF 11.00
Fruchtsalat	CHF 9.50
Gebrannte Creme	CHF 9.00
Pannacotta mit Früchtecoulis (je nach Saison)	CHF 9.00
Caramelköpfl	CHF 9.00
Glace vom Eckwilerhof	CHF 3.60
<small>Stracciatella, Vanille, Baileys, Kaffee, Schokolade, Erdbeere, Banane, Joghurt, Pistazie, Himbeersorbet oder Zitronensorbet</small>	
Zuger Kirschtorte vom Erfinderhaus der Kirschtorte: Konditorei Treichler Zug	CHF 7.50
Hausgemachte leichte Quarktorte mit Rahm	CHF 6.50

### DESSERTTELLER

Schoggimousse	CHF 14.50
Kleines Caramelköpfl	
Gefüllter Windbeutel mit Rahm	
Baileys-Creme im Glas (mit Früchten garniert)	

### DESSERTVARIATION «GNÖDELI» (5 KOMponentEN)

(Fragen Sie nach unserem saisonalen Angebot)	CHF 16.00
----------------------------------------------	-----------

### DESSERTBUFFET (AB 30 PERSONEN)

Eierlikörcreme im Glas	CHF 19.50
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 13.00

Cremige Götterspeise  
mit Rhabarber und Löffelbiskuit, im Glas serviert CHF 9.00

### JUNI–AUGUST

Marinierte Erdbeeren aus Bellikon (sofern verfügbar)  
mit flüssigem oder geschlagenem Rahm CHF 9.50

### SEPTEMBER–NOVEMBER

Vermicelles  
mit Kirsch verfeinert, auf Meringuebrösel, mit Rahm CHF 10.50

Zimt-Joghurt-Mousse mit Limetten verfeinert  
dazu Marroniglace vom Eckwilerhof in Mägenwil CHF 11.50

Hausgemachte Zwetschgenwähe  
mit frischem Schlagrahm von der Milchzentrale Wettingen  
und Vanilleglace vom Eckwilerhof in Mägenwil CHF 10.50

### DEZEMBER–FEBRUAR

Vermicelles  
mit Kirsch verfeinert, auf Meringuebrösel, mit Rahm CHF 10.50

Coupe Nesselrode  
Vermicelles mit Vanilleglace vom Eckwilerhof in Mägenwil und Schlagrahm CHF 12.00

Orangen-Tiramisu CHF 11.00

Hausgemachter Apfelstrudel  
mit Vanillesauce CHF 11.00

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



# Kindermenüs

---






---

<b>MICKEY MOUSE</b> Eine grosse Portion Pommes frites nur für dich	CHF 5.50
<b>PAPA SCHLUMPF</b> Teigwaren mit Tomatensauce oder Champignon-Rahmsauce	CHF 6.00
<b>LIGHTNING MCQUEEN</b> Chicken Nuggets mit Pommes frites und Rüeblli	CHF 7.00
<b>NEMO UND DORIE</b> Fischstäbli mit Pommes frites und Rüeblli	CHF 6.00
<b>MINIONS</b> Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites und Rüeblli	CHF 7.50
<b>WICKIE</b> Schweinsschnitzel mit Rahmsauce, Teigwaren und Rüeblli	CHF 8.00
<b>RÄUBER HOTZENPLOTZ</b> Du bekommst einen Teller und Besteck und räuberst deinen Eltern alles weg!	
<b>COUPE CLOWN</b> 1 Kugel Glace nach Wahl mit Rahm und Smarties	CHF 5.00

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.



# Übersicht

---





---

### IHR LIEBLINGSGERICHT

Haben Sie Ihr Lieblingsgericht nicht gefunden?

Teilen Sie uns dies mit, und wir werden es Ihnen und Ihren Gästen gerne zubereiten!

### 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!

### MENÜKARTE

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

### 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.

Lisa Cianciarulo und ein Team von Freiwilligen betreuen die Pflanzen.

Besuchen Sie uns!

Das Schaugewächshaus ist frei zugänglich und rollstuhlgängig.



---

## FÜHRUNGEN

Gerne führen wir Sie durch unser Kloster, das Schaugewächshaus und andere interessante Orte auf dem Gelände des Reussparks.

Führung (ca. 1 Stunde)

Preis auf Anfrage

Oder ein unterhaltsamer szenischer Rundgang  
«Heute gönne ich mir einen Stumpen»

Szenische Führung im Kloster

Preis auf Anfrage

## RAHMENPROGRAMM

Sie wünschen ein abenteuerliches 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.



# Gastronomie

---





---

Unser Restaurant Gnadenthal und unser Café Reuss stehen Ihnen für einen genussvollen Aufenthalt zur Verfügung.

Sei es für einen kurzen Snack, einen Businesslunch oder ein gemütliches Nachtessen. Wir haben für jeden Anlass die passende Lokalität. Ein Besuch lohnt sich!

---

### 1. RESTAURANT GNADENTHAL

Restaurant Gnadenthal

Reusspark 10  
5524 Niederwil

Telefon 056 619 69 00  
[info@restaurant-gnadenthal.ch](mailto:info@restaurant-gnadenthal.ch)  
[restaurant-gnadenthal.ch](http://restaurant-gnadenthal.ch)

### 2. CAFÉ REUSS

Reusspark  
Zentrum für Pflege und Betreuung  
Reusspark 2  
5524 Niederwil

Telefon 056 619 60 72  
[cafe.reuss@reusspark.ch](mailto:cafe.reuss@reusspark.ch)  
[reusspark.ch](http://reusspark.ch)

1



2





# Übersichtsplan

---



Der Reusspark ist mit öffentlichen Verkehrsmitteln erreichbar. Den Busfahrplan sowie den Routenplaner finden Sie unter [www.reusspark.ch](http://www.reusspark.ch), Rubrik Kontakt.

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