

TATAR SPEZIAL



Tatar von der geräucherten Lachsforelle

Lachsforelle von der Fischzucht Bremgarten
mit Dill und saurem Halbrahm, dazu servieren wir Toast
Vorspeise / CHF 19.50

Steinpilz-Apfel-Tatar

mit Gartenkräutern und Olivenöl extravergine auf Pumpernickel / CHF 13.00



Aargauer Rüebl-Zucchini-Tatar

mit Frischkäse und Pfefferminze
Vorspeise / CHF 9.50 Hauptgang / CHF 19.00

Premium Beefsteak Tatar

nach Wunsch mild, mittel oder feurig gewürzt
serviert mit Toast und Butter
Vorspeise / CHF 19.50 Hauptgang / CHF 31.00
zusätzlich Whisky, Calvados oder Cognac / + CHF 3.00

Veganes «Beyond-Tatar»

Rein pflanzliches Tatar – lassen Sie sich überraschen
verfeinert mit Sambal Oelek, Cornichons und hausgemachter BBQ Sauce
serviert mit getoastetem veganen Weissbrot
Vorspeise / CHF 16.50 Hauptgang / CHF 26.00

Tatar-Komposition

Premium Beefsteak- Räucherforelle- Steinpilz/Apfel- Rüebl/Zucchini- und Beyond-Tatar
von Allem ein bisschen - garniert mit einem kleinen Salatbouquet und serviert mit Toast
Hauptgang / CHF 35.00

UND ZUM DESSERT



Saisonales Früchte-Tatar

Früchte aus der Region auf Biskuitboden mit Panna cotta / CHF 10.50

SOMMERGERICHTE



Poulet-Curry-Salat

Pouletbruststreifen vom Kneuss aus Mägenwil
garniert mit frischer Fairtrade Ananas und Melone / CHF 27.00

Fitnesssteller nach Wahl

mit verschiedenen bunten Salaten, Melone und Kräuterbutter

Veganer «Beyond» Burger / CHF 26.00



Schweinschnitzel nature / CHF 29.00



Rindsentrecôte / CHF 41.00

Knusperli vom Eglifilet / CHF 37.00



Wurst-Käse-Salat

von dem mit Gold prämierten Cervelat der Reussthal Metzgerei in Niederwil
mariniert mit französischem Dressing
einfach oder garniert, serviert mit Hausbrot / CHF 11.50 / CHF 16.00



Wurst-Salat

mariniert mit französischem Dressing
einfach oder garniert, serviert mit Hausbrot / CHF 9.50 / CHF 14.00



Marinierter Siedfleischsalat

mit Zwiebeln, Tomaten, Cornichons, Mini-Maiskölbchen
und sommerlichem Salatbouquet / CHF 24.00



125 JAHRE REUSSPARK

Im 2019 feiert der Reusspark sein 125-jähriges Bestehen. Das ganze Jahr geniessen Sie bei uns abwechslungsreiche Gerichte, welche auch bereits in der Gründungszeit des Reussparks gegessen wurden.

VORSPEISEN



Saisonaler bunter Blattsalat

mit Kernen und Sprossen / CHF 7.50



Gemischter Salat

mit gerösteten Brotwürfeln und gehacktem Ei / CHF 9.00

*Wählen Sie aus unseren hausgemachten Dressings:
French, Balsamico, Essig & Öl oder saisonales Dressing*



Caesar Salat

mit gebratenen Poulardenbrust-Streifen vom Kneuss,
Lattich, Ei, Croûtons, Speck, Sbrinz
und Caesar's Dressing mit Sardellen

Vorspeise / CHF 16.50

Hauptgang / CHF 29.00

Tomaten & Mozzarella



sonnengereifte Tomaten mit Büffel-Mozzarella der Käserei Berglinde
und Olivenöl extravergine / CHF 15.50

Vorspeise / CHF 15.50

Hauptgang / CHF 25.00

Vitello tonnato



dünn geschnittenes Freiämter Kalbfleisch mit Thonsauce garniert

Vorspeise / CHF 16.50

Hauptgang / CHF 31.00

Premium Beefsteak Tatar

nach Wunsch mild, mittel oder feurig gewürzt
serviert mit Toast und Butter

Vorspeise / CHF 19.50

Hauptgang / CHF 31.00

zusätzlich Whisky, Calvados oder Cognac / + CHF 3.00

Alle Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

AUS DEM SUPPENTOPF

Gazpacho Andaluz

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

Vegane Curry-Kokos-Suppe

mit Kokosraspeln bestreut / CHF 9.50

FISCH



Pochierte Forellenfilets

von der Bio Fischzucht Bremgarten
mit weisser Traubensauce, Rucola-Risotto und Gemüsebouquet / CHF 29.00

Knusperli vom Eglifilet

von der Fischzucht Valperca im Wallis
dazu Tartarsauce, Salzkartoffeln und Gemüseauswahl / CHF 37.00

VEGETARISCH

Ravioli mit Bio-Ricotta und Zitronenfüllung

auf Gemüsestreifen mit Safran-Zitronen-Sauce / CHF 28.00



Freiämter Rösti

überbacken mit Raclettekäse aus der Region
und serviert mit einem Spiegelei von Mellingen / CHF 21.00

Veganer «Beyond» Burger

rein pflanzlicher Burger von medium bis durchgebraten – lassen Sie sich überraschen
Chilibun aus Niederwil mit BBQ-Sauce, Tomatenscheiben und roter Zwiebel
serviert mit Pommes Frites und veganem Cole Slaw-Salat / CHF 26.00

FLEISCH



Riesen Schnitzel

mit hauseigener Panade, serviert mit Pommes Frites
vom Schwein *CHF 29.00* / vom Kalb *CHF 39.00*



Fächer von der Poulardenbrust

Poulet vom Kneuss Mägenwil
mit Thymian-Honig-Jus und Rucola-Risotto / *CHF 29.50*



Rindsentrecôte vom Grill «Café de Paris»

Fleisch aus dem Freiamt mit Pommes Frites und saisonalem Gemüse / *CHF 41.00*

Gnödli Burger

Swiss Prime Beef Burger im Chillibun mit Reussthal-Speck,
hausgemachter BBQ-Sauce, Zwiebelringen, Cole Slaw-Salat
und Pommes Frites / *CHF 27.00*



Geschnetzeltes Kalbfleisch

mit frischen Champignons an Weisswein-Rahmsauce
dazu Rösti / *CHF 39.00*

FLEISCH-UND FISCHDEKLARATION / ALLERGENE

Sofern nicht anders deklariert, stammen alle unsere Fleisch-
und Fischprodukte aus dem Freiamt, dem Aargau und der übrigen Schweiz.

*Alle unsere Gerichte können Spuren von Allergenen enthalten. Gerne beraten
wir Gäste mit Allergien oder Unverträglichkeiten individuell.*

DESSERT



Saisonales Früchte-Tatar

Früchte aus der Region auf Biskuitboden mit Panna cotta / CHF 10.50



Lauwarme hausgemachte Apfelwähe

mit einer Kugel Vanilleglace vom Eckwilerhof / CHF 10.50



Rotweinzwetschgen aus der Region

lauwarm serviert mit einer Kugel Zimtglace vom Eckwilerhof / CHF 11.50

Zuger Kirschtorte

vom Erfinderhaus der Kirschtorte – Konditorei Treichler Zug / CHF 7.50



Berner Meringue

nach Wahl mit Rahm oder Glace / CHF 10.80



Glace nach Wahl vom Eckwilerhof in Mägenwil

Vanille, Baileys, Kaffee, Schokolade, Erdbeere, Banane, Pistazie, Stracciatella
Himbeersorbet und Zitronensorbet

CHF 3.60 pro Kugel / + CHF 1.50 mit Rahm

PASSEND DAZU AUS STETTEN



Quitten Eau de Vie Humbel 43% Vol.

CHF 8.00 4 cl

Vieille Prune Humbel 40% Vol.

CHF 8.00 4 cl

Vieille Williams Grande Liqueur 40% Vol.

CHF 8.00 4 cl

GESCHICHTLICHES

Das Kloster Gnadenthal ging um 1270 aus einer kleinen Siedlung von **Beginen** hervor. Beginen waren keine Nonnen, sondern Frauen, die in Wohngemeinschaften zusammen lebten und arbeiteten. Unter anderem wegen der Kreuzzüge gab es vielerorts in Europa wenige Männer. Die Frauen verrichteten alle anfallenden Arbeiten selbst und halfen sich mit Gründungen von Frauengemeinschaften gegenseitig. Aus etlichen Beginensiedlungen wurden später **Klöster**. So auch hier im Gnadenthal.

Erstmals wurde das **Kloster Gnadenthal** 1275 im Abgabenregister des Bistums Chur erwähnt. 1394 wurden die Nonnen in den Orden der Zisterzienserinnen aufgenommen. Ihr Credo «ora et labora» ging zurück auf die Ordensregeln des Heiligen Benedikt von Nursia.

Das Kloster Gnadenthal als Wallfahrtsort – ein erstes Gasthaus wird gebaut

Nach zwei verheerenden Bränden 1432 und 1608 erlebte das Kloster zwar noch einige Höhepunkte, der ökonomische Abstieg liess sich aber nicht mehr aufhalten. Äbtissin Margareta Pfyffer (1652-1688) kämpfte mit einer drückenden Schuldenlast. Und trotzdem liess sie um 1666 die Gebeine der Katakombenheiligen Justa nach Gnadenthal überführen, die ihr ein Verwandter in Rom, der Gardehauptmann Ludwig Pfyffer vermittelt hatte. Die Verehrung der Heiligen Justa führte viele gläubige Wallfahrer und Wallfahrerinnen in das Kloster Gnadenthal. In diesem Zusammenhang ist die Erweiterung der Kirche von 1687 zu sehen. Ebenso die Erweiterung und Erneuerung 1692/93 von Abtei und **Gasthaus** im Justenflügel des Klosters (heute: Ecke beim Übergang über die Reuss). Um 1700 blühte der Konvent zusätzlich auf, hatte sich doch seine Paramenten-Stickerei zu weit überregionaler Bedeutung entwickelt.

*«1700 starb M. Theresia von Sonnenberg von Luzern, die 17. Äbtissin unter welcher lobwürdigen Regierung das **neue Gasthaus** erbaut worden (ist)...»*

*«1708 den 7. September hat das Hochgewitter in das Gotteshaus nämlich in die **neue Gaststube** und in das Gnädigen Herren Zimmer geschlagen doch hat uns Gott vor Feuer beschützt, deswegen wir versprochen haben, jährlich an diesem Tag alle miteinander zur Dankbarkeit einen Rosenkranz laut in der Kirche zu beten.»*

Doch 1752 verpfändeten die Nonnen alle Höfe und Güter für ein Darlehen von 15'000 Gulden an die Stadt Zürich. Zwischen 1747 und 1763 wurden keine Novizinnen mehr aufgenommen und 1761 wählten sie keine Äbtissin mehr. Die Leitung übernahm eine Priorin.

Indirekt ist einiges über das **Restaurant Gnadenthal** aus den Protokollen des «Hilfsvereins Gnadenthal» gegründet 1903 zu erfahren:

Von der Fähre zur Reussbrücke

Bevor die Reussbrücke vor gut 100 Jahren gebaut wurde, konnte man das Kloster und das Restaurant Gnadenthal von Stetten aus nur mit der Fähre erreichen. Der Fährbetrieb brachte dem Vorstand bezüglich Aufwendungen und Bedienung viel Sorgen und Verdruss. Ständig gingen über das Verhalten des Fährmanns Klagen ein.

«1903: Da erneute Klagen über nachlässige Bedienung der Reussfähre eingegangen sind, wird der Fährmann verwart. Im Falle erneuter begründeter Klagen wird die Entlassung und Anzeige an das Bezirksamt wegen vernachlässigter Amtspflicht angedroht.»

*«1907: Über den Fährmann wird wieder geklagt, dass er im **Wirtshaus** sitze und die Leute warten lasse.»*

Einstige Gepflogenheiten und Anschaffungen

1911 musste sich der Vorstand des Hilfsvereins bereits mit mangelhaften Kurzzeitgedächtnissen der Gäste befassen:

«Es soll dem Wirtschaftspersonal angezeigt werden, dass die Gäste in der Gartenwirtschaft sogleich bei Überreichung der Bestellung zu bezahlen haben damit sie es nicht vergessen.»

Um eine zusätzliche Kost ging es im Protokoll von 1924: «Es soll in Zukunft auch für die geistige Kost der Knechte gesorgt werden, indem im Speisezimmer der Knechte inskünftig das «Aargauer Volksblatt», der «Wohler Anzeiger», der «Sonntag» und die «Woche im Bild» aufgelegt werden sollen - und in der Wirtschaft soll man das «Vaterland» halten.

Im Herbst 1931 wurde die Attraktivität der Gastwirtschaft stark verbessert, denn der Vorstand gestattete der Wirtschafterin, einen Occasion-Phonographen anzuschaffen für 150 Franken inkl. Platten; *«immerhin soll der Apparat auch der Anstalt zur Verfügung stehen»*.

Verpachtung - Anschluss an die grosse Welt

Im Frühjahr 1934 beschloss der Vorstand, die Gastwirtschaft, die bisher stets von «Wirtschafterinnen» geführt wurde, zu verpachten. Im Vertrag wurde ausdrücklich verboten:

a) die Veranstaltung von jeglichem Tingel-Tangel, das Dulden von Tanz (ausgenommen Hochzeits- und geschlossene Gesellschaften) und die Abhaltung von Freinächten (ausgenommen militärische Einquartierung)

b) der Verkauf von Speise und Trank an Anstaltsinsassen zum Zweck der Mitnahme in die Anstaltslokalitäten und die Verabreichung von Tranksame an Sonn- und Feiertagen vor Beendigung des vormittägigen Hauptgottesdienstes.

In Verbindung mit dieser Verpachtung erhielt die Gastwirtschaft einen Telefonanschluss.

1947 erfolgte durch die Mitgliedschaft bei der Gesellschaft «Autobus Mellingen-Wohlen», die am 27. Februar im Restaurant Gnadenthal gegründet worden war, der Anschluss Gnadenthals an die grosse Welt.

Noch mehr Geschichtliches ist zu erfahren bei dem unterhaltsamen Szenischen Rundgang durch das Kloster Gnadenthal

«Heut gönn ich mir einen Stumpen». Interessiert?

Buchung und Information unter 056 619 69 11 oder events@reusspark.ch.